

Cod: 1169503411677

## Abbattitore surgelatore di temperatura professionale Wi-Fi 15 teglie 600x400 mm GN 1/1 fino a -38°C 4.9 kW



### Descrizione

Abbattitore surgelatore di temperatura professionale 15 teglie in grado di abbattere, surgelare, scongelare, pre-cuocere, riscaldare, sanificare, surgelare in ciclo controllato, sterilizzare utensili, ferma lievita, abbattimento pesce crudo 24 h. Tutte le versioni vengono dotate con unità di ultima generazione In gas R290, a basso impatto ambientale e con notevole risparmio energetico e con un'innovativa ventola elettronica poco rumorosa e maggiormente resistente alla corrosione. Temperatura esercizio cella -38° +69°C, gestione umidità alle temperature consentite, dispositivo con controllo digitale totalmente automatizzato rispondente ai requisiti industria 4.0, sonda spillone riscaldata, sbrinamento ad inversione di ciclo. L'abbattitore può svolgere le seguenti funzioni: • gestione di raffreddamento veloce, riscaldamento, mantenimento • gestione e funzionamento tramite lettura temperatura sonde: evaporatore, cella, cella in aspirazione, al cuore, umidità relativa

## Dimensioni

Dimensioni esterne	770x800x1950 mm
Dimensioni interne	650x410x1070 mm
Dimensioni teglie	600x400 mm

## Scheda tecnica

Alimentazione	Elettrico
Gas refrigerante	R290
Peso	130 kg
Potenza Elettrica	4.9 kW
Resa surgelazione	-18°C 35 kg
Sbrinamento	inversione ciclo
Voltaggio	400 V