

ABBATTITORE COLDLINE LINEA SMART mod. W5XG - CAPACITA' 5 TEGLIE GN 1/1 DIM. mm.710x700x843H - MONOFASE 230V POT. 795W GAS R290

Abbattitore Smart 5 Teglie GN 1/1 – Plug-in ad aria



vedi prodotto online

CODICE: W11033010021

MARCA: COLDLINE



SOLUZIONI FOODSERVICE

L'Abbattitore Smart è la soluzione ideale per ristoranti, gastronomie, pasticcerie e laboratori professionali che necessitano di massime prestazioni, affidabilità e semplicità d'uso in uno spazio compatto.

Progettato per garantire abbattimento rapido, surgelazione efficiente e massima sicurezza alimentare, consente di lavorare in un ampio range di temperatura da +10°C a -40°C, preservando qualità, struttura e sapore degli alimenti.

Prestazioni e funzionalità

Dotato di controllo elettronico con display a filo pannello, offre diverse modalità operative per adattarsi a ogni esigenza:

- Abbattimento soft
- Abbattimento hard
- Surgelazione hard
- Ciclo continuo

Struttura professionale

Realizzato completamente in acciaio inox AISI 304 (interno ed esterno), è robusto, igienico e facile da pulire grazie agli angoli interni arrotondati.

La porta con sistema antiodore e la guarnizione magnetica a tripla camera, facilmente sostituibile, garantiscono una perfetta tenuta termica.

Le guide e cremagliere in filo inox ospitano fino a 5 teglie GN 1/1 (profondità 700 mm), rendendolo estremamente versatile.

Efficienza e sostenibilità

- Gas refrigerante R290 a bassissimo impatto ambientale (GWP = 3)
- Isolamento da 60 mm, CFC/HCFC free
- Sbrinamento ad aria forzata
- Classe climatica 5, ideale anche per ambienti di lavoro intensivi

Dati tecnici principali

- Capacità lorda: 102 lt
- Dimensioni: 710 × 700 × 843 mm
- Peso netto / lordo: 100 / 110 kg
- Alimentazione: 220-240 V - 50 Hz
- Assorbimento: 795 W - 4,6 A
- Resa frigorifera: 1389 W (Evap. -10°C / Cond. +40°C)
- Rumorosità: 59,4 dB