

Cod: 11844

Abbattitore surgelatore di temperatura professionale 5 Teglie 60x40 cm GN 1/1 1400 W usato



Descrizione

Solidità, robustezza e praticità. Scegli l'abbattitore surgelatore di temperatura professionale **5 Teglie** di Ristoattrezzature e semplifica la gestione del tuo lavoro nel ristorante.

Gli abbattitori di temperatura professionali, infatti, sono uno **strumento fondamentale per la conservazione e il surgelamento rapido degli alimenti**: mantieni inalterata la qualità del prodotto e allungane la durata con il prodotto giusto.

Inibisci la proliferazione di germi e batteri nel pieno rispetto delle norme HACCP.

Il nostro abbattitore è studiato per garantire ottime prestazioni in tutte le aree della ristorazione: scopriamone insieme le caratteristiche principali.

Design e funzionamento

Il nostro **abbattitore surgelatore di temperatura professionale 5 Teglie** per ristoranti garantisce un ottimo livello di prestazioni, affidabilità e stile. Le sue **dimensioni esterne sono di 750x740x870 mm**, quelle interne di 610x410x410 mm e può ospitare fino a 5 teglie di 600x400 mm.

Il gruppo motore è incorporato e presenta un **voltaggio di 230V per una frequenza di 50HZ**. Guarnizioni interne sigillano la porta in modo ermetico e funzionale.

Grande attenzione viene riservata poi alla scelta dei materiali. L'**abbattitore surgelatore di temperatura professionale 5 Teglie è realizzato completamente in acciaio inox** per garantire la massima solidità e robustezza propria del Made in Italy.

La presenza di una scheda elettronica, inoltre, ti permette di personalizzare l'impostazione dei cicli (+3°C; -18°C), regolando i tempi di abbattimento.

Puoi scegliere il **programma abbattimento frigo per portare rapidamente la temperatura a +3°C** oppure il **programma surgelamento affinché l'alimento raggiunga rapidamente la temperatura al cuore di -18°C**.

L'abbattitore alimentare è **dotato di una sonda-spillone da inserire direttamente nel prodotto per monitorare la temperatura interna degli alimenti** attraverso il pannello di controllo digitale.

Completa la tua area di lavoro e ottimizza i tempi delle preparazioni scegliendo l'**abbattitore surgelatore di temperatura professionale 5 Teglie** per pasticceria su misura per te!

Abbattitore surgelatore di temperatura professionale 5 Teglie: pulizia e manutenzione

Con il nostro **abbattitore surgelatore di temperatura professionale 5 Teglie** la pulizia e manutenzione sono facili e veloci: aspetti fondamentali in cucina! L'abbattitore professionale è, infatti, dotato di angoli arrotondati che lo rendono veloce da pulire.

Per qualsiasi manutenzione, invece, **potrai inoltre rimuovere senza fatica il vano posteriore**.

Perché è il prodotto che fa per te

Scopri con noi quali sono i vantaggi che si celano dietro la scelta del perfetto **abbattitore surgelatore di temperatura professionale 5 Teglie**.

- Robusto
- Resistente
- Igienico
- Pratico.

La refrigerazione dell'**abbattitore surgelatore di temperatura professionale 5 Teglie per ristoranti** è statica e viene garantita dal **gas refrigerante R452A**: a basso potenziale di riscaldamento globale.

Una fonte 100% ecologica che assicura un'ottima resa energetica: scegli l'**ottimo rapporto qualità-prezzo**, risparmia i costi in bolletta e rispetta l'ambiente!

Seleziona la serie di Optional che preferisci per il tuo abbattitore dal nostro catalogo online. Sfogliamo insieme!

NB: Attrezzatura usata.

Dimensioni

Dimensioni esterne	750x740x870 mm
Dimensioni interne	610x410x410 mm
Dimensioni teglie	600x400 mm
Distanza teglie	70 mm

Scheda tecnica

Alimentazione	Elettrico
Capacità teglie	5 600x400 / 5 gn 1/1
Collaudo	+43 / 65% °C/RH
Frequenza	50 Hz
Gas refrigerante	R452A
Peso	92 kg
Potenza Elettrica	1.4 kW
Resa abbattimento	+3°C 23 kg
Resa surgelazione	-18°C 12 kg
Voltaggio	230 V