

Kit Esposizione Pescheria Professionale con Abbattitore Digitale 5 Teglie, Armadio Refrigerato Pesce 600 LT e 7 Griglie

MODELLO: KIT CONSERVAZIONE PESCE

Dimensioni esterne

Abbattitore: L 820 x P 860 x H 865 Frigo: L 660 x P 800 x H 1990 mm

4.191,00 € + IVA

Consegna in 3-5 gg

Dimensioni esterne	Abbattitore: L 820 x P 860 x H 865 mm Frigo: L 660 x P 800 x H 1990 mm
Dimensioni interne	Abbattitore: L 700 x P 420 x H 410 mm Frigo: L 564 x P 680 x H 1400 mm
Interasse	55 mm
Peso netto	Abbattitore: 110 Kg Frigo: 135 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

Kit Esposizione Pescheria Professionale con Abbattitore Digitale 5 Teglie, Armadio Refrigerato Pesce 600 Litri e 7 x Griglia con Ferma Prodotto

Organizza al meglio la tua attività con il **kit professionale per pescheria**, una soluzione completa pensata per supportare la gestione, la conservazione e la preparazione del pesce in ambienti professionali. Il kit comprende un abbattitore digitale in acciaio inox da 5 teglie, un armadio refrigerato statico specifico per pesce da 600 litri e una griglia plastificata con ferma prodotto, ideale per organizzare gli spazi interni del frigorifero.

Progettato per rispondere alle esigenze di pescherie, gastronomie, ristoranti e attività del settore Ho.Re.Ca., questo abbinamento riunisce tre attrezzature complementari per ottimizzare le operazioni quotidiane, migliorare l'organizzazione del lavoro e gestire correttamente le diverse fasi della catena del freddo.

Cosa comprende il kit per pescheria

1. Abbattitore digitale professionale in acciaio inox – 5 teglie

L'abbattitore BERING05E di temperatura digitale è progettato per il raffreddamento rapido e il congelamento degli alimenti, contribuendo a preservarne la qualità e le caratteristiche organolettiche quando utilizzato secondo le procedure appropriate.

Realizzato in acciaio inox AISI 304, sia internamente sia esternamente, offre robustezza, igiene e facilità di pulizia. Il display touch screen permette di gestire con praticità i cicli di lavoro, mentre la sonda al cuore consente di monitorare la temperatura interna dell'alimento.

Caratteristiche principali:

- Capacità per 5 teglie o griglie GN 1/1 oppure 600 x 400 mm.
- Struttura interna ed esterna in acciaio inox AISI 304.
- Display digitale touch screen.
- Sonda al cuore inclusa.
- Alimentazione monofase 230 V.
- Refrigerante R290.
- Ruote montate per agevolare gli spostamenti.
- Sbrinamento automatico.
- Resa dichiarata di abbattimento: 15 kg da +90°C a +3°C.
- Resa dichiarata di surgelazione: 12 kg da +90°C a -18°C.
- Dimensioni esterne: 820 x 860 x 865 mm.

Un'attrezzatura versatile, indicata per le attività che necessitano di un controllo rapido e preciso della temperatura degli alimenti.

2. Armadio refrigerato statico per pesce – 600 litri

L'armadio refrigerato statico GA600FH per pesce è pensato per la conservazione professionale dei prodotti ittici in un ambiente refrigerato dedicato. Con una capacità nominale di 600 litri e un intervallo di temperatura da 0°C a +8°C, rappresenta una soluzione pratica per organizzare le scorte e gestire il prodotto durante l'attività lavorativa.

La refrigerazione statica è adatta a chi cerca un armadio frigorifero specifico per pesce, con uno spazio interno capiente e un ingombro verticale che consente di sfruttare efficacemente l'area disponibile nel laboratorio o nel retrobanco.

Caratteristiche principali:

- Tipologia: armadio refrigerato statico professionale per pesce.
- Capacità nominale: 600 litri.
- Temperatura di esercizio: 0°C / +8°C.
- Dimensioni esterne: 660 x 800 x 1990 mm.
- Modello: GA600FH.

L'armadio completa il kit offrendo uno spazio dedicato alla conservazione refrigerata del pesce, da utilizzare nel rispetto delle temperature previste per ciascuna tipologia di prodotto e delle procedure igienico-sanitarie applicabili.

3. 7 x Griglia plastificata con ferma prodotto – 405 x 630 mm

Le 7 griglie plastificate con ferma prodotto completano la dotazione e permettono di organizzare meglio lo spazio interno dell'armadio refrigerato. Il ferma prodotto contribuisce a mantenere gli alimenti nella posizione prevista sul ripiano, favorendo una gestione più ordinata delle diverse referenze.

Caratteristiche principali:

- Tipologia: griglia plastificata con ferma prodotto.
- Dimensioni: 405 x 630 mm.
- Modello: SHE64.

Un accessorio funzionale per migliorare l'organizzazione interna e rendere più pratiche le operazioni quotidiane di sistemazione e prelievo degli alimenti.

I vantaggi del kit esposizione pescheria

Scegliere un kit composto da abbattitore, armadio refrigerato per pesce e griglia con ferma prodotto permette di riunire in un'unica soluzione tre elementi utili alla gestione professionale dei prodotti ittici.

- **Gestione della temperatura:** l'abbattitore consente di eseguire cicli rapidi di raffreddamento e surgelazione, mentre l'armadio è destinato alla conservazione refrigerata.
- **Organizzazione degli spazi:** la capacità di 600 litri dell'armadio e la griglia dedicata aiutano a gestire le scorte in modo ordinato.
- **Struttura professionale:** l'abbattitore in acciaio inox AISI 304 è progettato per l'utilizzo in ambienti di lavoro del settore alimentare.
- **Maggiore praticità operativa:** le tre attrezzature svolgono funzioni complementari e supportano le diverse esigenze della tua attività.
- **Versatilità d'impiego:** il kit è indicato per pescherie, laboratori alimentari, gastronomie e cucine professionali che lavorano prodotti

ittici.

A chi è destinato?

Il kit è pensato per chi desidera attrezzare o rinnovare una pescheria professionale, migliorando la gestione delle operazioni di abbattimento, conservazione e organizzazione del pesce.

È una soluzione adatta anche a ristoranti di pesce, gastronomie, laboratori di preparazione alimentare e attività Ho.Re.Ca. che necessitano di attrezzature professionali per la gestione dei prodotti ittici.