

MODELLO K5
Cod. 350A0100

ABBATTITORE – SURGELATORE
5 teglie GN 1/1 – 5 teglie 600x400

BLAST CHILLER/BLAST FREEZER
5 trays GN 1/1 – 5 trays 600x400





K5

Il classico abbattitore per eccellenza, facile nell'utilizzo trova praticità ovunque, anche come banco d'appoggio o sottoforno. Completamente in acciaio inox AISI 304 18/10. Sbrinatori automatici e manuali a gas caldo. Controllore elettronico con funzioni HACCP e memorizzazione programmi, abbattimento hard e soft.

Opzionale: altezza 850 mm

K5

The classic blast chiller-blast freezer for excellence, easy in its use it finds application everywhere, both as counter or under oven. Manufactured entirely in stainless steel inox AISI 304 18/10. Automatic and manual hot gas defrosting. Control panel with HACCP functions and programs memorization, hard/soft blast chilling.

Optional: height 850 mm

CAPACITÀ/Capacity	5 TEGLIE EN 600X400 / 5 trays EN 600x400 5 TEGLIE GN 1/1 - 5 trays GN 1/1
RESA/Performance	ABBATTIMENTO/Blast chiller 90°C +3°C = 20,0 Kg SURGELAMENTO/Blast Freezer 90°C -18°C = 12 Kg
DIMENSIONI ESTERNE External dimension	L:820 P/d:700 H:900 mm
DIMENSIONI INTERNE Inner dimension	L:700 P/d:450 H:375 mm
TENSIONE /Voltage	230V/1Ph/50Hz
POTENZA ASSORBITA Power consumption	1,5 Kw
GAS	R404a
PESO/Weight	105 Kg
SBRINAMENTO/Defrosting	GAS CALDO / Hot gas

