



**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

**3.149,00 € + IVA**



 **Disponibile a magazzino**

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

<b>Quantità di gas</b>	150 gr
<b>Frequenza</b>	50 Hz
<b>Disponibilità</b>	Disponibile a Magazzino
<b>Dotazione di serie</b>	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.
<b>Cavo di collegamento alla rete</b>	Cavo e presa inclusi
<b>Struttura esterna</b>	In acciaio INO x - AISI304
<b>Materiale di costruzione struttura interna</b>	In acciaio INO x - AISI304
<b>Sbrinamento</b>	Automatico
<b>Tipologia porta</b>	Porta cieca
<b>Porta</b>	Non reversibile
<b>Chiusura porta</b>	Automatica
<b>Materiale di costruzione</b>	Acciaio INO x

**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.

#### **FOTO PURAMENTE INDICATIVA**