



DETTAGLI



Il prodotto può essere fornito di piedi regolabili o di ruote con freno



Protezione ventilatore interno



Sonda a spillone



Controllore digitale



Adatto a contenere teglie EURONORM 600x400mm o GASTRONORM GNI/1



"Thermal-braker" anti-condensazione sulla cornice della porta



Evaporatore con copertura anti-corrosione



Set griglie per gelato (Vaschette non incluse) ordinabile separatamente



CARATTERISTICHE GENERALI

- Abbattitore verticale per GNI/1 e/o EURONORM 600x400mm
- Corpo esterno ed interno in acciaio Inox
- Refrigerazione Ventilata con sbrinamento manuale
- Thermal-braker in plastica anti-condensazione come cornice del corpo (Filo scaldante)
- Evaporatore con copertura anti-corrosione
- Schiumatura in Ciclopentano (75mm di spessore per lato - Senza CFC)
- Termostato Digitale con funzioni Wi-Fi e segnale di allarme
- Messaggi di errore visualizzati direttamente sul display
- Camera di raffreddamento in acciaio inox
- Porta con micro-magnetico per blocco ventola con porta aperta
- Predisposizione per assemblaggio vaschetta raccogli condensa (Non inclusa)
- Porta reversibile / Sonda spillone di serie
- Configurazione teglie: 75mm distanza tra ognuna delle teglie
- Ruote con freno
- Cicli di abbattimento a temperatura controllato o temporizzati (Soft/Hard)
- Modalità automatica di conservazione a fine ciclo di abbattimento
- Ventole ECM (Per un basso consumo energetico/Bassa rumorosità)
- Pulsante dedicata per ciclo abbattimento GELATO
- Pulsante dedicata per ciclo abbattimento "-40°C"
- KIT GELATO (Vaschette non incluse) ordinabile separatamente

SPECIFICHE TECNICHE

Capacità	Ch.45Kg/Fr.35Kg
Temperatura	+10°C ~ -40°C
Consumo	N/A kWh/24h
Potenza Nominale	2080 W
Rumorosità	70 dB(A)
Peso Netto	173 Kg
Peso Lordo	189 Kg
Dimensioni Esterne (LxPxH mm)	790x943x1975
Dimensioni Interne (LxPxH mm)	640x452x1245
Dimensioni Imballo (LxPxH mm)	920x840x1946
Quantità di carico 20'/40'/40'HQ	12/28/28

CERTIFICAZIONI



INGOMBRO PRODOTTO

