

Cod: 1008501349

**Abbattitore surgelatore di temperatura professionale 5 teglie 600x400 mm
GN 1/1 fino a -18° C 1.3 kW**



Descrizione

Abbattitore surgelatore di temperatura professionale 5 teglie con struttura interna in acciaio INOX AISI 304 predisposto per teglie 600x400 e GN 1/1. Sbrinamento automatico ad aria calda. 4 cicli di lavoro a programmazione facilitata. Sonda di temperatura al cuore in dotazione. Griglia ventola rimovibile. Base a punta di diamante con sistema di accumulo e deflusso dell'acqua residua. Guarnizioni magnetiche a sgancio rapido. Sistema di bloccaggio porta a 90°. Il prodotto è in grado di raffreddare 25 kg di alimenti da +90°C a +3°C in 90 Minuti ed è in grado di congelare 15 kg di alimenti da +90°C a -18°C in 240 Minuti.

Dimensioni

Dimensioni esterne	750x815x870 mm
--------------------	----------------

Dimensioni griglie	610x411 mm
Dimensioni imballo	805x880x1000 mm
Distanza teglie	65 mm
Spessore coibentazione	70 mm

Scheda tecnica

Alimentazione	Elettrico
Capacità	94 Lt
Classe climatica	4
Compressore	embraco SCE21CNLX
Frequenza	50 Hz
Gas refrigerante	R290
Peso	89 kg
Peso lordo	110 kg
Potenza Elettrica	1.3 kW
Refrigerazione	ventilato
Resa abbattimento	+3°C 25 kg
Resa surgelazione	-18°C 15 kg
Sbrinamento	gas caldo
Temperatura d'esercizio	+3 -18 °C
Termostato	dixell/carel
Voltaggio	230 V

Equipaggiamento standard

In dotazione	5 guide e la sonda al cuore
--------------	-----------------------------