

Link do produktu: <https://www.gastronomiasklep.com.pl/schladzarka-szokowa-5xgn-11-p-17256.html>



Schładzarka szokowa 5XGN 1/1

Cena brutto	12 806,33 zł
Cena netto	10 411,65 zł
Dostępność	Na zamówienie
Czas wysyłki	48 godzin
Numer katalogowy	232170
Kod producenta	232170
Producent	HENDI

Opis produktu

Schładzarka szokowa 5XGN 1/1

Profesjonalna schładzarka szokowa marki Hendi. Schładzarki szokowe to urządzenia służące do szybkiego schładzania lub zamrażania przygotowanych potraw. Urządzenie rekomendowane jest dla restauracji firm cateringowych czy domów weselnych. Wysoka jakość naszych produktów to gwarancja satysfakcji.

Cechy produktu:

- urządzenia służące do szybkiego schładzania lub zamrażania przygotowanych potraw – obudowa zewnętrzna oraz komora wewnętrzna w całości z wysokogatunkowej stali nierdzewnej
- komora wewnętrzna z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiającymi czyszczenie
- komora z prowadnicami na GN 1/1 i blachy piekarnicze 600×400mm
- izolacja o grubości 60mm z poliuretanu, wtryskiwana pod wysokim ciśnieniem, co gwarantuje wysoki współczynnik izolacji termicznej
- górna pokrywa zdejmowana
- automatycznie domykające się drzwi z uszczelką magnetyczną
- elektroniczny panel sterowania i kontroli danych
- sonda w zestawie
- system schładzania/zamrażania wymuszony wentylatorem
- bezproblemowa praca w temperaturze otoczenia do +43C i wilgotności względnej powietrza do 65%
- środek chłodniczy: R404A/R507
- możliwość schładzania od +70C do +3C (90 minut) od +70C do -18C (240 min.) lub w określonym czasie bez podania końcowej temperatury
- regulowane nóżki ze stali nierdzewnej
- Pojemność komory: 5x GN 1/1 lub 5 blach 600×400 mm
- Wymiary wew. komory: 610×410×410 mm
- 5 par prowadnic z odstępem co 70 mm
- Wydajność przy schładzaniu do +3C: 20 kg
- Wydajność przy zamrażaniu do -18C: 15 kg

wymiary w mm: 750x740x850/880(h)

waga w kg: 71

opis/ charakterystyka: pojemność komory 5 x GN 1/1 lub 5 x blach 600x400 mm

Seria:

moc (W): 1420

napięcie (V): 230