

Turska: 2291

## Professionaalne kõrgjahuti kõrgjahuti 5 kúpsetusplaati 60x40 cm GN 1/1 1400 W



### Kuvaus

**Soliidsus, vastupidavus ja praktilisus.** Valige Ristoattrezzature professionaalne 5-panuline löökjahuti ja lihtsustage oma restorani töö korraldamist.

Professionaalsed lõhkekülmikud on **toidu säilitamiseks ja kiireks külmutamiseks hädavajalik vahend**: säilitage toote kvaliteet ja pikendage säilivusaega õige tootega.

**Takistage mikroobide ja bakterite levikut täielikus vastavuses HACCP-normidega.**

Meie lõhkekülmikud on loodud tagama suurepärase jõudluse kõikides toitlustusvaldkondades: avastame koos selle peamised omadused.

### Disain ja tööpõhimõte

Meie professionaalne 5-tarniine löökjahuti restoranidele tagab suurepärase jõudluse,

töökindluse ja stiili. Selle **välismõõtmed on 750x740x870 mm**, sisemõõtmed on 610x410x410 mm ja see mahutab kuni 5 salve suurusega 600x400 mm.

Mootorüksus on sisseehitatud ja selle **pinge on 230 V sagedusega 50 Hz**. Sisemised tihendid tihendavad ust hermeetiliselt ja funktsionaalselt.

Suurt tähelepanu on pööratud materjalide valikule. **5-kilbiline professionaalne löökjahuti on valmistatud täielikult roostevasest terasest**, et tagada Made in Italy'le omane maksimaalne tugevus ja vastupidavus.

Elektroonilise tahvli olemasolu võimaldab teil ka kohandada tsükli seadistust (+3°C; -18°C), reguleerides löökjahutusaegu.

Saate valida **kiirjahutusprogrammi, et viia temperatuur kiiresti alla +3°C**, või **sügavkülmutusprogrammi, et toit saavutaks kiiresti sisetemperatuuri -18°C**.

Kiirjahuti on varustatud **otse tootesse sisestatava tihvtanduriga, et jälgida toidu sisetemperatuuri** digitaalse juhtpaneeli kaudu.

Täiendage oma tööpinda ja optimeerige oma ettevalmistusaega, valides **professionaalse lõhkekülmiku lõhkekülmiku 5 küpsetusplaati** teie jaoks valmistatud küpsetiste jaoks!

## **Professional blast chiller blast chiller 5 salve: puhastamine ja hooldus**

Meie lõhkekülmiku **Professional 5** taldrikuga lõhkekülmiku puhul on puhastamine ja hooldus kiire ja lihtne: põhilised aspektid köögis! Professionaalne lõhkekülmik on tegelikult varustatud ümarate nurkadega, mis muudavad selle kiiresti puhastatavaks.

Igasuguse hoolduse jaoks **saate ka tagumise sektsiooni vaevata eemaldada**.

## **Miks see on teie jaoks õige toode**

Uurige koos meiega, millised eelised peituvad täiusliku **professionaalse löökjahuti 5-Pan** löökjahuti valiku taga.

- Vastupidav
- Vastupidav
- Hügieeniline
- Praktiline.

Professionaalse löökjahuti löökjahuti **5-paneeliline restoranide** külmutamine on staatiline ja see on tagatud **külmutusgaasiga R452A**: madala globaalset soojenemist põhjustava potentsiaaliga.

100% ökoloogiline allikas, mis tagab suurepärase energiatootluse: valige **suurepärase hinna ja kvaliteedi** suhe, säästke raha oma arvetelt ja säästke keskkonda!

**Valige meie veebikataloogist oma eelistatud valik-seeria lõhkekülmiku jaoks**. Sirvime seda koos!

**Mitat**

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

**Tietolehti**

Alimentazione	Elektriline
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