

TECNO RIMINI

ARREDAMENTI NEGOZI · BILANCE · REGISTRATORI DI CASSA · ATTREZZATURA



solo per professionisti

Abbattitori Sirman, modello Dolomiti 5:

- Studiati per grandi prestazioni e facile utilizzo.
- Struttura esterna ed interna in acciaio inox.
- Capaci di contenere sia gastronorm 1/1 che teglie pasticceria 60x40 cm.
- Abbattimento positivo, negativo, hard e mantenimento.
- Sistema di ventilazione diffuso che evita di rovinare il prodotto.
- Gas R404A.
- Guarnizione porta riscaldata per evitarne il bloccaggio.
- Portata max garantita di Kg 150 per tutte le versioni da pavimento con top.
- Disponibili senza top per il posizionamento sotto banchi/tavoli da lavoro.
- Porte reversibili di serie per tutti i modelli da pavimento.
- facile ed intuitivo sia a tempo che a sonda - ciclo di sbrinamento.
- abbattimento positivo/negativo/hard e mantenimento



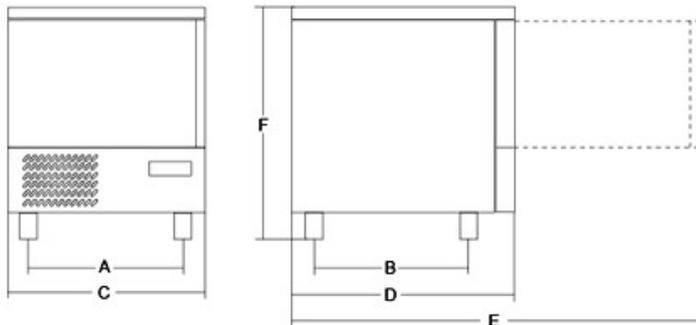
Porta reversibile di serie



Disponibile senza top per il posizionamento sotto il banco/tavolo da lavoro



Scheda tecnica



Dati tecnici

Modello	DOLOMITI 5
Alimentazione	230V/50Hz
Potenza assorbita	watt 1200
Resa abbattimento temperatura	(from +70°C to +3°C) kg 12 in 90 min.
Resa surgelazione	(from +70°C to -20°C) kg 9 in 240 min.
Volume	lt 95
Numero teglie	n.5 - 1/1 GN or mm 400 x 600 pastrytrays
Dimensioni interne	mm 630x430 h.330
A	-
B	-
C	mm 750
D	mm 750
E	mm 1435
F	mm 880
Peso netto	kg 95
Dimensioni imballo	mm 770x820x1050
Peso lordo	kg 105
HS-CODE	84185019