



FREEZY 5 FREEZY 9

Equipment for your business and for your home



FREEZY 9



Data

65x60x54 cm 54 Kg 220V-240V 50Hz/1 - 510W

Max N° of Shelves 3 GN1/1 H40mm

Max N° of Pans

5 x GN 1/4 h100

Output shock freezing

7 kg +90C/-18°C (t=270')

Output blast chilling

9 kg +90°C/+3°C (t=90')

Defrosting

USB output

Data

85 Kg 220V-240V 50Hz/1 - 477W

Max N° of Shelves

5 GN1/1 H40mm

68X71,2X85 cm

Max N° of Pans

12 x GN 1/4 h100

Output shock freezing

9 kg +90C/-18°C (t=270')

Output blast chilling

11 Kg +90°C/+3°C (t=90')

Defrosting

USB output

FREEZY 5 y 9 son abatidores rápidos de temperatura y congeladores compactos.

Son esenciales para garantizar, de forma natural, la perfecta conservación de los alimentos.

El abatimiento rápido provoca un choque térmico que inhibe la proliferación de bacterias en pleno cumplimiento de las normas HACCP, prolonga el período de conservación y reduce la pérdida de peso por evaporación, manteniendo la calidad de los productos. La refrigeración tradicional de un alimento cocinado provoca un deterioro rápido.

Con los abatidores FREEZY 5 y FREEZY 9 se prolonga el tiempo de conservación, manteniendo inalterados el aroma y el sabor de sus platos.

Estas máquinas están especialmente indicadas para restaurantes, pastelerías, bares y heladerías donde la calidad y la organización del trabajo son importantes.

El abatimiento rápido y la congelación se controlan por temperatura

mediante una sonda en el centro o por tiempo.

Ciclos disponibles:

- abatimiento (automático y manual),
- congelación (automática y manual),
- descongelación (automática y manual),
- desescarche

exportación de datos HACCP (puerto USB de serie).

El panel con pantalla táctil es intuitivo y fácil de usar.

La estructura es íntegramente de acero inoxidable AISI 304, al igual que las rejillas y los soportes, que se pueden desmontar y lavar fácilmente.

FREEZY 9 - Volumen interno útil 75 l - 5 estantes GN 1/1 o 12 bandejas GN 1/4 h 100

FREEZY 5 - Volumen interno útil 46 l - 3 estantes GN 1/1 o 5 bandejas GN 1/4 h 100



DATOS TÉCNICOS	Freezy 9	Freezy 5
Articulo	0039400250	0039300250
Ean	8024872180020	8024872180006
Alimentación	220-240V 50Hz 1 Phase	220-240V 50Hz 1 Phase
Potencia	477W	510 W
Refrigerante	R452	R452
Clase climática	5 40°C - 40%HR	4 30°C - 55%HR
Sistema de control táctil	•	•
salida USB	•	•
Número máximo de estantes	5 x GN1/1	3 x GN1/1
Capacidad de las bandejas GN 1/4 h 100	12	5
Paso de Estantes	40 mm	40 mm
Poder de refrigeración	(-10°/+45°C) 1528W (-30°/+45°C) 599W	(-10°/+45°C) 1416W (-30°/+45°C) 586W
Rendimiento de congelación	9 kg. (t =270') +90°C/-18°C	7 kg (t =270') +90°C/-18°C
Rendimiento de Abatimiento	11 kg (t = 90') +90°C/+3°C	9 kg (t = 90') +90°C/+3°C
Condiciones máximas de funcionamiento	°C - HR% 40° - 40%	°C - HR% 40° - 40%
Dimensiones de la máquina	cm 68x71,2x85	cm 65x60x54
Dimensiones internas útiles	cm 60x42x33 - 75 l.	cm. 54,5x35x24 - 46l.
Peso neto	Kg 90 - lb 187.4	Kg 54 - lb 119
Embalaje de envío	cm 71,5x74x94 in 28.1x29.1x37 Kg 104 - lb 229,28	cm 69,5x64,5x67,5 in 27.4x25.4x26.6 Kg 62 - lb 137









NEMOX International s.r.l. Via Enrico Mattei, n.14 25026, Pontevico (Brescia) ITALY Tel. +39 030-9308901 r.a. - Fax. +39 030-9930765

www.nemox.com - e-mail: info@nemox.com







