



DSAM101164 ABATIDOR GASTRONORM - EURONORM



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

- Construido en acero inoxidable AISI 304 18/10
- Aislamiento de poliuretano exento de CFC
- La cámara alcanza - 35°C
- Funciona por sonda o por tiempo.
- Finalizado el abatimiento, automáticamente pasa a posición mantenimiento positivo o negativo
- Disponen de regulador de velocidad
- Capacidad: 10 bandejas 1/1
- Producción a +3°C /240' :30 Kg/-18°C:20 Kg
- Potencia :1,8 Kw 400V 3F + N
- Dimensiones 82 x 86 x147 cm