



Abbattitore digitale in acciaio inox trifase display touch screen 15 teglie/griglie GN1/1 o 600x400 mm , -18°/+3°C, ruote montate

MODELLO: BERING14E

Dimensioni esterne

L 820 x P 865 x H 1770 mm

4.829,00 € + IVA



 **Disponibile a magazzino**

| | |
|----------------------------|---|
| Dimensioni esterne | L 820 mm x P 865 mm x H 1770 mm |
| Dimensioni interne | L 700 mm x P 410 mm x H 1180 mm |
| Interasse | 55 mm |
| Potenza | 1,5 KW |
| Peso netto | 180 Kg |
| Voltaggio | Trifase - 400 V |
| Gas refrigerante | R452A |
| Spessore isolamento | 60 mm |
| Resa abbattimento | 15 Kg + 90°/ + 3° |
| Resa surgelazione | 12 Kg + 90°/- 18° |
| Classe energetica | Non soggetto a classificazione energetica |

| | |
|---|--|
| Frequenza | 50 Hz |
| Disponibilità | Disponibile a Magazzino |
| Dotazione di serie | Sonda al cuore; Luce; Ruote già montate; 4 piedini che si possono montare senza dover togliere le ruote ; Vaschetta raccogli condensa, da montare sotto l'abbattitore. |
| Cavo di collegamento alla rete | Presente |
| 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 |

Descrizione

Abbattitore digitale in acciaio inox trifase display touch screen 15 teglie/griglie GN1/1 o 600x400 mm , -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, 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 45 kg/4h

DOTAZIONE DI SERIE:

- Sonda al cuore.

- Luce:

- Ruote già montate:

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

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

FOTO PURAMENTE INDICATIVA