



KPFRAB3101

ABBATTITORE 5 TEGLIE



- ✓ Macchina che lavora con **temperatura cella fino a -38 °C**
- ✓ Possibilità di contenere **5 teglie** sia **pasticceria che gastronomia**
- ✓ L'**isolamento** è realizzato **con poliuretano HFO** che ha un livello GWP pari a 0, nel rispetto dell'ambiente e delle stringenti regole future dei prossimi anni
- ✓ **Sonda al cuore** sempre compresa
- ✓ **2 programmi di abbattimento**
- ✓ **2 programmi di surgelazione**
- ✓ **Funzione di preraffreddamento**
- ✓ **Funzione di mantenimento a fine ciclo**
- ✓ **Sbrinamento a inversione di ciclo** opzionale su 5 teglie



KPFRAB3101

ABBATTITORE 5 TEGLIE



DATI TECNICI

Capacità Griglie	n°	5 GN1/1 o EN 60x40
Passo Teglie	mm	
Resa in Abbattimento +90/+3°	kg	14
Resa in Surgelazione +90/-18°	kg	10
Controllo Ciclo		Tempo/spillone
Gas		R404
Sbrinamento		Aria Porta Aperta
Potenza max assorbita	W	1365
Fequenza	Hz	50
Tensione	V	230 1N ~
Larghezza	mm	750
Profondità	mm	750
Altezza	mm	850
Larghezza con imballo	mm	815
Profondità con imballo	mm	730
Altezza con imballo	mm	895
Peso Netto	kg	63
Peso Lordo	kg	85

ACCESSORI

KPFRAB4101	Griglie plastificate gn 1/1
KPFRAB4102	Griglie plastificate 60/40
KPFRAB4103	Ruote ø 105





KPFRAB3101

ABBATTITORE 5 TEGLIE



SCHEMA INSTALLAZIONE

