

Turska: 8400

## Professional blast chiller blast chiller 5 GN 1/1 salve - kaugjuhtimispuldiga mootor



### Kuvaus

Professional Blast Chiller ja Deep Freezer 5 Pans: meie löökjahutite klassikaline versioon. Meie professionaalsed lõhkekülmikud on olulised toiduainete kiireks säilitamiseks ja sügavkülmutamiseks, säilitades toodete kvaliteeti ja pikendades nende säilivusaega. Paisutusjahutus põhjustab termilise šoki, mis takistab bakterite levikut ja vastab täielikult HACCP-määrustele. Siin on põhjused, miks valida professionaalne lõhkekülmik: lõhkekülmik on varustatud otse tootesse sisestatava sondiga, et jälgida toidu sisetemperatuuri digitaalse juhtpaneeli kaudu. Elektroonilise tahvli olemasolu võimaldab teil kohandada tsüklite seadistamist (+3°C; -18°C), reguleerides lõhkekülmutusajaid. Saate valida programmi "kiirjahutus", et viia temperatuur kiiresti alla +3°C, või programmi "sügavkülmutamine", et toit saavutaks kiiresti sisetemperatuuri -18°C. See professionaalne toitlustusseade on valmistatud roostevabast terasest, et tagada maksimaalne tugevus ja vastupidavus Made in Italy. Classic 5-pannulise löökjahuti puhul on puhastamine ja hooldus lihtne! Lihtne puhastamine ja hooldus on olulised aspektid edukatele kokkadele või restoranipidajatele nagu teie! Professionaalsel 5-pannulisel blast chilleril on ümarad nurgad, mis muudavad selle kiiresti puhastatavaks; igasuguse hoolduse jaoks saate ka tagumise sektsiooni vaevata eemaldada.

**Mitat**

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

**Tietolehti**

Capacità teglie	5 gn 1/1
Collaudo	+43 / 65% °C/RH
Frequenza	50 Hz
Gas refrigerante	R452A
Peso	60 kg
Potenza Elettrica	0,05 kW
Resa abbattimento	+3°C 23 kg
Resa surgelazione	-18°C 12 kg
Voltaggio	230 V