

Abbattitore di Temperature Economico Digitale in Acciaio Inox, Predisposto per 3 Teglie GN 2/3

Immagini prodotto



Descrizione

Abbattitore di Temperature Digitale in Acciaio Inox, Predisposto per 3 Teglie GN 2/3

L'Abbattitore è un prodotto fondamentale in tutte le cucine in quanto aumenta la qualità degli alimenti che servite ai vostri clienti e permette la sicurezza igienica alimentare. Il vantaggio di un rapido raffreddamento di un cibo è quello di mantenerne inalterate le proprietà organolettiche evitando la formazione di batteri nocivi.

L'abbattitore di temperatura agisce nel pieno rispetto della normativa HACCP. L'abbattitore raggiunge una **temperatura di circa -18°C**.

L'abbattitore presenta un gruppo refrigerante facilmente accessibile che presenta un compressore studiato per poter lavorare con una resa del 100% fino ad una temperatura massima, dell'ambiente in cui è posto, di 32/35°C e con 65% di umidità relativa.

E' un prodotto studiato per resistere nel tempo grazie alla struttura interamente in **Acciaio Inox 304**.

Le porte sono dotate di chiusura automatica e posizione di apertura fissa a 100°, la guarnizione è magnetica facilmente asportabile e gli angoli interni sono arrotondati in modo da facilitarne una rapida e corretta pulizia.

L'isolamento è in poliuretano iniettato ad alta pressione senza CFC o HCFC e presenta uno **spessore di 60 mm**. Lo sbrinamento avviene in modo automatico.

DOTAZIONE DI SERIE:

- LA SONDA CAMERA;
- I SUPPORTI PER LE GRIGLIE.

Ulteriori informazioni

Dimensioni Esterne LxPxH	L660 x P650 x H 430 mm
Alimentazione	230/1N/50-60 Monofase
Peso (Kg)	48 kg
Potenza Assorbita (watt)	660 Watt
Temperatura	-18°C
Spessore Isolamento	60 mm
Capacità Teglie	3
Resa Abbattimento	7 Kg + 3°C
Resa Surgelamento	5 Kg -18 °C
Larghezza Luce Porta	360 mm
Altezza Luce Porta	330 mm
Profondità Interna	200 mm
Spazio Tra Teglie	50 mm
Gas Refrigerante	R404
Struttura Interna	in Acciaio Inox
Sbrinamento	Manuale
Guarnizione	ad Incastro
Controllo Temperatura	Digitale
Pronta Consegna	SI
Sottocosto	No