



ABATIDORES

TWENTY

Los abatidores son una herramienta perfecta para realizar un enfriamiento rápido y uniforme. Se consigue preservar las cualidades organolépticas y los valores nutricionales de los alimentos, evitando la proliferación de bacterias y prolongando la vida útil de almacenamiento, tanto en refrigeración como en congelación.

CARACTERÍSTICAS

- Especialmente indicado para grandes producciones.
- Máquina compacta con unidad frigorífica incorporada, para 20 bandejas GN1/1 de restauración o pastelería, gracias a su capacidad de 900l.



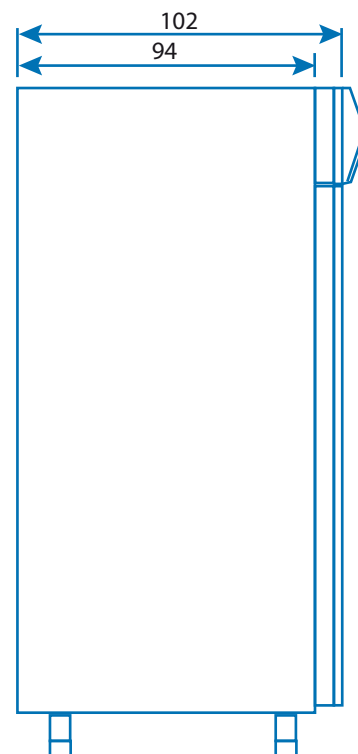
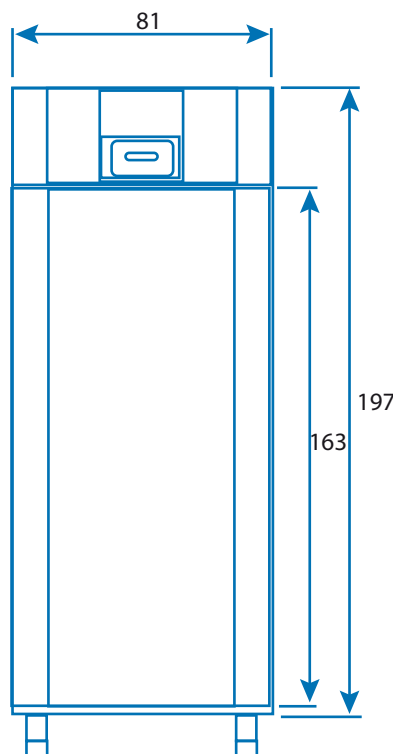
P.V.P.: 12.900 €





ABATIDORES

TWENTY



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Dimensiones (LxPxH)	81x104x224 cm
Capacidad GN 1/1	20
Capacidad 600x400	20
Capacidad Abatimiento +90°C/+3°C	75 Kg
Capacidad Congelación +90°C/-18°C	45 Kg
Potencia Absorbida	3.8 Kw
Potencia Frigorífica	6.000 W
Unidad Incorporada	Sí
Unidad Remota	No