

Cod: 8388

Abbattitore surgelatore di temperatura professionale con touch capacitivo in acciaio inox capacità 5 teglie GN1/1



Descrizione

Abbattitore di temperatura professionale : migliori prestazioni e sicurezza ad un prezzo imbattibile! Ristoattrezzature presenta l' abbattitore di temperatura professionale 5 teglie, ideale per lo chef esigente che desidera lavorare con le migliori attrezzature professionali per la ristorazione ad un prezzo speciale! Che tu gestisca un ristorante, un bar o una gelateria ecco alcuni dei motivi che rendono questo abbattitore unico e indispensabile alla tua attività! La strumentazione è ancora più prestante rispetto ai modelli classici degli abbattitori professionali . L'abbattitore è infatti dotato di una scheda elettronica di nuova generazione! Oltre a prevedere l'abbattimento positivo per raffreddare rapidamente gli alimenti da +90°C a +3°C al cuore del prodotto e la surgelazione rapida o abbattimento negativo (da 90°C a -18°C al cuore del prodotto), l'abbattitore permette di impostare la temperatura al cuore del prodotto fino a -35°C, rendendo il suo utilizzo ideale anche per le gelaterie! L'abbattitore permette di utilizzare sia teglie 60 x 40 che gastronorm 1/1, consentendo maggiore versatilità d'uso. Il pannello di comandi è posizionato sulla porta, semplificando la programmazione e la lettura del display! La porta è dotata di punto di battuta della guarnizione riscaldato per evitarne il congelamento ed è inoltre più spessa rispetto ai modelli classici, garantendo un maggior livello d'isolamento. La ventilazione

indiretta direziona i flussi d'aria verso i lati della camera; si evita così che il cibo ne sia investito direttamente, garantendo un abbattimento di temperatura uniforme su tutta la superficie del prodotto. La sonda al cuore è fornita di serie: con questo strumento programmerai il ciclo di abbattimento affinché si arresti automaticamente quando il prodotto raggiunge la temperatura preimpostata. L'abbattitore di temperatura professionale è solido e facile da pulire! Questo abbattitore professionale è realizzato interamente in acciaio inox garantendo a te, ristoratore o chef di successo, la massima solidità e affidabilità! La pulizia è rapida grazie alla presenza di angoli arrotondati, mentre il vano posteriore è facilmente removibile per facilitare la manutenzione!

Dimensioni

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

Scheda tecnica

Capacità teglie	5 gn 1/1
Collaudo	+43 / 65% °C/RH
Frequenza	50 Hz
Gas refrigerante	R452A
Peso	92 kg
Potenza Elettrica	1.42 kW
Resa abbattimento	+3°C 23 kg
Resa surgelazione	-18°C 12 kg
Voltaggio	230 V