

Cod: 1142100664

**Abbattitore surgelatore di temperatura professionale 5 teglie 600 x 400 mm
GN 1/1 fino a - 40° C 0.75 kW - RA**



Descrizione

Abbattitore surgelatore di temperatura professionale 5 teglie 600 x 400 mm 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 60 mm, camera di raffreddamento in acciaio inox, porta con micro-interruttore per blocco ventola con porta aperta, anti-condensazione sulla cornice della porta, cicli di abbattimento a temperatura controllato o temporizzati, modalità automatica di conservazione a fine ciclo di abbattimento, pulsante dedicata per ciclo abbattimento GELATO e 4 piedini regolabili.
- Teglie / Griglie non incluse (selezionabili come optional)- Predisposizione per assemblaggio Vaschetta raccogli condensa GN 1/1 (vaschetta non inclusa, selezionabile come optional)

Dimensioni

Dimensioni esterne	760x725x850 mm
Dimensioni interne	640x400x360 mm

Scheda tecnica

Alimentazione	Elettrico
Gas refrigerante	R290
Peso	76 kg
Peso lordo	86 kg
Potenza Elettrica	0.75 kW
Refrigerazione	ventilato
Resa abbattimento	+3°C 15 kg
Resa surgelazione	-18°C 10 kg
Rumorosità	60 db
Temperatura d'esercizio	-40 +10 °C
Voltaggio	230 V

Equipaggiamento standard

In dotazione	Sonda nucleo
--------------	--------------