

Turska: 8393

Professionaalsed kiiritusjahutid mahtuvusega 10 GN1/1 salve - täiustatud



Kuvas

Professionaalne täiustatud puhurjahuti: parem jõudlus ja turvalisus ületamatu hinnaga! Ristoattrezzature esitleb professionaalset lõhkekülmikut 10 panniga täiustatud, mis on ideaalne nõudlikule kokale, kes soovib töötada parima professionaalse tootlustusseadmega 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. Pihustuskülmik on tegelikult varustatud uue põlvkonna elektroonilise tahvliga! Lisaks positiivsele löökjahutusele, mis võimaldab toidu kiiret jahutamist +90 °C-st kuni +3 °C-ni toote südamel ja kiirkülmutamist või negatiivset löökjahutust (90 °C-st kuni -18 °C-ni toote südamel), võimaldab löökjahuti seadistada toote südametemperatuuri kuni -35 °C-ni, mistõttu on selle kasutamine ideaalne ka jäätisekohvikutes! Paisutusjahuti võimaldab kasutada nii 60 x 40 kui ka gastronorm 1/1 salve, mis võimaldab suuremat mitmekülgsust kasutamisel. Juhtpaneel asub uksele, mis lihtsustab programmeerimist ja ekraani lugemist! Uksel on soojendusega tihenduspunkt, et vältida külmumist, ning see on ka paksem kui klassikalised mudelid, tagades kõrgema isolatsioonitaseme. Kaudne ventilatsioon suunab õhuvoolu kambri külgede poole; see takistab toidu otsesest tabamist, tagades ühtlase temperatuurilanguse kogu toote pinnal. Põhivarustuses on südamikandur: selle seadme abil programmeerite

kiirjahutustsükli nii, et see peatub automaatselt, kui toode saavutab eelseadistatud temperatuuri. Professionaalne lõhkekülmik 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! Puhastamine on kiire tänu ümaratele nurkadele, samas kui tagumine kamber on lihtsaks hoolduseks kergesti eemaldatav!

Mitat

Dimensioni esterne	750x740x1300 mm
Dimensioni interne	610x410x760 mm
Dimensioni teglie	600x400 mm
Distanza teglie	70 mm

Tietolehti

Capacità teglie	10 600x400 / 10 gn 1/1
Collaudo	+43 / 65% °C/RH
Frequenza	50 Hz
Gas refrigerante	R452A
Peso	117 kg
Potenza Elettrica	1,6 kW
Resa abbattimento	+3°C 35 kg
Resa surgelazione	-18°C 20 kg
Voltaggio	230 V