

Turska: 3200

## Professionaalne kiirjahuti 10 GN 1/1 salve



### Kuvas

Professional Blast Chiller ja Deep Freezer 10 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, mis on täielikult kooskõlas HACCP-määrustega. 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 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	750x750x1310 mm
Dimensioni interne	610x430x760 mm
Dimensioni teglie	600x400 mm
Distanza teglie	70 mm

**Tietolehti**

Alimentazione	Elektriline
Capacità	190 Lt
Capacità teglie	10 1/1 panni
Classe climatica	4
Collaudo	+43 / 65% °C/RH
Frequenza	50 Hz
Gas refrigerante	R452A
Peso	112 kg
Potenza Elettrica	1,30 kW
Resa abbattimento	+3°C 25 kg
Resa surgelazione	-18°C 15 kg
Temperatura d'esercizio	+3 -18 °C
Voltaggio	230 V