

Cod: 9932026129

**Abbattitore surgelatore di temperatura professionale 10 teglie 600 x 400 mm
GN 1/1 fino a - 40° C 1.18 kW**



Descrizione

Abbattitore surgelatore di temperatura professionale 10 teglie 600 x 400 mm o GN 1/1. Il prodotto presenta corpo esterno ed interno in acciaio Inox, refrigerazione ventilata con sbrinamento manuale, evaporatore verniciato anti-corrosione, termostato digitale con segnale di allarme, schiumatura in Ciclopentano 75 mm, messaggi di errore visualizzati direttamente sul display, camera di raffreddamento in acciaio inox, porta con micro-interruttore per blocco ventola con porta aperta, porta reversibile, sonda spillone di serie, distanza tra ognuna delle teglie 75 mm, cicli di abbattimento a temperatura controllato o temporizzati, modalità automatica di conservazione a fine ciclo di abbattimento, Ventole ECM per un basso consumo energetico, pulsante dedicata per ciclo abbattimento GELATO, pulsante dedicata per ciclo abbattimento -40°C e 4 piedini regolabili.

Dimensioni

Dimensioni esterne	790x870x1520 mm
Dimensioni interne	640x422x870 mm
Distanza teglie	75 mm
Spessore coibentazione	75 mm

Scheda tecnica

Alimentazione	Elettrico
Capacità teglie	10 600x400 / 10 gn 1/1
Gas refrigerante	R290
Peso	121 kg
Potenza Elettrica	1.18 kW
Refrigerazione	ventilato
Resa abbattimento	+3°C 25 kg
Resa surgelazione	-18°C 20 kg
Rumorosità	60 db
Sbrinamento	manuale
Temperatura d'esercizio	-40 +10 °C

Equipaggiamento standard

In dotazione	Sonda spillone
--------------	----------------