Abbattitori

Il piu' piccolo e versatile abbattitore nel mercato, costruito totalmente in acciaio inox AISI 304.
- Sonda a cuore opzionale,
- Abbattimento SOFT E HARD e sistema HACCP con memorie.
- Setpoint di lavoro -40 °C
- Abbattimento in positivo da +90° a + 3° in 90 minuti
- Abbattimento in negativo da + 90° a -18° in 270 minuti

Codice	Descrizione	Modello	Capacità litri	L x P x H mm	Potenza W	Alimentazione V/Hz/fase	Peso Kg
TC100A0100	Abbattitore surgelatore	**JOF23**	3 Teglie GN2/3	600 x 600 x 400	0,65	230/50/1	42

- Scocca costruita in ACCIAIO INOX AISI 304 18/10.
- Esterno Scotch Brite, interno con finitura a specchio.
- ANGOLI INTERNI ED ESTERNI ARROTONDATI per un'accurata pulizia. • Isolamento MONOSCOCCA in poliuretano privo di CFC spessore da 50 mm.
- Guarnizione in silicone resistente alle basse temperature, magnetica e riscaldata.
- Profilo interamente integrato nella struttura per una massima igiene. • PIEDINI REGOLABILI in altezza.
- FONDO CON PILA DI SCARICO CONDENSE
- Supporti teglie facilmente smontabili
- Gas refrigerante: Freon R 404
- Sonda al cuore del prodotto di serie
- Filtro estraibile davanti al condensatore per facilitare la pulizia ordinaria.

Codice	Descrizione	Modello	Capacità litri	L x P x H mm	Potenza W	Alimentazione V/Hz/fase	Peso Kg
AOMX3.10C	Abbattitore surgelatore	**MX3.10C**	3 Teglie GN1/1	-	0,9	230/50/1	60

per Gelateria

- Capacità N. 6 vaschette 360×165×120 mm (escluse)
- Esterno/interno inox AISI 304. • Spessore isolamento 60 mm
- Angoli interni arrotondati. • Piedini regolabili in acciaio inox
- Porte reversibili con fermo a 105°. • Maniglia in acciaio inox AISI 304 .
- Guarnizione magnetica sostituibile
- Cremagliere e guide inox AISI 304
- Sonda a spillone inox. • Gruppo condensante tropicalizzato
- Evaporatore trattato per cataforesi. • Sistema refrigerante sostituibile.
- Evaporatore ispezionabile
- Sbrinamento automatico a gas caldo (manuale su versioni remote)

Codice	Descrizione	Modello	Capacità litri	L x P x H mm	Potenza W	Alimentazione V/Hz/fase	Peso Kg
CDW510600000	Abbattitore 6T GN-EN (Gelato)	**W6TGL**	6 Teglie 60x40	780 x 800 x 900	1,08	230/50/1	100

GROSSIMPIANTI FORNITURE ALBERGHIERE
FROSINONE - SHOWROOM Via Casilina Nord, 153 03100 Frosinone Tel. 0775 270800 - Fax 0775 270810
LATINA - SHOWROOM Via Piave, 8 04100 Latina Tel./Fax 0773 690699
ROMA Via Leoncavallo, 27 00199 Roma Tel. 06 86399364 - Fax 06 92931806

W5TGO › W10TGO › Esterno/interno inox AISI 304
- Spessore isolamento 60 mm
- Angoli interni arrotondati e piedini regolabili
- Porte reversibili con fermo a 105°
- Maniglia in acciaio inox AISI 304
- Guarnizione magnetica sostituibile
- Cremagliere e guide inox AISI 304
- Sonda a spillone inox
- Gruppo condensante tropicalizzato
- Evaporatore trattato per cataforesi
- Sistema refrigerante sostituibile
- Evaporatore ispezionabile
- Sbrinamento automatico a gas caldo (manuale su versioni remote)

W5TGO

W20TGO › Esterno/interno inox AISI 304
- Spessore isolamento 75 mm
- Angoli interni arrotondati e piedini regolabili
- Pressostati di sicurezza
- Valvola pumpdown
- Serratura
- Porte reversibili con fermo a 105°
- Maniglia in acciaio inox AISI 304
- Guarnizione magnetica sostituibil
- Sonda a spillone inox
- Gruppo condensante tropicalizzato
- Evaporatore trattato per cataforesi
- Refrigerazione ventilata
- Sbrinamento ad aria forzata

W10TGO

Codice	Descrizione	Modello	Capacità litri	L x P x H mm	Potenza W	Alimentazione V/Hz/fase	Peso Kg
CDW110300000	Refrigerazione/Abbattitore GN	**W5TGO**	5 TeglieGN1/1	710 x 700 x 840	0,88	230/50/1	90
CDW111000000	Abbattitore 10 teglie	**W10TGN**	10 TeglieGN1/1	710 x 800 x 1.545	3,34	400/50/3	140
CDW112020000	Abbattitore 20T GN1/1 **REMOTO**	**W20TGNR**	20 TeglieGN1/1	810 x 1015 x 2.085	3,34	400/50/3	170