



Ficha Técnica

ABATIDOR DE TEMPERATURA

THIRODE mod 617505

REF 2060

25

THIRODE

<p>MARCA</p> <p>MODELO</p>	<p>THIRODE C.I.B. HMI</p> <p>TR1.10</p>
<p>DESCRIPCIÓN</p>	<p>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</p>
<p>MATERIALES</p>	<p>· Máquina totalmente construida en acero inoxidable</p>
<p>ESPECIFICACIONES TECNICAS</p>	<p>DIMENSIONES DE LA MAQUINA EXTERIORES:</p> <ul style="list-style-type: none"> • largo 810mm x ancho 750mm x alto 1500mm .
<p>LIMPIEZA – HIGIENE</p>	<p>· 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.</p>



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