

Link do produktu: <https://galeriagastro.pl/schladzarka-szokowa-15x-gn-11-p-768.html>


Schladzarka szokowa 15x GN 1/1

Cena brutto	50 625,59 zł
Cena netto	41 159,02 zł
Dostępność	Dostępność - 3 dni
Numer katalogowy	232491
Kod producenta	1

Opis produktu

- Urządzenia służące do szybkiego schładzania lub zamrażania przygotowanych potraw - Obudowa zewnętrzna oraz komora wewnętrzna wykonane z wysokogatunkowej stali nierdzewnej - Komora wewnętrzna z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiającymi czyszczenie i utrzymanie najwyższej higieny - Komora z prowadnicami na GN 1/1 i blachy piekarnicze 600x400 mm - Izolacja o grubości 60 mm z poliuretanu, wtryskiwana pod wysokim ciśnieniem, co gwarantuje wysoki współczynnik izolacji termicznej - Automatycznie domykające się drzwi z uszczelką magnetyczną - Elektroniczny panel sterowania i kontroli danych - Sonda jednopunktowa w zestawie - System schładzania/zamrażania wymuszony wentylatorem - Bezproblemowa praca w temp. otoczenia do +43°C i wilgotności względnej powietrza do 65% - Czynnik chłodzący: R404a/R507 - Możliwość schładzania od +70°C do +3°C (90 min.), od +70°C do -18°C (240 min.) lub w określonym czasie bez podania końcowej temperatury - Parownik z rozmrażaniem ustawionym czasowo po zakończeniu cyklu pracy z wysuwaną wianienką na skropliny - Regulowane nóżki ze stali nierdzewnej - Pojemność komory: 15x GN 1/1 lub 15x blach 600x400 mm - Wymiary wew. komory: 610x410x(H)1120 - 15 par prowadnic z odstępem co 70 mm - Wydajność przy schładzaniu do +3°C: 45 kg - Wydajność przy zamrażaniu do -18°C: 35 kg - Waga 120 kg