

Turska: 8387

## Professionaalsed lõhkekülmikud mahutavusega 3 GN1/1 salve - kaugjuhitav mootor



### Kuvaus

Professionaalne lõhkekülmik: parem jõudlus ja turvalisus ületamatu hinnaga! Ristoattrezzature esitleb uut professionaalset lõhkekülmikut 3 panni, mis on ideaalne nõudlikule kokale, kes soovib töötada parima professionaalse tootlustuseadmega erilise hinnaga! Olgu teil restoran, baar või jäätisekohvik, siin on mõned põhjused, miks see lõhkekülmik on ainulaadne ja asendamatu teie ettevõttele! Seade on isegi võimsam kui klassikalised professionaalsete lõhkekülmikute mudelid. See lõhkekülmik on tegelikult varustatud uue põlvkonna elektroonikaplaadiga! Lisaks positiivsele löökjahutusele, mis võimaldab toidu kiiret jahutamist +90°C-st kuni +3°C-ni toote südames ja kiirkülmutamist või negatiivset löökjahutust (90°C-st kuni -18°C-ni toote südames), võimaldab Deluxe professionaalne löökjahuti seadistada toote südametemperatuuri kuni -35°C-ni, mistõttu on selle kasutamine ideaalne ka jäätisekohvikutes! Deluxe Professional Blast Chiller võimaldab kasutada nii 60 x 40 kui ka gastronorm 1/1 salve, mis võimaldab suuremat mitmekülgsust kasutamisel. Juhtpaneel on paigutatud uksele, mis teeb programmeerimise ja ekraani lugemise lihtsaks! Uksel on soojendusega tihenduspunkt, et vältida külmumist, ning see on ka paksem kui klassikalised mudelid, mis tagab kõrgema isolatsioonitaseme. Kaudne ventilatsioon suunab õhuvoolu kambri külgede poole; see takistab toidu otsest tabamist, tagades ühtlase

temperatuurilanguse kogu toote pinnal. Põhivarustuses on südamikuandur: selle seadme abil programmeerite kiirjahutustsükli nii, et see peatub automaatselt, kui toode saavutab eelseadistatud temperatuuri. Pihustuskülmik on tugev ja seda on lihtne puhastada! See professionaalne lõhkekülmik on täielikult valmistatud roostevabast terasest, mis tagab teile, edukale restoranipidajale või kokale, maksimaalse tugevuse ja usaldusväarsuse! Tänu ümardatud nurkadele on puhastamine kiire, samas kui tagumine kamber on lihtsaks hoolduseks hõlpsasti eemaldatav!

### Mitat

Dimensioni esterne	750x740x750 mm
Dimensioni interne	610x410x280 mm
Dimensioni teglie	600x400 mm
Distanza teglie	70 mm

### Tietolehti

Capacità teglie	3 gn 1/1
Collaudo	+43 / 65% °C/RH
Frequenza	50 Hz
Gas refrigerante	R452A
Peso	51 kg
Potenza Elettrica	0,04 kW
Resa abbattimento	+3°C 15 kg
Resa surgelazione	-18°C 9 kg
Voltaggio	230 V