






Professional Tray

Abbatitori / Congelatori
Blast chillers / Shock Freezers

AISI 304 | 60 mm. | +43°C | R404A | AUTO | 



| | PROF ABF 05 | PROF ABF 10 | PROF ABF 15 | PROF ABF 20 |
|--------------------------------|---|--|--|--|
| Carico/Load | 5 x GN 1/1 5 x EN 60x40 6  | 10 x GN 1/1 10 x EN 60x40 12  | 15 x GN 1/1 15 x EN 60x40 18  | 20 x GN 1/1 20 x EN 60x40 24  |
| Resa/Output Kg +90°C/+3°C* | 22 | 35 | 55 | 75 |
| Resa/Output Kg +90°C/-18°C* | 14 | 25 | 35 | 55 |

 165 x 360 x 120h
Abbatimento rapido: +3°C in meno di 90 minuti / Surgelamento rapido: -18°C al cuore in meno di 240 minuti / Blast chilling: +3°C less than 90 minutes / Shock freezing: -18°C to the heart less than 240 minutes / Dati riferiti a prodotti di 5/6 cm di spessore a -18°C al cuore / *For products of 5/6 cm of thickness at -18°C to the heart

EVERLASTING

Il freddo sotto controllo
Cold under control



Gamma composta da 4 modelli fino a 20 teglie GN 1/1 o EN 60x40, costruiti interamente in Acciaio INOX AISI 304 interno ed esterno, con maniglia integrata nella porta. Adatti al raffreddamento / congelamento e indurimento del gelato con capacità fino a 24 vaschette da 5 Lt.

"SANIFISH": Specifico programma "SANIFISH" specifico per la sanificazione del pesce crudo, con gestione di abbattimento rapido del pesce a -20°C al cuore e successivo mantenimento a -30°C per 24h, in questo modo serve il pesce crudo ai vostri clienti in totale sicurezza.

"SCONGELO": Predisposizione per opzione "SCONGELO" per gestire lo scongelamento controllato dei prodotti surgelati.

Range consisting in 4 models up to 20 GN 1/1 or EN 60x40 pans, completely built in AISI 304 stainless steel both internally and externally, with handle integrated in the door. Suitable for chilling / freezing and ice cream hardening for up to 24 five-litres containers.

"SANIFISH": Specific program "SANIFISH" for raw fish sanitification, with freezing at -20°C and storage at -30°C for 24h, to serve raw fish in complete safety.

"THAWING": Prearrangement for "THAWING" option, to manage controlled thawing of frozen products.