



## Abbattitore di temperatura professionale per 5 teglie h755\_16

Abbattitore di temperatura utilizzabile all'interno di cucine professionali. Capacità massima: 5 teglie 1/1 GN - 5 teglie 400x600. Potenza: 1424 W.

L'abbattitore di temperatura è un attrezzo che consente di raffreddare rapidamente i cibi caldi in tempi brevi. Questo procedimento permette di conservare le pietanze in frigorifero o in congelatore, evitando la proliferazione batterica che avviene solitamente tra gli 8° C e i 68° C. Particolarmente indicato per attività ristorative e laboratori alimentari, questo modello ha una capacità di 5 teglie Gastronorm 1/1 o 5 teglie Euronorm 400x600. Munito di ventola, l'abbattitore di temperatura ha una potenza di 1424 W.

### Caratteristiche tecniche:

- Dimensioni d'ingombro: L. 750 x P. 740 x h. 850 mm
- Dimensioni interne: L. 610 x P. 410 x h. 410 mm
- Materiale: acciaio inox
- Peso: 85 kg
- Munito di ventola
- Resa positiva: +3° 20 kg
- Resa negativa: -18° 15 kg
- Numero teglie: 5 - 1/1 GN - 5 - 400x600
- Teglie non incluse
- Assorbimento: 1424 W
- Tensione: 230 V/50 Hz

\*Immagini puramente indicative.

## INFORMAZIONI

- **Altezza** 85 cm
- **Larg.** 75 cm
- **Profondità** 74 cm

● Potenza 1424 W

# HOLITY.COM

Abbattitore di temperatura professionale per 5 teglie h755\_16



HOLITY.COM

HOLITY.COM

## Abbattitore di temperatura professionale per 5 teglie h755\_16

---

Altezza: 85 cm

Larg.: 75 cm

Profondita: 74 cm

Potenza: 1424 W