



Cellule de refroidissement rapide h456_16

Local de refroidissement pour cuisines professionnelles. Capacité : 3 bacs GN 2/3. Matériau : acier. panneau avant avec fiche de contrôle.

Le modèle proposé est un équipement essentiel pour les grandes cuisines ; il est utilisé pour refroidir rapidement les aliments. L'intérieur et l'extérieur sont en acier inoxydable, tandis que le fond extérieur est en acier galvanisé. L'épaisseur de l'isolation est de 60 mm. La fermeture de la porte est automatique, avec un joint magnétique qui garantit l'isolation. Sur la face avant du panneau se trouve un tableau de commande qui permet de gérer les commandes de la machine. La capacité du local de refroidissement est de 3 plaques GN 2/3 (354x325 mm). A la fin du cycle, il y a un dégivrage à la vapeur temporisé, tandis que dans la partie inférieure il y a un bac pour contenir l'eau de condensation. Les cycles peuvent être réglés avec une sonde à cœur de +3°C et -18°C, ou contrôlés par le temps.

Caractéristiques techniques :

- Convient pour 3 bacs GN2/3
- Température : +3°C/ -18°C - ventilé
- Température : +3°C/ -18°C - ventilé Ambiante : +40°C/-60%.
- Espace entre les plateaux : 80mm
- Puissance : 1150W
- Tension : 230 V - 50 Hz
- Dimensions : L.658 x P.630 x H.420 mm
- Poids : 45kg

INFORMATIONS

- **Capacité** 3 GN 2/3
- **Hauteur** 42 cm
- **largeur** 65,8 cm
- **profondeur** 63 cm
- **puissance** 1150 W

Cellule de refroidissement rapide h456_16

Cellule de refroidissement rapide h456_16

Capacité: 3 teglie GN 2/3

Hauteur: 42 cm

Largeur: 65,8 cm

Profondeur: 63 cm

Puissance: 1150 W

