

Szybko schładzarka szokowa podblatowa 5 x 1/1 GN i 5 x 600x400, 800x700x830, GEMM BCB/05E



Krótki opis produktu:

Kody produktu

Reference: BCB/05E

EAN13: -

UPC: -

Cena produktu:

**18 158,31 zł z
podatkiem**

Opis produktu:

Szybko schładzarka szokowa 5 x 1/1 GN, 800x700x830, GEMM BCB/05E - Wersja podblatowa SZYBKOCŁODZIARKA / ZAMRAŻARKA SZOKOWA NA 5 TAC GN 1/1 i i na 5 blach 600x400 – Zamrażarka szokowa, która szybko obniża temperaturę rdzenia żywności: schładzanie od +90°C do +3°C w 90 minut i zamrażanie od +90°C do -18° C w 240 minut. Gama zamrażarek szokowych BASIC to idealne urządzenie dla szefów kuchni, cukierników i producentów lodów którzy potrzebują niezawodności i prostoty. Są one wyposażone w uproszczony elektroniczny panel sterowania, intuicyjny i przyjazny dla użytkownika, który umożliwia ustawienie cykli chłodzenia. Chłodzenie można wybrać według czasu lub zgodnie z ustawioną temperaturą sondy umieszczonej w produkcie Szeroki zakres szokówek, od małych zamrażarek szokowych o pojemności 3 x GN 2/3 do przestronnych zamrażarek szokowych o pojemności 15 x GN 1/1 lub 40x60 cm.

Cechy produktu:

Gwarancja: 2 lata

Czas realizacji: 4-6 tygodni

Szerokość (mm): 800

Głębokość (mm): 700

Wysokość (mm): 830

Czynnik chłodniczy: R452

Napięcie zasilania: 230 V

Moc elektryczna (kW): 1.15

Rodzaj prowadnic (GN): 1/1

Rodzaj prowadnic (GN): 600x400

Zastosowanie: Schładzanie/Zamrażanie

Ilość prowadnic (szt): 5

Pojemność (GN): 5 x 1/1 – 5 x 600x400

Wydajność chłodnicza +90/+3 (kg): 16

Wydajność mroźnicza +90/-18 (kg): 10

Atrybuty produktu:

Galeria produktu:

