

Cod: 38790072

Tavolo armadiato passante con porte scorrevoli in acciaio inox profondità 700 mm 1600x700 mm



Descrizione

Cella congelamento professionale La mini cella congelamento consente di ottenere spazio in più rispetto al congelatore tradizionale per continuare a surgelare e congelare alimenti cotti e crudi. La capacità varia a seconda del modello. Si può inoltre scegliere tra mini celle con motore incorporato e celle senza motore. Come funziona la mini cella congelamento La minicella congelamento è costituita da una porta cieca di ingresso e da un pavimento in acciaio inox, resistente alle basse temperature e compatibile al contatto con gli alimenti. All'interno è possibile inserire diverse griglie per posizionare gli alimenti da congelare e surgelare. Temperature e capienze Mini Cella Congelamento La minicella è adatta al congelamento, con temperature comprese tra -18°C e -20°C . A questa temperatura è possibile conservare molti alimenti per diversi mesi, mantenendo intatte gusto e proprietà organolettiche. La capienza più diffusa è di 1400 litri. Le mini celle possono inoltre essere già dotate di motore interno per la congelazione o avere la predisposizione per integrare un motore esterno. Il gas utilizzato per il raffreddamento è di tipo R452A. Pulizia Mini Cella Congelamento La mini cella congelamento è dotata di sistema di sbrinamento automatico. L'interno è in acciaio inox, materiale compatibile al contatto con gli alimenti secondo la normativa vigente, e può essere pulito con un panno morbido per rimuovere

l'acqua è un detergente per i piatti non aggressivo. Mini Cella Congelamento su Ristoattrezzature
Tutte le celle congelamento professionale presenti all'interno del nostro catalogo sono dotate di marchio CE.

Dimensioni

Dimensioni esterne	1600x700x850 mm
--------------------	-----------------

Scheda tecnica

Capacità di carico	44 kg
--------------------	-------