

ZERO - T SP

Aplicaciones



Características



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		ZERO- T5 SP	ZERO - T8 SP	ZERO - T12 SP	ZERO - T16 SP
Código		0IIS0048	0IIS0049	0IIS0050	0IIS0051
Capacidad de abatimiento (90 min)	kg	18	25	36	55
Capacidad de ultracongelación (240 min)	kg	12	16	24	36
Capacidad de cubeta 5L (360 X 165 X 120)	nº	6	12	18	21
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Potencia frigorífica	kW	3300	4500	5500	6900
Clase climática	Tipo	4	4	4	4
Desescarche	Tipo	Gas caliente	Gas caliente	Gas caliente	Gas caliente
Evaporador	Tipo	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado
Refrigerante	Tipo	R452A	R452A	R452A	R452A
Ciclo de abatimiento	°C	+3 / +90	+3 / +90	+3 / +90	+3 / +90
Ciclo de congelación	°C	-18 / +90	-18 / +90	-18 / +90	-18 / +90
Niveles de carga	nº	5	8	12	16
Ancho / fondo / alto	mm	800 / 700 / 920	800 / 790 / 1270	800 / 790 / 1750	800 / 790 / 1950
Peso neto	kg	120	180	210	240

ACCESORIOS

BANDEJAS	Bandeja pastelería (400x600x20 mm.)	Rejilla GN 1/1 Inox (530x325 mm.)	Bandeja GN 1/1 Inox (530x325x20 mm.)	Rejilla pastelería Inox (600x400 mm.)
Código	0IIS9213	0IIS9212	0IIS9214	0IIS9211

REJILLAS	Kit 3 rejillas transformación helad. (T5 SP)	Kit 6 rejillas transformación helad. (T8 SP)	Kit 9 rejillas transformación helad. (T12 SP)	Kit 10 rejillas transformación helad. (T16 SP)
Código	0IIS9203	0IIS9206	0IIS9209	0IIS9210



ZERO - T16 SP

ZERO - T12 SP

ZERO - T8 SP

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Abatidores de temperatura multifunción con refrigeración ventilada, especialmente recomendados para su aplicación en el sector de la gastronomía y de la pastelería.
- Estructura interna y externa en acero inoxidable con esquinas redondeadas.
- Cuadro de mando electrónico con pantalla LCD multifunción y zoom para facilitar la lectura de los programas seleccionados.
- Unidad condensadora potenciada.
- Pies en acero inoxidable regulables en altura.
- Sonda al corazón de serie para el control de la temperatura, gestionada directamente desde el panel de control.
- Preparado para recibir indistintamente bandejas de gastronomía y de pastelería.
- Existe un Kit de Heladería en acero inoxidable para aplicación heladería con rejillas para cubetas de helado.
- Posibilidad de lámpara germicida y de ruedas bajo pedido.



Estructura interna y externa en acero inox con esquinas redondeadas para mejor limpieza y seguridad.



Kit de Heladería en acero inox para aplicación heladería.



Cuadro de mando electrónico con pantalla touch screen.



Guías preparadas para gastronomía y pastelería.