



## Abbattitore di temperatura professionale in acciaio h456\_16

Abbattitore di temperatura per cucine professionali. Capacità: 3 teglie GN 2/3. Materiale: acciaio. Pannello frontale con scheda di controllo.

Il modello proposto è un macchinario essenziale per grandi cucine, esso è uno strumento che viene utilizzato per poter **raffreddare gli alimenti in modo rapido**. L'intero e l'esterno sono in **acciaio inossidabile**, mentre il fondo esterno è in **acciaio galvanizzato**. Lo **spessore** dell'isolamento è di **60mm**. La chiusura della porta è automatica con guarnizione magnetica, che garantisce il suo isolamento. Sulla parte frontale del pannello è prevista una **scheda di controllo** dove è possibile gestire i comandi del macchinario. La capacità dell'abbattitore è di **3 teglie misure GN 2/3 (354x325 mm)**. A fine ciclo è previsto uno sbrinamento a vapore a tempo, mentre nella parte inferiore si trova una vaschetta di **contenimento acqua di condensa**. I cicli sono impostabili **con sonda** al cuore **+3°C** e **-18°C**, oppure **a tempo**.

### Caratteristiche tecniche:

- Presiposto per 3 teglie GN2/3
- Temperatura: +3°C/ -18°C - ventilato
- Temp. Ambiente: +40°C/ 60%
- Spazio tra le teglie: 80mm
- Potenza: 1150W
- Voltaggio: 230 V - 50 Hz
- Dimensioni: L658xD630xH420 mm
- Peso: 45kg

## INFORMAZIONI

- **Altezza** 42 cm
- **Potenza** 1150 W
- **Capacità** 3 teglie GN 2/3
- **Profondità** 63 cm
- **Larg.** 65,8 cm

## Abbattitore di temperatura professionale in acciaio h456\_16

### Abbattitore di temperatura professionale in acciaio h456\_16

---

Capacità: 3 teglie GN 2/3

Altezza: 42 cm

Larg.: 65,8 cm

Profondità: 63 cm

Potenza: 1150 W

