

Turska: 2325

Professionaalne kiirjahuti 10 GN 1/1 salve - täiustatud



Kuvaus

Professional Blast Chiller ja Professional Blast Chiller 10 Blast Chiller: Meie professionaalsed löökjahutid on olulised toiduainete kiireks jahutamiseks ja külmutamiseks, toodete kvaliteedi säilitamiseks ja säilivusaja pikendamiseks. Kiirjahutus põhjustab termilise šoki, mis takistab bakterite levikut ja vastab täielikult HACCP-nõuetele. 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), reguleerida lõhkekülmutusajaid. Saate valida programmi "kiirjahutus", et viia temperatuur kiiresti alla +3°C, või programmi "sügavkülmutamine", et toit saavutaks kiiresti sisetemperatuuri -18°C. See professionaalne tootlustusseade on valmistatud roostevabast terasest, et tagada maksimaalne tugevus ja vastupidavus Made in Italy. Classic 10-tarniiriga löökjahuti puhul on puhastamine ja hooldus lihtne! Lihtne puhastamine ja hooldus on olulised aspektid edukatele kokkadele või restoranipidajatele nagu teie! Professionaalsel 10-taldrikulist blast chilleril on ümarad nurgad, mis muudavad selle kiiresti puhastatavaks; igasuguse hoolduse jaoks saate ka tagumise sektsiooni vaevata eemaldada.

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