



Foto referencia

GARANTÍA

1 AÑO
A NIVEL
NACIONAL

PRINCIPALES FUNCIONES



Congelación



Ultracongelación



Eficiencia de trabajo en la cocina



Reducción de mermas

INCLUYE











Sonda de temperatura (termómetro interno)



Panel táctil

Características

Históricas:

-  Al alcanzar los -40°C : el compresor se apaga
-  Al alcanzar los -33°C : el compresor se enciende nuevamente
-  5 bandejas (An. 630xFo. 325xAl. 20mm)
-  Base con 4 ruedas giro 360° , 2 con freno
-  Refrigerante: R-404a
-  Temperatura interna: $+3^{\circ}\text{C}$ a -40°C
-  Temperatura de carga: hasta $+90^{\circ}\text{C}$
-  Compresor de alto performance

Datos técnicos

Medidas de producto (mm)	An. 750xFo. 615xAl. 570mm
Medidas de embalaje (mm)	An. 805xFo. 660xAl. 625mm
Peso neto	69kg
Peso bruto	103kg
Voltaje / Frecuencia	220V / 60Hz
Potencia	1300W

Descripción

- Abatimiento rápido hasta -40°C .
- Controlador de temperatura digital.
- Panel táctil.
- Cuenta con una estructura de acero inoxidable.
- El equipo cuenta con distintos modos de trabajo disponibles.



Ideal para: mantener la calidad de los productos y mejorar la eficiencia en las cocinas industriales, pastelerías, panaderías, catering, entre otros.

Ideal para negocios como



Cocinas industriales



Panaderías



Pastelerías