



**Abbattitore digitale in acciaio inox trifase display touch screen 10 teglie/griglie GN 1/1 o 600x400 mm,-18°/+3°C,ruote montate**

**MODELLO: BERING10E**

**Dimensioni esterne**

L 820 x P 865 x H 1390 mm

**4.199,00 € + IVA**



 **Disponibile a magazzino**

<b>Dimensioni esterne</b>	L 820 mm x P 865 mm x H 1390 mm
<b>Dimensioni interne</b>	L 700 mm x P 415 mm x H 790 mm
<b>Interasse</b>	55 mm
<b>Potenza</b>	1,2 KW
<b>Peso netto</b>	150 Kg
<b>Voltaggio</b>	Trifase - 400 V
<b>Gas refrigerante</b>	R452A
<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>	65 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>	Presente
<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 in acciaio inox trifase- display touch screen 10 teglie/griglie GN 1/1 o 600 x 400 mm,-18°/+3°C, con 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, 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.

E' presente il cavo di linea senza presa.

L'abbattitore ha un capacità di congelamento di 30kg/4h.

#### 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.

#### **FOTO PURAMENTE INDICATIVA**