



ABATIDOR DE TEMPERATURA TECNODOM 10 NIVELES

10 GN 1/1 o 10 BANDEJAS 600x400mm

Código: AT10T

Optimiza tu cocina, pastelería, heladería, restaurante o fábrica de pastas, llevando tus alimentos y preparaciones a temperaturas de refrigeración o de ultra congelación. Nuestro abatidor es de fabricación 100% italiana y construido en acero inoxidable.

Su panel touch de gran resistencia, cuenta con ciclos de abatimiento positivo y negativo como también ciclos de ultra congelación para prolongar la vida útil, textura y valor nutricional en cada una de las preparaciones, logrando evitar la proliferación de bacterias, mejorar la organización y permitir preparar alimentos con antelación; ahorrando tiempo y maximizando la eficiencia.

¡Calidad, seguridad y frescura en cada bocado!

TECNODOM



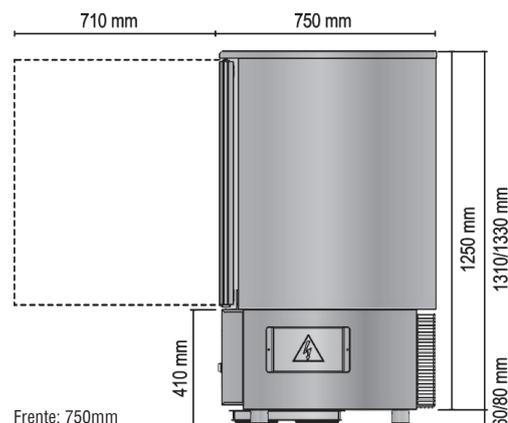
CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Construcción en acero inoxidable
- Aislamiento de poliuretano de 40 mm, libre de CFC
- Panel de control touch Eliwell intuitivo
- Compresor Embraco
- Unidad condensadora con rejilla frontal abatible
- Fácil instalación y mantenimiento
- Compartimento eléctrico accesible
- Descongelación sin resistencias ni gas caliente
- Bandeja inferior extraíble para condensación
- Configuración de ciclos con sonda central:
 - Abatimiento Soft / Hard / Ultracongelación
- Patas regulables de acero inoxidable (60/90 mm)

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Cantidad de bandejas:	10 GN 1/1 10 bandejas 600x400 mm
Espacio entre guías:	70 mm
Capacidad refrigeración:	35 Kg
Capacidad congelación:	20 Kg
Abatimiento:	+3°C (Soft 0°C / Hard -20°C)
Ultracongelación:	-18°C (-40°C)
Potencia:	1680 W
Voltaje:	220 / 240 V
Frecuencia:	50Hz
Corriente:	7,6 A
Gas refrigerante:	R452A
Clase climática:	4 (30°C máx. / 60%Hr máx.)

DIMENSIONES



100%
ITALIANO



eliwell
by Schneider Electric



Compresor
embraco
Calidad N° 1 en el mundo

LÍNEA REFRIGERACIÓN



Tradición Calidad Innovación