



# KPFRAB3001

## ABBATTITORE 3 TEGLIE GN2/3



- ✓ **Realizzato completamente in acciaio inox AISI 304**
- ✓ **Passaggio automatico in modalità conservazione dopo il ciclo abbattimento\surgelazione**
- ✓ **Impianto potenziato tropicalizzato a valvola termostatica (*anche per gelato*)**
- ✓ **Raggiungimento temperatura in camera fino a -40°C.**
- ✓ **Pannello elettronico per il controllo della temperatura con strumento da retropannello con membrana protettiva per garantire la massima igiene e salvaguardare i componenti elettronici.**
- ✓ **Sbrinamento automatico a sosta**



# KPFRAB3001

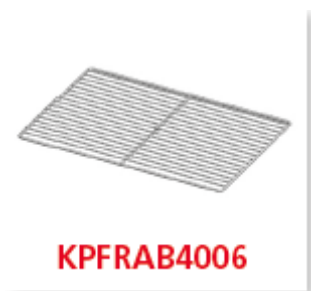
## ABBATTITORE 3 TEGLIE GN2/3



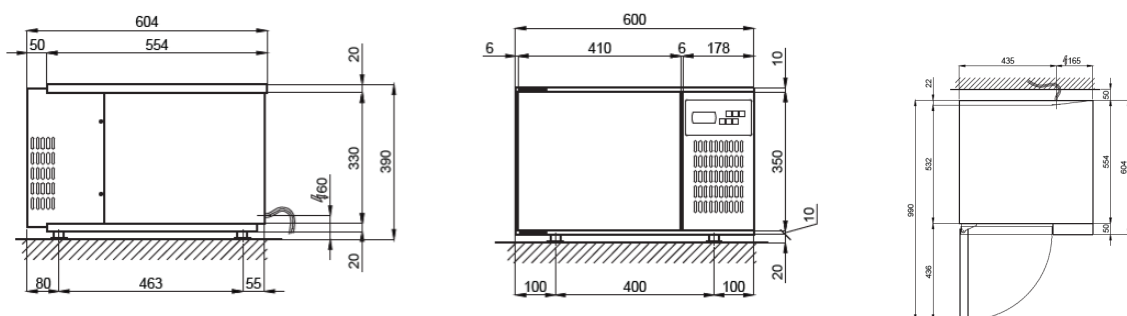
- ✓ **SOFT CHILLING:** Abbattimento positivo (-5°C) "delicato"  
Durata massima: 90'  
Conservazione perfetta del prodotto fresco e cotto
- ✓ **HARD CHILLING:** Abbattimento positivo (-5°C) "rapido"  
Durata massima: 90'  
Per abbattimento di grosse pezzature e cibi densi o grassi  
Sviluppo di temperature dell'aria variabili per accelerare la penetrazione del freddo nel prodotto
- ✓ **FREEZING:** Surgelazione o congelamento (-40°C)  
Durata massima: 240'  
Evita la formazione di macrocristalli assicurando che, nel momento dell'utilizzo finale, il cibo scongelato presenti l'originaria consistenza, colore e qualità

### ACCESSORI

KPFRAB4006	Griglia inox GN 2/3 per KPFRAB3001
------------	------------------------------------



### SCHEMA INSTALLAZIONE





# KPFRAB3001

## ABBATTITORE 3 TEGLIE GN2/3



### DATI TECNICI

Capacità Griglie	n°	3 GN2/3
Passo Teglie	mm	67
Resa in Abbattimento +90/+3°	kg	7
Resa in Surgelazione +90/-18°	kg	5
Controllo Ciclo		Tempo
Gas		R452a
Classe Climatica		5
Sbrinamento		automatico a sosta
Potenza max assorbita	W	730
Fequenza	Hz	50
Tensione	V	230 1N ~
Larghezza	mm	600
Profondità	mm	600
Altezza	mm	390
Larghezza con imballo	mm	650
Profondità con imballo	mm	650
Altezza con imballo	mm	450
Peso Netto	kg	43
Peso Lordo	kg	48