

Turska: 5078

Professionaalne kiirjahuti sügavkülmik mahutavusega 20 GN 1/1 salve



Kuvaus

Blast Chiller ja Professional Blast Chiller 20 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 20-annuselise kiirjahuti puhul on puhastamine ja hooldamine lihtne! Lihtne puhastamine ja hooldus on olulised aspektid edukatele kokkadele või restoranipidajatele nagu teie! Professionaalsel 20-pannulisel blast-chilleril on ümarad nurgad, mis muudavad selle kiiresti puhastatavaks; igasuguse hoolduse jaoks saate ka tagumise sektsiooni vaevata eemaldada.

°C/RH

Mitat

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

Tietolehti

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