



ABBATTITORE 3 TEGLIE GN 2/3 - 35,4 x 32,5 cm

Questo nuovissimo abbattitore professionale, compatto come un abbattitore domestico, assicura il surgelamento rapido degli alimenti, preservandone le proprietà e le caratteristiche organolettiche.

Ecco alcune caratteristiche che rendono questo abbattitore professionale ideale sia come elettrodomestico per la tua **casa**, sia per **piccoli ristoranti, sushi bar**, pasticcerie e gelaterie:

- Le dimensioni compatte dell'abbattitore ne facilitano collocazione e pulizia.
- I comandi dell'abbattitore sono di facile utilizzo.
- Il semplice design si adatta perfettamente ad ogni stile di cucina.
- Possibilità di selezionare tre cicli preimpostati di +3°C, -18°C e -35°C con utilizzo della sonda al cuore.
- La temperatura della camera può raggiungere fino ai -40°C.

Scheda Tecnica

Dimensioni : L.65 x P.63 x H.42 cm
Peso : 45 kg
Dimensioni Camera : L.34 x P.36,3 x H.27 cm
Capacità Teglie : 3 x GN 2/3
Spazio tra Teglie : 8 cm
Resa Abbattimento : 9 kg (+3 °C)
Resa Surgelazione : 7 kg (-18 °C)
Gas Refrigerante : R404A / R507 (gas)
Collaudo : +43 °C / 65 % RH
Assorbimento : 520 W
Alimentazione : 230 V - 1 N - 50 Hz