ICE CREAM|PASTRY|PROFESSIONAL KITCHENS

ABBATTITORI DI TEMPERATURA PER TEGLIE **Modello: KBF/15** **Codice: 04610024**

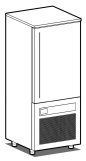
K-ONE

15 TEGLIE GN 1/1 // 600x400

ABBATTITORE DI TEMPERATURA 15 TEGLIE GN 1/1 / 600X400 - Abbattitore di temperatura per abbattere velocemente la temperatura al cuore degli alimenti: abbattimento positivo da +90°C a +3°C in 90 minuti e negativo da +90°C a -18°C in 240 minuti. Raggiungimento temperatura minima dell'aria -40°C.



- construzione in acciaio inox
- capacità: GN 1/1 teglie / 600x400 teglie/griglie
- abbattimento positivo da +90°C a +3°C in 90 minuti e negativo da +90°C a -18°C in 240 minuti. Raggiungimento temperatura minima dell’aria -40°C
- pannello di controllo touch 2.8'', visualizzazione digit
- vano tecnico inferiore
- sbrinamento automatico a gas caldo
- bacinella manuale evaporazione condensa
- Dotazione: struttura portateglie, passo 67 mm
- Esclusioni: teglie/griglie



DATI TECNICI

Porte	nr	1
Capacità (lorda)	l	321
Misure esterne (WxDxH)	mm	800 x 820 x 2000
Spessore Isolamento	mm	60
Tipologia piano		senza piano
Resa* abbattimento/surgelazione	kg	+90/+3°C = 70kg // +90/-18°C = 60kg
Evaporatori	nr	1
Motore		2 a bordo
Potenza max assorbita	W	2906*
Potenza refrigerante	W	3172**
Gas		R290
Tensione alimentazione		3x400V/50Hz
Classe climatica		5
Dimensioni imballo (WxDxH)	cm	87 x 91 x 220
Volume imballo	mc	1,74
Peso netto	kg	194
Peso lordo	kg	212

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

ACCESSORI

	Griglia inox GN 1/1	45100240
	Griglia inox cm 60x40	45100242
	Kit no. 4 ruote Ø 100 (magg.ne)	45000540
	Sistema di supervisione Wi-Fi (maggiorazione)	45000565
	Frequenza 60Hz	45000560

SCHEMA DI INSTALLAZIONE

