



GARANTÍA

1 AÑO
A NIVEL NACIONAL

*Foto referencial

PRINCIPALES FUNCIONES



Congelación



Ultracongelación



Eficiencia de trabajo en la cocina



Reducción de mermas

INCLUYE



Sonda de temperatura (termómetro interno)



Panel táctil

Características

Histéresis:

Al alcanzar los -40°C : el compresor se apaga

Al alcanzar los -35°C : el compresor se enciende nuevamente

10 bandejas (An.530xFo.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: Embraco

Datos técnicos

Medidas de producto (mm)	An.750xFo.830xAl.1435mm
Medidas de embalaje (mm)	An.815xFo.885xAl.1490mm
Peso neto	140 kg
Peso bruto	172 kg
Voltaje / Frecuencia	220V / 60Hz
Potencia	2500W

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



Pastelerías



Panaderías

ORIMCAR

Equipamiento Gastronómico & Comercial