

Abbattitore digitale in acciaio inox monofase display touch screen 5 teglie/griglie GN1/1 o 600x400mm,ruote montate

MODELLO: BERING05E

Dimensioni esterne

L 820 x P 860 x H 865 mm

2.249,00 € + IVA

Consegna in 3-5 gg

Dimensioni esterne	L 820 mm x P 860 mm x H 865 mm
Dimensioni interne	L 700 mm x P 420 mm x H 410 mm
Interasse	55 mm
Potenza	0,63 KW
Peso netto	110 Kg
Voltaggio	Monofase - 230 V
Gas refrigerante	R290
Capacità teglie	5 teglie di dimensioni GN 1/1 (L530 x P325mm) o 600 x 400mm
Spessore isolamento	60 mm
Resa abbattimento	15 Kg + 90°/ + 3°
Resa surgelazione	12 Kg + 90°/- 18°
Classe energetica	Non soggetto a classificazione energetica
Quantità di gas	150 gr

Frequenza	50 Hz
Disponibilità	Disponibile a Magazzino
Dotazione di serie	Sonda al cuore; Ruote già montate; Luce; 4 piedini che si possono montare senza dover togliere le ruote; Vaschetta raccogli condensa, da montare sotto l'abbattitore.
Cavo di collegamento alla rete	Cavo e presa inclusi
Struttura esterna	In acciaio INO x - AISI304
Materiale di costruzione struttura interna	In acciaio INO x - AISI304
Sbrinamento	Automatico
Tipologia porta	Porta cieca
Porta	Non reversibile
Chiusura porta	Automatica
Materiale di costruzione	Acciaio INO x
Normative	CE disponibile

Descrizione

Abbattitore digitale con display touch screen in acciaio inox monofase 5 teglie/griglie GN 1/1 o 600x400mm,-18°/+3°C,ruote montate.

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.

E' un prodotto resistente e durevole nel tempo grazie alla **struttura esterna** e **interna** realizzate entrambe in acciaio **INOX AISI 304.**

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.

La capacità di congelamento è di 15 kg/4h.

DOTAZIONI DI SERIE:

- Sonda al cuore;

- Ruote già montate;

- Luce;

- 4 piedini che si possono montare senza dover togliere le ruote;

- Vaschetta raccogli condensa, da montare sotto l'abbattitore.