



Abbattitore di temperatura su ruote h804_47

Abbattitore di temperatura professionale per 15 teglie GN 1/1 (non incluse). Dimensioni: 790 x 452 x H.1975 mm.

L'**abbattitore di temperatura** è uno strumento indispensabile per rispettare le norme per il corretto raffreddamento dei cibi ed evitare così lo sviluppo e la proliferazione di batteri durante la conservazione. L'articolo presenta una robusta struttura realizzata sia internamente che esternamente in **acciaio inox** ed è dotato di una **porta reversibile**, che consente l'adattamento a qualsiasi tipologia di ambiente. L'abbattitore viene sviluppato con tecnologie all'avanguardia ed è dotato di **termostato digitale** con segnale di allarme e messaggi di errore. L'abbattitore presenta una capacità di **15 teglie GN 1/1** e/o EURONORM 600x400 mm (non inclusi). Il prodotto consente di effettuare cicli di abbattimento a temperatura controllata o temporizzata. **Le robuste ruote** alla base consentono di spostare facilmente l'articolo, in modo da effettuare le operazioni di pulizia.

Caratteristiche tecniche:

- Materiale: acciaio inox
- Refrigerazione ventilata con sbrinamento manuale
- Evaporatore con copertura anti-corrosione
- Termostato Digitale con segnale di allarme
- Display digitale
- Camera di raffreddamento in acciaio inox
- Porta reversibile
- Distanza teglie: 75 mm
- Ruote con freno
- Dimensioni: L.790 x P.452 x H.1975 mm
- Peso: 189 kg
- Rumorosità: 70 dB(A)
- Potenza nominale: 2080 W
- Temperatura: +10°C ~ - 40°C

**Immagine puramente indicativa*

INFORMAZIONI

- **porta reversibile** si
- **Altezza** 197,5 cm
- **Potenza** 2080 W
- **Capacità** 15 teglie GN 1/1
- **Profondità** 45,2 cm
- **Larg.** 79 cm

Abbattitore di temperatura su ruote h804_47



HOLITY.COM



HOLITY.COM



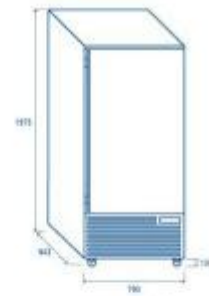
HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM

Abbattitore di temperatura su ruote h804_47

Capacità: 15 teglie GN 1/1

Altezza: 197,5 cm

Larg.: 79 cm

Profondità: 45,2 cm

Potenza: 2080 W

Porta reversibile: si