



Ficha Técnica

ABATIDOR DE TEMPERATURA

THIRODE mod 617505

REF 2060

25

FICHA TECNICA ABATIDOR DE TEMPERATURA

THIRODE

MARCA MODELO	THIRODE C.I.B. HMI TR1.10
DESCRIPCIÓN	Abatidor de temperatura profesional para 10 bandejas gastronorm 1/1 y de 60 x 40cm pastelera, calidad europea, COMPRESOR DE ALTA EFICIENCIA, estantes ajustables, enfriamiento de 70° a 3° en 90 minutos para 40/60 kilos y de 70 a -18° en 240 minutos para 30/25 kg termostato dixell gas R22
MATERIALES	· Máquina totalmente construida en acero inoxidable
ESPECIFICACIONES TECNICAS	DIMENSIONES DE LA MAQUINA EXTERIORES: <ul style="list-style-type: none"> • largo 810mm x ancho 750mm x alto 1500mm .
LIMPIEZA – HIGIENE	· Líneas simples y superficies lisas para facilitar la limpieza. Todas las partes para limpiar son de fácil acceso. Además, fácilmente y en pocos minutos, pueden desmontarse las palas, garantizando una higiene total y a efectos de manutención, un rápido control y/o eventual sustitución de las juntas de estanqueidad.



FICHA TECNICA ABATIDOR DE TEMPERATURA



FICHA TECNICA ABATIDOR DE TEMPERATURA



*Las imágenes y los textos son informativos, estas especificaciones técnicas son correctas salvo error tipográfico o variación del fabricante, carecen de valor contractual