



BF 121 AF

Ref. 0165.332.010

Abatedor de temperatura 12 GN1/1, condensação a ar

Após a confecção dos alimentos, estes podem ser arrefecidos a uma temperatura de saída superior a 90°C!

Construção totalmente em aço inoxidável AISI 304 18/10; sonda térmica incluída para medida da temperatura do produto; isolamento em poliuretano de alta densidade; fácil extracção das grelhas em inox para uma eficaz higienização; classe T (Ta=+43°C); microprocessador com capacidade de programação até 99 programas; fecho automático da porta com paragem fixa a 100°; descongelação manual.

Permite a utilização de acordo com os requisitos HACCP.

Características Técnicas	
Dimensões (LPH)	790x800x1800 mm
Profundidade interna	460 mm
Capacidade de tabuleiros	12x (GN1/1 ou 60x40)
Distância entre tabuleiros	65 mm
Potência	3500 W
Voltagem	400V/3/50Hz
Arrefecimento (+90 a +3°C)	36 kg (ciclo 90 min.)
Congelação (+90 a -18°C)	24 kg (ciclo 240 min.)
Peso	170 Kg