

ABBATTITORI A TEGLIE CLASSIC



CLASSIC 5T



CLASSIC 10T

CARATTERISTICHE E FUNZIONI

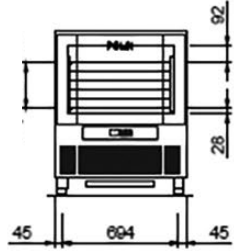
- Circolazione indiretta dell'aria all'interno della cella
- Struttura monoblocco in Acciaio Inox AISI 304
- Finitura esterna satinata Scotch-brite
- Isolamento schiuma poliuretana alta densità (40kg/m³)
- Piedini in acciaio regolabili
- Celle con angoli interni arrotondati
- Cremagliere + guide per contenimento teglie 60X40 facilmente asportabili e lavabili singolarmente
- Porta con ritorno a molla e guarnizione magnetica asportabile
- Sistema blocca ventola a porta aperta
- Accesso facilitato al vano evaporatore per agevolare la pulizia
- Sonda al cuore riscaldata
- Conformità HACCP
- Piletta di scarico

OPTIONAL

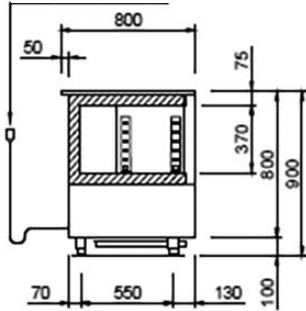
- Coppia guide INOX Abbattitori 4060
- Kit USB
- Kit 2+2 ruote ø 80 inox
- Unità raffreddamento ad Acqua

ABBATTITORI		N° Porte	Larghezza (mm)	Profondità (mm)	Altezza (mm)	Range di temperatura		Kg prod./ciclo da +90° a + 3° in 90 minuti	Kg prod./ciclo da +90° a - 18° in 240 minuti	Capacità surgelazione in Kgs./h da +30°C a -18°C al cuore	Capacità coppie guide per teglie	Alimentazione	Sbrinamento	Dotazione coppie guide per teglie	Peso / (kg)	dbA	Potenza Assorbita (kW)	Assorbimento A	Potenza Frigorifera (kW)	Potenza Nominale Installata (HP)
Classic 5T	1	784	800	900	-18°C / +90°C	18	10	5	6	230/1/50+N	GAS CALDO	5	125	58	0,85	4,5	0,81	0,8		
Classic 10T		800	825	1800		34	20	12	15			400/3/50+N	10	210	68	2,3	4,6	2,1	2	
Classic 15T		800	825	2025		45	30	15	19			15	245	70	2,8	5,2	2,86	3		

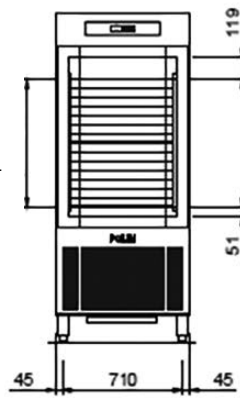
5 passi da 50



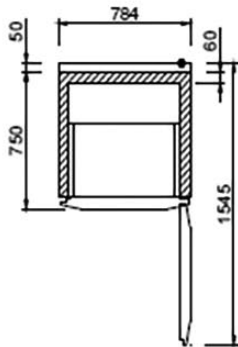
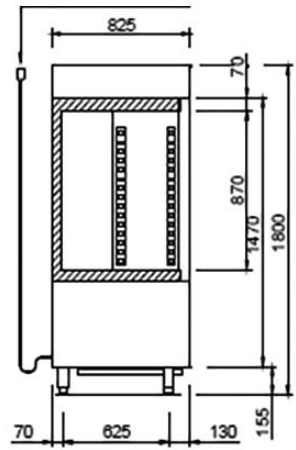
Lunghezza cavo 2mt



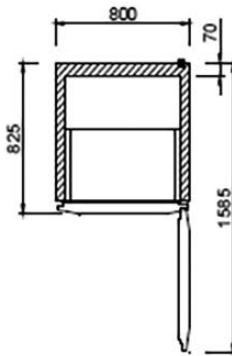
28 passi da 25



Lunghezza cavo 2mt



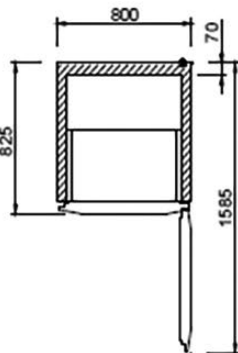
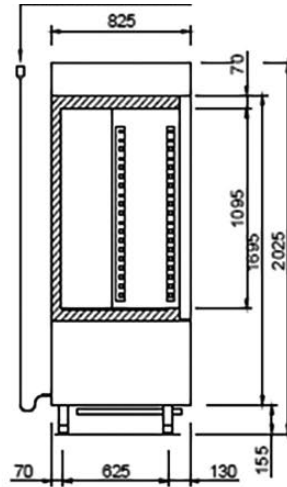
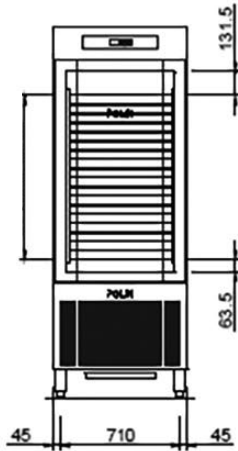
ABBATTITORE A TEGLIE CLASSIC 5T
+90°C -18°C al cuore



ABBATTITORE A TEGLIE CLASSIC 10T
+90°C -18°C al cuore

Lunghezza cavo 2mt

38 passi da 25



ABBATTITORE A TEGLIE CLASSIC 15T
+90°C -18°C al cuore

