Namiti S.r.l. - P. Iva 06162571217 - N. Rea: 799272
Sede leg.: Via Cortile, 16 - 80069 Vico Equense (NA)
Sede Op.: Corso Italia, 192 - 80063 Piano di Sorrento (NA)
Email: vendite@holity.com / Tel. 0818087452



Abbattitore di temperatura per cucine professionali h456_18

Abbattitore di temperatura per cucine di hotel e ristoranti. Materiale: Acciaio. Capacità: 5 teglie GN 1/1 . Dimensioni Teglie (non incluse): 530x325 mm o 60x40cm. Potenza: 1424 W

Il prodotto proposto è un elemento essenziale nelle cucine di **ristoranti ed hotel**. L'articolo permette di raffreddare in poco tempo cibi appena cotti e permettere il proseguimento della loro preparazione, come ad esempio: dolci, gelati, pane ecc. Questo modello è previsto di **ventola** e permette sia il **congelamento** che lo **scongelamento** di alimenti. I cicli sono impostabili con **sonda al cuore** +3C° e -18C°, oppure a **tempo**. Il materiale utilizzato è l'**acciaio inox** per la parte interiore ed esteriore del prodotto, ad esclusione del fondo esterno che è **acciaio galvanizzato**. La sua capacità è di **5 teglie GN1/1 o teglie da 60x40cm**. La distanza tra le teglie è di **70mm** e sono posizionabili a diverse altezze grazie alle **guide** poste internamente all'abbattitore. Il prodotto ha **piedi** in acciaio inossidabile che sono **regolabili in altezza** (60/90 H mm).

Caratteristiche tecniche:

- Presiposto per 5 teglie Gn1/1 o teglie 60x40 cm
- Temperatura: +3°C/ -18°C - ventilato
- Temp. Ambiente: +40°C/ 65%
- Spessore isolamento: 60mm
- Gas refrigerante: R452
- Spazio tra le teglie: 70mm
- Potenza: 1424 W
- Voltaggio: 230 V - 50 Hz
- Dimensioni: L750 D740 H860 mm
- Peso: 50kg

INFORMAZIONI

- **Altezza** 86 cm
- **Potenza** 1424 W
- **Capacità** 5 teglie GN 1/1
- **Profondita** 74 cm
- **Larg.** 75 cm

Abbattitore di temperatura per cucine professionali h456_18



Abbattitore di temperatura per cucine professionali h456_18

Capacita: 5 teglie GN 1/1
Potenza: 1424 W
Altezza: 86 cm
Larg.: 75 cm
Profondita: 74 cm