

Turska: 8397

Professionaalsed lõhkekülmikud mahutavusega 20 GN1/1 salve, mis on roostevabast terasest ja mahutavad 20 GN1/1 salve.



Kuvaus

Professionaalne lõhkekülmik: parim jõudlus ja ohutus ületamatu hinnaga! Ristoattrezzature esitleb professionaalset lõhkekülmikut 20 salve, 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. Pihustuskülmik on tegelikult varustatud uue põlvkonna elektroonilise tahvliga! 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 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 mitmekülgset kasutamist. 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 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. 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 usaldusväärsuse! Puhastamine on kiire tänu ümaratele nurkadele, samas kui tagumine kamber on lihtsaks hoolduseks kergesti eemaldatav!

Mitat

Dimensioni esterne	750x740x2090 mm
Dimensioni interne	610x410x1360 mm
Dimensioni teglie	600x400 mm
Distanza teglie	70 mm

Tietolehti

Capacità teglie	20 1/1 panni
Collaudo	+43 / 65% °C/RH
Frequenza	50 Hz
Gas refrigerante	R452A
Peso	184 kg
Potenza Elettrica	2,04 kW
Resa abbattimento	+3°C 60 kg
Resa surgelazione	-18°C 35 kg
Voltaggio	400 V