



KPFRAB3102

ABBATTITORE 10 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



KPFRAB3102

ABBATTITORE 10 TEGLIE



DATI TECNICI

Capacità Griglie	n°	10 GN1/1 o EN 60x40
Passo Teglie	mm	
Resa in Abbattimento +90/+3°	kg	36
Resa in Surgelazione +90/-18°	kg	25
Controllo Ciclo		Tempo/spillone
Gas		R404
Sbrinamento		Aria Porta Aperta
Potenza max assorbita	W	3517
Fequenza	Hz	50
Tensione	V	400 3N ~
Larghezza	mm	770
Profondità	mm	800
Altezza	mm	1520
Larghezza con imballo	mm	840
Profondità con imballo	mm	830
Altezza con imballo	mm	1545
Peso Netto	kg	105
Peso Lordo	kg	110

ACCESSORI

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





KPFRAB3102

ABBATTITORE 10 TEGLIE



SCHEMA INSTALLAZIONE

