

Cod: 2291

Abbattitore surgelatore di temperatura professionale 5 Teglie 60x40 cm GN 1/1 1400 W



Descrizione

Solidità, robustezza e praticità. Scegli l'abbattitore surgelatore di temperatura professionale 5 Teglie di Ristoattrezzature e semplifica la gestione del tuo lavoro nel ristorante. Gli abbattitori di temperatura professionali, infatti, sono uno strumento fondamentale per la conservazione e il surgelamento rapido degli alimenti: mantieni inalterata la qualità del prodotto e allungane la durata con il prodotto giusto. Inibisci la proliferazione di germi e batteri nel pieno rispetto delle norme HACCP. Il nostro abbattitore è studiato per garantire ottime prestazioni in tutte le aree della ristorazione: scopriamone insieme le caratteristiche principali. Design e funzionamento Il nostro abbattitore surgelatore di temperatura professionale 5 Teglie per ristoranti garantisce un ottimo livello di prestazioni, affidabilità e stile. Le sue dimensioni esterne sono di 750x740x870 mm, quelle interne di 610x410x410 mm e può ospitare fino a 5 teglie di 600x400 mm. Il gruppo motore è incorporato e presenta un voltaggio di 230V per una frequenza di 50HZ. Guarnizioni interne sigillano la porta in modo ermetico e funzionale. Grande attenzione viene riservata poi alla scelta dei materiali. L'abbattitore surgelatore di temperatura professionale 5 Teglie è realizzato completamente in acciaio inox per garantire la massima solidità e robustezza propria del Made in Italy. La presenza di una scheda elettronica, inoltre, ti permette di personalizzare l'impostazione

dei cicli (+3°C; -18°C), regolando i tempi di abbattimento. Puoi scegliere il programma abbattimento frigo per portare rapidamente la temperatura a +3°C oppure il programma surgelamento affinché l'alimento raggiunga rapidamente la temperatura al cuore di -18°C. L'abbattitore alimentare è dotato di una sonda-spillone da inserire direttamente nel prodotto per monitorare la temperatura interna degli alimenti attraverso il pannello di controllo digitale. Completa la tua area di lavoro e ottimizza i tempi delle preparazioni scegliendo l'abbattitore surgelatore di temperatura professionale 5 Teglie per pasticceria su misura per te! Abbattitore surgelatore di temperatura professionale 5 Teglie: pulizia e manutenzione Con il nostro abbattitore surgelatore di temperatura professionale 5 Teglie la pulizia e manutenzione sono facili e veloci: aspetti fondamentali in cucina! L'abbattitore professionale è, infatti, dotato di angoli arrotondati che lo rendono veloce da pulire. Per qualsiasi manutenzione, invece, potrai inoltre rimuovere senza fatica il vano posteriore. Perché è il prodotto che fa per te Scopri con noi quali sono i vantaggi che si celano dietro la scelta del perfetto abbattitore surgelatore di temperatura professionale 5 Teglie. Robusto Resistente Igienico Pratico. La refrigerazione dell'abbattitore surgelatore di temperatura professionale 5 Teglie per ristoranti è statica e viene garantita dal gas refrigerante R452A: a basso potenziale di riscaldamento globale. Una fonte 100% ecologica che assicura un'ottima resa energetica: scegli l'ottimo rapporto qualità-prezzo, risparmia i costi in bolletta e rispetta l'ambiente! Seleziona la serie di Optional che preferisci per il tuo abbattitore dal nostro catalogo online. Sfogliamoolo insieme!

Dimensioni

Dimensioni esterne	750x740x870 mm
Dimensioni interne	610x410x410 mm
Dimensioni teglie	600x400 mm
Distanza teglie	70 mm

Scheda tecnica

Alimentazione	Elettrico
Capacità teglie	5 600x400 / 5 gn 1/1
Collaudo	+43 / 65% °C/RH
Frequenza	50 Hz
Gas refrigerante	R452A
Peso	92 kg
Potenza Elettrica	1.4 kW
Resa abbattimento	+3°C 23 kg
Resa surgelazione	-18°C 12 kg
Voltaggio	230 V