

IMPORT



HISPANIA, S.L.

Equipamiento Profesional
para la restauración, industria de alimentación y colectividades

ABATIDORES DE TEMPERATURA FRIULINOX



Imagen indicativa (puede que no corresponda al mencionado)



SALES INFORMATION

FRIULINOX - SALES INFORMATION

ABATIDORES DE TEMPERATURA CON AIRE

Abatidores, sistemas multifunción y soluciones combinadas para la restauración.



Soluciones profesionales para la restauración moderna

Friulinox diseña y fabrica soluciones profesionales para la refrigeración y la conservación, pensadas para responder a las necesidades reales de los restauradores.

No es solo una cuestión de frío...

Los mejores chefs confían en Friulinox para sus creaciones, por su precisión, calidad y fiabilidad, desde la cocción lenta hasta la refrigeración rápida y la conservación.

Hemos seleccionado lo mejor para ti

Abatidores multifunción



Submarine

Multifunción -40 °C | +85 °C

Abatimiento positivo y negativo, descongelamiento, fermentación y fermentación controlada, pasterización, cocción lenta, mantenimiento de la temperatura, secado... son sólo algunas de las funciones que pueden gestionarse de manera inmediata y precisa, ya sea individualmente o enlazándolas en un único flujo.



Ready Pro

Multifunción -40 °C | +65 °C

Abatimiento positivo y negativo, descongelamiento, fermentación y fermentación controlada, mantenimiento de la temperatura, secado... son sólo algunas de las funciones que pueden gestionarse de manera inmediata y precisa, ya sea individualmente o enlazándolas en un único flujo.

Celdas de abatimiento multifunción

Celdas Plug-In Submarine

Multifunción -40 °C | +85 °C

Celdas Plug & Play con unas dimensiones reducidas y, por ello, muy versátiles, diseñadas para contener carros GN1/1 - EN1 o GN2/1 - EN2.

Gracias a su configuración con unidad de condensación incorporada, son la solución ideal para instalaciones inmediatas en espacios técnicos limitados. Todo ello con la ventaja de unos costes de conexión reducidos, al ser Plug & Play.

Abatidores de temperatura

Ready
Abatidores de temperatura

Friulinox

www.importthispania.com

Ready

Abatidor de temperatura -40°C | $+3^{\circ}\text{C}$

Los abatidores Ready Super y Regular permiten abatir la temperatura de los alimentos rápidamente y con un control preciso de la temperatura, gracias a la sonda de aguja y a la pantalla funcional y legible.

www.importthispania.com

Soluciones a medida para la restauración colectiva

Friulinox es el socio ideal para grandes centros de cocina, comedores de empresa, cocinas centralizadas y la industria alimentaria.

Friulinox

Tecnología profesional para quienes sirven cientos de comidas al día

Diseñamos y fabricamos equipos pensados para afrontar los retos de la producción alimentaria a gran escala, desde comedores de empresa hasta centros de cocina para la gran distribución.

Hemos seleccionado lo mejor para ti

Celdas de abatimiento multifunción

Celdas Plug-In Submarine

Multifunción -40 °C | +85 °C

Celdas Plug & Play con unas dimensiones reducidas y, por ello, muy versátiles, diseñadas para contener carros GN1/1 - EN1 o GN2/1 - EN2.

Gracias a su configuración con unidad de condensación incorporada, son la solución ideal para instalaciones inmediatas en espacios técnicos limitados. Todo ello con la ventaja de unos costes de conexión reducidos, al ser Plug & Play.

Submarine Cells

Multifunción -40 °C | +85 °C

Abatimiento positivo y negativo, descongelamiento, fermentación y fermentación controlada, pasterización, cocción lenta, mantenimiento de la temperatura, secado... son sólo algunas de las funciones que pueden gestionarse de manera inmediata y precisa, ya sea individualmente o enlazándolas en un único flujo.



Celdas de abatimiento**Ready Cells**

Celdas de abatimiento -40°C | +3°C

Las celdas Ready aprovechan al máximo el espacio disponible, en las situaciones más diversas: del laboratorio al comedor, pasando por el centro de cocina o la restauración. Compatibles con todos los carros, de laboratorio o de horno, han sido probadas según la norma, incluso con grandes cargas y en las situaciones de trabajo más pesadas.

**Chilly Cells**

Celdas de abatimiento -32°C | +3°C

Células Plug-In Chilly. Una gama de células de abatimiento tanto en versión positiva como en versión negativa, listas para usar de inmediato.

Otros campos a destacar:



Soluciones profesionales para la pastelería

Friulinox acompaña a los profesionales de la pastelería con tecnologías avanzadas diseñadas para garantizar la máxima calidad, control y continuidad operativa.

Friulinox

Tecnología al servicio del arte pastelero

Nuestras soluciones están pensadas para acompañar a los profesionales de la pastelería en cada fase de su trabajo, combinando innovación tecnológica y atención artesanal. Cada detalle está estudiado para valorizar la calidad de las creaciones pasteleras, optimizar los procesos y ofrecer prestaciones fiables en el tiempo.

Abatidores multifunción

Ready Pro

Abatidores de temperatura

Ready



Calidad e innovación al servicio de los maestros heladeros.

Ya se trate de un laboratorio artesanal o de una heladería de gran volumen, Friulinox ofrece una gama de soluciones que se adaptan a todas sus necesidades.

Friulinox

Tecnología de refrigeración para un helado siempre perfecto

Apoyamos a los profesionales de la heladería con soluciones fiables y eficaces, diseñadas para garantizar la máxima calidad del producto final en cada fase: desde la refrigeración hasta la conservación.

Abatidores de temperatura

Ready



Masas perfectas, todos los días

Nuestras soluciones, pensadas para pizzerías tradicionales, obradores artesanales y panaderías industriales, están diseñadas para conservar los ingredientes y las masas en condiciones óptimas, gestionar con precisión cada fase de la fermentación y optimizar los tiempos y las cantidades de producción, garantizando siempre la calidad, la eficiencia y la continuidad operativa.

Abatidores multifunción

Ready Pro

Abatidores de temperatura

Ready

Chilly

IMPORT



HISPANIA, S.L.

Submarine

Armarios

Libertad de crear

Abatimiento positivo y negativo, descongelamiento, fermentación y fermentación controlada, pasterización, cocción lenta, mantenimiento de la temperatura, secado... son sólo algunas de las funciones que pueden gestionarse de manera inmediata y precisa, ya sea individualmente o enlazándolas en un único flujo.



Conservación positiva y negativa

Almacene los alimentos e ingredientes en su despensa a una temperatura y humedad controladas, de +18°C a -21°C.



Abatimiento

Posibilidad de crear procesos de abatimiento para sus recetas desde cero, con la máxima facilidad y versatilidad.



Cocción lenta

Ideal para la cocción en vacío y en olla, incluso para más preparaciones y en ausencia de operadores. Transversal para todos los mercados.



Mantenimiento

La temperatura ideal para llevar la comida caliente o fría a la mesa, o durante el proceso de preparación y servicio de los helados.



Descongelación

Reduce la pérdida de líquidos y, por tanto, el peso de los alimentos congelados, manteniendo sus características organolépticas.



Fermentación y fermentación controlada

Controla y racionaliza el proceso de fermentación, optimizando el tiempo, los horarios y el uso de materias primas.



Submarine

Armarios

Menos desperdicios, menos consumos globales

Gracias a la utilización de nuevos componentes electrónicos, a un estudio profundo de los flujos de aire internos, a un mayor aislamiento térmico y a un rediseño completo del ciclo termodinámico, los abatidores multifunción Submarine garantizan un rendimiento de enfriamiento y preparación impecable en todo momento, en todas las condiciones ambientales, con un aumento de hasta un 33% en la cantidad de producto enfriado por ciclo.

Diseño y tecnologías de vanguardia

Unas características técnicas exclusivas y unos materiales excelentes convierten cualquier cocina o taller en un atelier de alta gama, sin olvidar los requisitos de funcionalidad y versatilidad.

Los abatidores multifunción Submarine Friulinox transmiten a primera vista una sensación de prestigio, solidez y perfección en los detalles: como cofres que protegen y valorizan las materias primas de sus especialidades.

CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS

- Laterales externos y puerta en acero inoxidable esp. 0,8 mm (satinada Scotch-Brite)
- Tapas en acero inoxidable esp. 1 mm (satinados Scotch-Brite)
- Revestimiento interior completamente radiado en acero inoxidable
- Fondo interno estampado de contención
- Resistencia anticondensación, ubicada en el cajón debajo de la junta magnética
- Manillar ergonómico Strongbox
- Aislamiento de poliuretano expandido de alta densidad (aproximadamente 42 kg/m³) sin HCFC
- Junta magnética en los 4 lados de la puerta
- Exterior de acero inoxidable (acabado satinado Scotch-Brite)
- Electroventiladores de material compuesto de flujo indirecto sobre el producto
- Sistema patentado de inyección de la humedad en la cámara
- Capacidad frigorífica expresada a temperatura de evaporación -25 °C y temperatura de condensación a + 45 °C

EQUIPAMIENTO INTERNO

- Sonda de corazón recalentada, con 4 puntos de medición y dotada con conector rápido
- Montantes apoyaguías laterales, con orificios a paso 18 mm

MANDOS, CONTROLES Y SEGURIDAD

- Pantalla FULL TÁCTIL de 7" en alta definición
- Sistema de esterilización cámara con iones activos (HI-GIENE) activable desde el control
- Protector térmico de armado automático para proteger el compresor
- Procesos identificables mediante foto
- Conexión USB para cargar y descargar datos y recetas
- Conectividad de serie

GRUPO REFRIGERANTE

- Compresor hermético
- Fluido refrigerante ecológico R290
- Batería condensante de cobre con aletas en aluminio de alto rendimiento térmico
- Dispositivo de desempañamiento y de evaporación del agua de condensación
- Batería evaporadora de cobre-aluminio, pintada con cataforesis con resina epóxica atóxica

Submarine

Cámaras

Máxima adaptabilidad de las celdas

Una gama de celdas con la máxima tecnología y rendimiento, diseñada para satisfacer todas las necesidades de trabajo y todo tipo de producción: desde centros de cocción hasta los talleres de heladería, pastelería y pasta fresca. Espesores de los aceros, robustez de los suelos y de las cremalleras, facilidad de limpieza, son sólo algunas de las características que las convierten en perfectas para quienes deben ocuparse de grandes cargas de trabajo.



Conservación positiva y negativa

Almacene los alimentos e ingredientes en su despensa a una temperatura y humedad controladas, de +18°C a -21°C.



Abatimiento

Posibilidad de crear procesos de abatimiento para sus recetas desde cero, con la máxima facilidad y versatilidad.



Cocción lenta

Ideal para la cocción en vacío y en olla, incluso para más preparaciones y en ausencia de operadores. Transversal para todos los mercados.



Mantenimiento

La temperatura ideal para llevar la comida caliente o fría a la mesa, o durante el proceso de preparación y servicio de los helados.



Descongelación

Reduce la pérdida de líquidos y, por tanto, el peso de los alimentos congelados, manteniendo sus características organolépticas.



Fermentación y fermentación controlada

Controla y racionaliza el proceso de fermentación, optimizando el tiempo, los horarios y el uso de materias primas.



Submarine

Cámaras

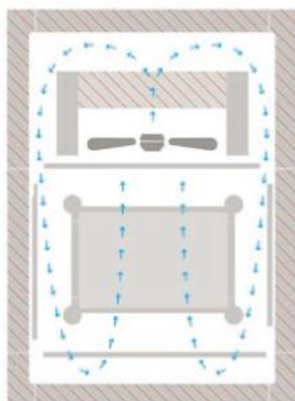


Plug-in

Submarine también está disponible en versión Plug-in enseguida lista para ser utilizada, ya que está equipada con un grupo frigorífico incorporado: una ventaja que marca la diferencia, junto con el rendimiento, la capacidad elevada de carga, la velocidad de los ciclos, la reducción de los consumos y la alta calidad de los materiales. Es suficiente con que se conecten a la red eléctrica y las celdas Submarine cambian su manera de trabajar: para mejor. Están disponibles para carros con capacidad de bandejas GN1/1 - EN1 y GN2/1 - EN2.

Flujo de aire maximizado

Desarrollado mediante simulaciones fluidodinámicas y pruebas de laboratorio, el flujo de aire que sale del evaporador garantiza una distribución óptima sobre el producto, maximizando el rendimiento y la eficiencia de la celda.



CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS

- Construcción en paneles de acero INOXIDABLE AISI 304 con aislamiento en poliuretano expandido, espesor 80 mm
- Exterior de acero inoxidable (acabado satinado Scotch-Brite)
- Batería evaporadora de cobre-aluminio, pintada con cataforesis con resina epóxica atóxica, con carenado abrible mediante específica llave de seguridad, para un fácil y correcto mantenimiento, todas probadas a presión PED y UL de 30 bar (60 bar R744 vers.)
- Evaporador de alta ventilación para garantizar la máxima eficiencia del sistema de enfriado
- Resistencia anticondensación, ubicada en la puerta debajo de la junta
- Puerta con junta a lo largo que cuenta con cremalleras con rampa de cierre
- Rampa de acceso con rejilla recoge líquidos y sistema de filtrado (accesorio)
- Paragolpes externo como protección de la puerta y del panel de mandos (no versiones Plug-in)
- Suelo en sándwich reforzado (madera de 18 mm) (versiones Plug-in)
- Suelo en sándwich reforzado (madera de 18 mm) con placa de 30/10 en acero y acabado 5WL antideslizamiento
- Posibilidad de instalación encajada o sobre el pavimento
- Sistema patentado de inyección de la humedad en la cámara
- Celda provista de ángulos redondeados para una fácil limpieza, y paragolpes internos realizados en AISI 304
- Todas las superficies, los componentes metálicos de la carcasa y los refuerzos internos están realizados en acero INOXIDABLE 304 y tienen una resistencia al ambiente salino testeado por al menos 800 h
- Fácil limpieza interior gracias al evaporador suspendido que permite la rápida eliminación del agua de lavado según las indicaciones de las normas NFS y UNI EN 14159
- Capacidad frigorífica expresada a temperatura de evaporación -25°C y temperatura de condensación a $+45^{\circ}\text{C}$

EQUIPAMIENTO INTERNO

- Paragolpes interno en acero inoxidable de gran espesor para evitar daños por parte del carro
- Sonda de corazón recalentada, con 4 puntos de medición y dotada con conector rápido

MANDOS, CONTROLES Y SEGURIDAD

- Regulación de la velocidad de los ventiladores evaporador
- Almacenamiento automático al final ciclo abatimiento
- Sistema de esterilización cámara con iones activos (HI-GIENE) activable desde el control
- Pantalla FULL TÁCTIL de 7" en alta definición
- Procesos identificables mediante foto
- Conexión USB para cargar y descargar datos y recetas
- Conectividad IoT de serie
- Conexiones eléctricas posicionadas en el frente del cuadro equipado con cierres de seguridad (no versiones Plug-in)

Cotización a solicitud para tensiones y frecuencias navales

Ready

Armarios

Ready to go

Gracias a la familia de abatidores Ready, tiene la tecnología y las soluciones a su alcance para satisfacer cualquier demanda, optimizar su inventario y sus compras, reducir los residuos y facilitar su trabajo, ahorrando tiempo y abriéndose hacia nuevas oportunidades.

Una solución a medida para cada espacio y necesidad, con una facilidad de uso ideal incluso con personal no especializado, sin renunciar a la calidad y al rendimiento.

Una gama de productos fiables y versátiles con un rendimiento garantizado, incluso en las situaciones más difíciles.



Ultracongelación



Ciclo Continuo



Abatimiento



Pre-enfriamiento



Descongelación



Refrigerante ecológico R290



Ready Pro

Libertad de crear

Abatimiento positivo y negativo, descongelamiento, fermentación y fermentación controlada, mantenimiento de la temperatura, secado... son sólo algunas de las funciones que pueden gestionarse de manera inmediata y precisa, ya sea individualmente o enlazándolas en un único flujo.



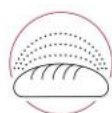
Mantenimiento

La temperatura ideal para llevar la comida caliente o fría a la mesa, o durante el proceso de preparación y servicio de los helados



Deshidratación

Para conservar setas o crear acompañamientos, infusiones, liofilizados de fruta fresca.



Fermentación y fermentación controlada

Controla y racionaliza el proceso de fermentación, optimizando el tiempo, los horarios y el uso de materias primas

Ready

Armarios

CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS

- Laterales externos y puerta en acero inoxidable esp. 0,8 mm (satinada Scotch-Brite)
- Revestimiento interior completamente radiado en acero inoxidable
- Fondo interno estampado de contención
- Manillar ergonómico empotrado en toda la altura
- Tapa en acero inoxidable esp. 1 mm (satinado Scotch-Brite)
- Aislamiento de poliuretano expandido de alta densidad (aproximadamente 42 kg/m³) sin HCFC
- Resistencia anticondensación ubicada en el marco de la carcasa, debajo del arco
- Junta magnética en los 4 lados de la puerta
- Electroventiladores de material compuesto de flujo indirecto sobre el producto
- Capacidad frigorífica expresada a temperatura de evaporación -25 °C y temperatura de condensación a + 45 °C

EQUIPAMIENTO INTERNO

- Sonda de corazón recalentada, con 4 puntos de medición y dotada con conector rápido
- Guías de doble paso (GN-EN) en acero inoxidable, extraíble y con sistema antivuelco
- Montantes apoyaguías laterales, con orificios a paso 18 mm

MANDOS, CONTROLES Y SEGURIDAD

- Pantalla TÁCTIL de 5" en alta definición
- Procesos identificables mediante pictogramas y textos
- Conexión USB para cargar y descargar datos y recetas
- Conectividad (opcional para Ready Super y Ready Regular)

VERSIONES

- Disponible también en versión con ruedas
- Disponible también con puerta con bisagras a la izquierda

GRUPO REFRIGERANTE

- Compresor hermético
- Batería evaporadora de cobre-aluminio, pintada con cataforesis con resina epóxica atóxica
- Batería condensante de cobre con aletas en aluminio de alto rendimiento térmico
- Dispositivo de desempañamiento y de evaporación del agua de condensación

Ready

Cámaras

Gran rendimiento en un espacio ideal

Las celdas Ready aprovechan al máximo el espacio disponible, en las situaciones más diversas: del laboratorio al comedor, pasando por el centro de cocina o la restauración.

Compatibles con todos los carros, de laboratorio o de horno, han sido probadas según la norma EN17032, incluso con grandes cargas y en las situaciones de trabajo más pesadas.



Ultracongelación



Ciclo Continuo



Abatimiento



Pre-enfriamiento



Descongelación



Ready

Cámaras



Plug-in

Una gama de celdas de abatimiento enseguida listas para ser utilizadas, ya que están equipadas con un grupo frigorífico incorporado: una ventaja que marca la diferencia, junto con el rendimiento, la capacidad elevada de carga, la velocidad de los ciclos, la reducción de los consumos y la alta calidad de los materiales. Es suficiente con que se conecten a la red eléctrica y las celdas Ready cambian su manera de trabajar: para mejor. Están disponibles para carros con capacidad de bandejas GN1/1 - EN1 y GN2/1 - EN2.

CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS

- Construcción en paneles de acero INOXIDABLE AISI 304 con aislamiento en poliuretano expandido, espesor 80 mm
- Exterior de acero inoxidable (acabado satinado Scotch-Brite)
- Batería evaporadora de cobre-aluminio, pintada con cataforesis con resina epóxica atóxica, instalada en un lado, con carenado abrible mediante específica llave de seguridad, para un fácil y correcto mantenimiento, todas probadas a presión PED y UL de 30 bar (60 bar R744 vers.)
- Evaporador de alta ventilación para garantizar la máxima eficiencia del sistema de enfriado
- Resistencia anticondensación, ubicada en la puerta debajo de la junta
- Puerta con junta a lo largo que cuenta con cremalleras con rampa de cierre
- Sistema de esterilización cámara con iones activos (HI-GIENE) activable desde el control
- Rampa de acceso con rejilla recoge líquidos y sistema de filtrado (opcional)
- Paragolpes externo como protección de la puerta y del panel de mandos (no versiones Plug-in)
- Suelo en sandwich reforzado (madera de 18 mm) (versiones Plug-in)
- Suelo en sandwich reforzado (madera de 18 mm) con placa de 30/10 en acero y acabado 5WL antideslizamiento
- Posibilidad de instalación encajada o sobre el pavimento
- Celda provista de ángulos redondeados para una fácil limpieza, y paragolpes internos realizados en AISI 304 30/10
- Todas las superficies, los componentes metálicos de la carcasa y los refuerzos internos están realizados en acero INOXIDABLE 304 y tienen una resistencia al ambiente salino testeado por al menos 800 h
- Fácil limpieza interior gracias al evaporador suspendido que permite la rápida eliminación del agua de lavado según las indicaciones de las normas NFS y UNI EN 14159
- Capacidad frigorífica expresada a temperatura de evaporación -25°C y temperatura de condensación a $+45^{\circ}\text{C}$

EQUIPAMIENTO INTERNO

- Paragolpes interno en acero inoxidable de gran espesor para evitar daños por parte del carro
- Sonda de corazón recalentada, con 4 puntos de medición y dotada con conector rápido

MANDOS, CONTROLES Y SEGURIDAD

- Conectividad (opcional)
- Conexión USB para cargar y descargar datos y recetas
- Pantalla TÁCTIL de 5" en alta definición
- Almacenamiento automático al final ciclo abatimiento
- Conexiones eléctricas posicionadas en el frente del cuadro equipado con cierres de seguridad (no versiones Plug-in)

VERSIONES

- A pedido predisposición para gases ecológicos R404a, R449a, R448a, R507 y R744 (CO2)

Cotización a solicitud para tensiones y frecuencias navales

Chilly

Armarios

Control intuitivo, gran libertad

Los abatidores Ready permiten abatir la temperatura de los alimentos rápidamente y con un control preciso de la temperatura.

Con tamaños que van desde GN 2/3 hasta GN 1/1, Chilly se adapta a cualquier espacio de trabajo con gran versatilidad.



Abatimiento



Ultracongelación



Ángulos internos redondeados



Refrigerante ecológico R290



Chilly

Armarios

MANDOS, CONTROLES Y SEGURIDAD

- Indicación de alarmas HACCP
- Sonda de aguja con 1 punto de medición

CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS

- Construcción monocasco.
- Interior de acero inoxidable.
- Exterior de acero inoxidable satinado Scotch Brite.
- Aislamiento en PU libre de CFC y HCFC de alta densidad (42 kg/m³).
- Célula con esquinas redondeadas para facilitar la limpieza
- Tirador ergonómico
- Electroventiladores de material compuesto de flujo indirecto sobre el producto
- Protector térmico de armado automático para proteger el compresor
- Batería evaporadora de cobre-aluminio, pintada con cataforesis
- Batería condensante de cobre con aletas en aluminio de alto rendimiento térmico
- Evaporador fácilmente accesible para un mantenimiento correcto
- Soportes rejillas y montantes en Acero Inoxidable extraíbles sin ayuda de herramientas

GRUPO REFRIGERANTE

- Descongelación automática y dispositivo de evaporación de agua de condensación (mod O30 y O31).
- Refrigerante ecológico R290
- Disponible también para otras tipologías de Gas refrigerante
- Compresor hermético

Chilly

Cámaras

Control intuitivo, gran libertad

Células Plug-In Chilly. Una gama de células de abatimiento tanto en versión positiva como en versión negativa, listas para usar de inmediato. Equipadas con unidad de condensación incorporada, están disponibles para carros con capacidad de bandejas GN1/1 - EN1 y GN2/1 - EN2.

La versión de abatimiento positivo está equipada con un fondo de acero inoxidable no aislado y no requiere rampa de acceso para la inserción del carro.

La versión de abatimiento negativo / congelación rápida está equipada con un fondo aislado de 60 mm de espesor; de este modo, una rampa de acceso para la inserción del carro está disponible como accesorio.



Abatimiento



Ultracongelación



Pre-enfriamiento



Refrigerante ecológico R290



Chilly

Cámaras

MANDOS, CONTROLES Y SEGURIDAD

- Conexión USB para la carga de actualizaciones de firmware y la descarga de datos HACCP
- Sonda de corazón recalentada, con 4 puntos de medición y dotada con conector rápido

CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS

- Exterior de acero inoxidable satinado Scotch Brite.
- Espesor de aislamiento 80 mm
- Aislamiento en PU libre de CFC y HCFC de alta densidad (42 kg/m³).
- Célula con esquinas redondeadas para facilitar la limpieza
- Batería evaporadora de cobre-aluminio, pintada con cataforesis con resina epóxica atóxica, instalada en un lado, con carenado abrible mediante específica llave de seguridad, para un fácil y correcto mantenimiento, todas probadas a presión PED y UL de 30 bar
- Evaporador de alta ventilación para garantizar la máxima eficiencia del sistema de enfriado
- Resistencia anticondensación, ubicada en la puerta debajo de la junta
- Puerta con junta a lo largo que cuenta con cremalleras con rampa de cierre
- Asa ergonómica vertical con cierre magnético
- Rampa de acceso con rejilla recoge líquidos y sistema de filtrado (accesorio)
- Suelo en sándwich reforzado (madera de 18 mm) (mod. BT)
- Superficies, componentes metálicos y refuerzos internos están realizados en acero INOXIDABLE 304 y tienen una resistencia al ambiente salino testeado por al menos 800 h
- Evaporador interno suspendido para la eliminación rápida del agua de lavado conforme a NFS y UNI EN 14159
- Batería condensante de cobre con aletas en aluminio de alto rendimiento térmico

GRUPPO REFRIGERANTE

- Refrigerante ecologico R290



IMPORTADORA DE PRESTIGIO DE MAQUINARIA DE COCINA DE ALTA TECNOLOGIA
PARA PREPARACION, COCCION Y ABATIMIENTO DE ALIMENTOS EN RESTAURACION,
INDUSTRIAS DE ALIMENTACION Y COLECTIVIDADES

Amizkarra, 8 - 01002 Vitoria
Teléfono 945 271 355
info@importhispania.com
www.importhispania.com

IMPORT - HISPANIA, S.L. no se responsabiliza de los posibles errores de impresión o transcripción en el presupuesto y se reserva el derecho a introducir, sin previo aviso, cualquier modificación en las características de sus fabricados, para beneficiarles en todo momento de las últimas novedades técnicas

