

Abbattitore in acciaio inox monofase -18°/+3°C - 3 teglie o griglie GN 2/3

MODELLO: BERING03

Dimensioni esterne

L 740 x P 710 x H 470 mm

933,00 € + IVA

Consegna in 3-5 gg

Dimensioni esterne	L 740 mm x P 710 mm x H 470 mm
Dimensioni interne	L 380 mm x P 360 mm x H 320 mm
Interasse	70 mm
Potenza	0,52 KW
Peso netto	55 Kg
Voltaggio	Monofase - 230 V
Gas refrigerante	R290
Capacità teglie	3 teglie GN 2/3
Spessore isolamento	60 mm
Resa surgelazione	6 Kg + 90°/- 18°
Classe energetica	Non soggetto a classificazione energetica
Quantità di gas	76 gr

Frequenza	50 Hz
Disponibilità	Disponibile a Magazzino
Dotazione di serie	Sonda al cuore; Termostato; Cavo + Presa; Luce; 4 piedini: 1 Ventola interna.
Cavo di collegamento alla rete	Cavo e presa inclusi
Struttura esterna	In acciaio ino x
Materiale di costruzione struttura interna	In acciaio ino x
Sbrinamento	Automatico
Tipologia porta	Porta cieca
Porta	Non reversibile
Chiusura porta	Automatica
Materiale di costruzione	Acciaio INO x
Normative	CE disponibile

Descrizione

Abbattitore di temperatura in acciaio inox per 3 teglie o griglie GN 2/3 (353 x 325 mm), -18°/+3°C, capacità di congelamento pari a 6 kg / 4h

L'abbattitore di temperatura digitale rappresenta una garanzia di **sicurezza e igiene** nel mondo della refrigerazione.

Nato in un primo tempo per un uso prettamente industriale, l'utilizzo di questo strumento sta diventando anche domestico e i modelli più piccoli si stanno diffondendo anche nelle nostre case. E' un prodotto molto importante in quanto **aumenta la qualità** degli alimenti e permette la **sicurezza igienica alimentare**. Il vantaggio di un rapido raffreddamento di un cibo è quello di mantenerne inalterate le proprietà organolettiche evitando la formazione di batteri nocivi.
L'abbattitore di temperatura agisce nel pieno rispetto della normativa HACCP.

L'abbattitore presenta un gruppo refrigerante facilmente accessibile grazie ai pannelli anteriore e posteriore removibili e **tropicalizzato**, ciò significa che presenta un compressore studiato per poter lavorare con una resa del 100% fino ad una temperatura massima, dell'ambiente in cui è posto, con 65% di umidità relativa.

L'abbattitore **Bering03**, ha un termostato installato che **rende necessario impostare manualmente le temperature di lavoro senza gestione dei tempi e della temperatura interna del prodotto.**

L'abbattitore BERING03 viene considerato semi professionale e l'accesione avviene tramite la presa elettrica.

La **capacità di congelamento** è pari a 6 Kg / 4h.

E' un prodotto resistente e durevole nel tempo grazie alla **struttura esterna** e **interna** realizzate entrambe in acciaio **INOX.**

L'**isolamento** presenta uno **spessore di 60 mm**. Lo **sbrinamento** avviene in modo **automatico** al termine del ciclo impostato.

La guarnizione della porta è estraibile senza utensili.

I piedini sono regolabili fino a 20 mm.

DOTAZIONI DI SERIE:

- Termostato;

- Cavo + Presa;

- Luce;

- Sonda;

- 4 piedini;

FOTO PURAMENTE INDICATIVA