

ICE CREAM|PASTRY|PROFESSIONAL KITCHENS

ABATIDORES RÁPIDOS DE TEMPERATURA PARA BANDEJAS

Modelo: KBF/05

Código: 04610019

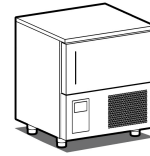
K-ONE

5 BANDEJAS GN 1/1 // 600x400

ABATIDOR DE TEMPERATURA 5 BANDEJAS GN 1/1 / 600X400 - Abatidor de temperatura para abatimiento rápido de la temperatura en el corazón de los alimentos: abatimiento positivo de +90°C a +3°C en 90 minutos y negativo de +90°C a -18°C en 240 minutos. Gas R290. Alcance de la temperatura mínima del aire -40°C.

- construcción de acero inoxidable
- capacidad: bandejas/rejillas 600x400 / rejillas GN 1/1
- abatimiento de +90°C a +3°C en 90' y surgelación de +90°C a -18°C en 240'. Alcanzando temperatura mínima del aire de -40°C.
- panel de control touch 2.8", visualización digital
- compartimento técnico: colocado debajo
- desescarche automático por gas caliente
- bandeja manual para eliminación de condensación
- Accesorios incluidos: estructura de bandejas, paso de 67 mm
- Exclusiones: bandejas/rejillas





DATOS TÉCNICOS:

Puertas	nr	1
Capacidad (lorda)	l	102
Medidas exteriores (WxDxH)	mm	800 x 750 x 900
Aislamiento	mm	60
Tipo de encimera		sin encimera
Rendimiento* abatidor	kg	+90/+3°C = 22kg // +90/-18°C = 15kg
Evaporadores	nr	1
Unidad		à bord
Potencia máx absorbida	W	930*
Potencia frigorífica	W	1039**
Gas		R290
Tensión alimentación		1x230V/50Hz
Clase climática		5
Medidas embalaje (WxDxH)	mm	87 x 84 x 107
Volumen embalaje (bruto)	mc	0,78
Peso neto	kg	96
Peso bruto	kg	106

*Evap. -10°C, Cond. +45°C / **Evap. -23,3 Cond. +54,4°C

ACCESORIOS



45100240



45100242



45000540



45000565



45000560