

Cod: 8393

Abbattitore surgelatore di temperatura professionale con touch capacitivo in acciaio inox capacità 10 teglie GN1/1 - potenziato



Descrizione

Abbattitore di temperatura professionale potenziato : migliori prestazioni e sicurezza ad un prezzo imbattibile! Ristoattrezzature presenta l' abbattitore di temperatura professionale 10 teglie potenziato, 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	750x740x1300 mm
Dimensioni interne	610x410x760 mm
Dimensioni teglie	600x400 mm
Distanza teglie	70 mm

Scheda tecnica

Capacità teglie	10 600x400 / 10 gn 1/1
Collaudo	+43 / 65% °C/RH
Frequenza	50 Hz
Gas refrigerante	R452A
Peso	117 kg
Potenza Elettrica	1.6 kW
Resa abbattimento	+3°C 35 kg
Resa surgelazione	-18°C 20 kg
Voltaggio	230 V