

Abatedor de temperatura

Gastronomia - Pastelaria - Geladaria

ZERO - T SP

Características principais:

- Abatedores de temperatura multifunções com refrigeração ventilada, especialmente recomendados para aplicações no sector da gastronomia e da pastelaria.
- Estrutura interna e externa em aço inoxidável com esquinas arredondadas.
- Quadro de controlo eletrónico com ecrã LCD multifunções e zoom para facilitar a leitura dos programas selecionados.
- Unidade condensadora potenciada.
- Pés em aço inoxidável reguláveis em altura.
- Sonda coração de série para o controlo da temperatura, gerida diretamente a partir do painel de controlo.
- Preparado para receber bandejas de gastronomia e de pastelaria.
- Existe um kit de geladaria em aço inoxidável para aplicação em geladarias com redes para cuvetes de gelado.
- Possibilidade de lâmpada germicida e kit de rodas mediante pedido.



Estrutura interna e externa em aço inox com esquinas arredondadas.



Kit de geladaria em aço inoxidável para aplicação em geladarias.



Guias preparadas para receber bandejas de gastronomia e de pastelaria.



Registador mediante pedido.

Características técnicas

Modelos		ZERO - T5 SP	ZERO - T8 SP	ZERO - T12 SP	ZERO - T16 SP
Níveis de carga	n.º	5	8	12	16
Ciclo de redução	°C	+90/+3	+ 90/+ 3	+90/+3	+ 90/+ 3
Ciclo congelação	°C	+ 90/-18	+ 90/-18	+ 90/-18	+ 90/-18
Capac. redução (90 min)	kg	18	25	36	55
Tipo refrigeração		Ventilada	Ventilada	Ventilada	Ventilada
Capac. congelação (240 min)	kg	12	16	24	36
Distância entre níveis	mm	65	65	65	65
Descongelação		Gás quente	Gás quente	Gás quente	Gás quente
Classe climática	n.º	4	4	4	4
Compressor (tipo/núm)		Hermético (1)	Semi-hermético (1)	Semi-hermético (1)	Semi-hermético (1)
Alimentação	V/ph/HZ	230/1/50	400/3/50	400/3/50	400/3/50
Consumo elétrico padrão	W/A	1000/4,7	2500/4,6	2800/5,7	4200/7,9
Consumo elét. descongél.	W/A	1890/9	2900/5,1	3300/6	5100/8,6
Pot. frigorífica (-10 / +40 °C)	W	3300	4500	5500	6900
Dimensões externas	mm	800x700x920	800x790x1270	800x790x1750	800x790x1950
Peso líquido	kg	120	180	210	240

Reservados os direitos a modificar modelos e dados técnicos