FICHA EQUIPO GASTRONÓMICO



Abatidor de Temperatura de 5GN 1/1

SKU : AB005IBI

Un Abatidor le permite evitar la Proliferación bacteriana responsable del rápido deterioro de los alimentos.
La congelación rápida permite la formación de microcristales de hielo de moléculas de agua, normalmente contenidos en los alimentos, salvaguardando su integridad y sabor.
Equipado con Unidad de última generación en gas R290, de bajo impacto ambiental y con importantes ahorros energéticos.
Construcción completa en acero inoxidable, calidad AISI 304.
Dos tipos de enfriamiento y congelado; 1 simple y 1 intensivo.
Programación con temporizador eléctrico.
Circulación de aire forzado.
Rendimiento :
Abatimiento 70ºC +3ºC
Congelación 70ºC -30ºC

Especificaciones Ténicas

Dimensiones Externas : 750x700x850mm
Bandejas internas de 600x400mm (no incluidas)
Capacidad de 5 GN 1/1
Peso : 85Kg

Consumo

Potencia eléctrica : 1.27 Kw
Amperaje : 5.7A
Voltaje : 220V - 50Hz Monofásico
Gas : R290

Requerimiento de Instalación

Enchufe hembra 10 amp + Neutro + Tierra (Monofásico)0Hz

Fabricación Italiana, con marcación CE.

Mantenciones Mínimas

- Por tratarse de un artefacto eléctrico, el aseo debe efectuarse sólo con un paño ligeramente húmedo, evitando derrames de líquidos.
- Al final del día, después de usado el equipo, limpie todas las superficies en contacto con los alimentos, para así mantener las condiciones sanitarias.
- Después de la instalación no es necesario realizar ningún ajuste por parte del usuario.
- Si se produce cualquier anomalía en el equipo, que usted no pueda solucionar, comuníquese con nuestro servicio técnico, el cual estará atento a solucionar sus problemas al (+562 2923 2028).

Calidad Inoxidable

Av. El Montijo Poniente 1132, Renca. Santiago. +56 2 2923 2000, ventasgastronomicas@oppici.cl www.oppici.com