



Abbattitore di temperatura per 5 teglie 1/1 GN h215_172

Abbattitore di temperatura professionale. Capacità: 100 litri. Potenza: 0,72 kW. Temperatura: +3°C / -40°C.

L'abbattitore di temperatura è uno strumento utilizzato per il raffreddamento rapido particolarmente indicato per ristoranti, pasticceria e laboratori alimentari. Abbattitore di temperatura professionale predisposto per l'utilizzo con 5 teglie 1/1 GN completo di tre livelli di temperature regolabili.

Caratteristiche tecniche:

- Predisposto per 5 teglie/griglie 1/1 GN
- 3 livelli di temperatura regolabili
- Raffreddamento rapido: 40 Kg da +70°C a +3 °C in 90 min.
- Congelamento: 28 Kg da +70°C a -18°C in 240 min.
- Display digitale
- Sonda di temperatura interna
- Funzione Timer
- Refrigerante: R452a (GWP 2140), 1500g, 3,210 CO2 equivalente
- Capacità: 100 litri
- Temperatura: +3°C / -40°C
- Potenza: 0,72 kW
- Voltaggio: 230 V - 50 Hz
- Dimensioni: L.750 x P.750 x h.890 - 910 mm
- Peso: 98 kg

INFORMAZIONI

- **Garanzia** 1 anno
- **Capacità** 100 lt
- **Altezza** 91 cm
- **Larg.** 75 cm
- **Profondità** 75 cm

- porta reversibile no

HOLITY.COM

Abbattitore di temperatura per 5 teglie 1/1 GN h215_172



**Abbattitore di temperatura
per 5 teglie
1/1 GN h215_172**

Garanzia: 1 anno
Capacità: 100 lt
Altezza: 91 cm
Larg.: 75 cm
Profondità: 75 cm
Porta reversibile: no

HOLITY.COM