OnePoint.
PROFESSIONAL KITCHEN EQUIPMENT



בלאסט צ'ילר // שוק פריזר

OnePoint

מד חום ליבה

4 תוכניות עבודה עם תכנות פשוט

הפשרת קרח אוטומטית

מבנה פנימי וחיצוני עשוי נירוסטה

דלתות עם אטמים מגנטיים

עיצוב קומפקטי וחסכוני במקום

אזעקת פתיחת דלת

בסיס בעיצוב יהלום לניקוי קל



מערכת ניקוז ואגירת מים

מותאם מראש למגשים 400×600 ולמגשי GN 1/1

סבכת מאוורר נשלפת



OnePoint

דגם EBF03 ל-3 מגשי גסטרונום GN 1/1 או מגשי אפייה 60X40 ס"מ

מקרר 10 ק"ג מזון מטמפרטורה של +90°C ל-+3°C תוך 90 דקות
מקפיא 5 ק"ג מזון מטמפרטורה של +90°C ל--18°C תוך 240 דקות
הספק קירור: 596 W (בטמפרטורת אידוי -23.3°C
ובטמפרטורת עיבוי 54.4°C)

דגם EBF05 ל-5 מגשי גסטרונום GN 1/1 או מגשי אפייה 60X40 ס"מ

מקרר 25 ק"ג מזון מטמפרטורה של +90°C ל-+3°C תוך 90 דקות
מקפיא 15 ק"ג מזון מטמפרטורה של +90°C ל--18°C תוך 240 דקות
הספק קירור: 954 W (בטמפרטורת אידוי -23.3°C
ובטמפרטורת עיבוי 54.4°C)

דגם EBF10 ל-10 מגשי גסטרונום GN 1/1 או מגשי אפייה 60X40 ס"מ

מקרר 50 ק"ג מזון מטמפרטורה של +90°C ל-+3°C תוך 90 דקות
מקפיא 30 ק"ג מזון מטמפרטורה של +90°C ל--18°C תוך 240 דקות
הספק קירור: 954 W (בטמפרטורת אידוי -23.3°C
ובטמפרטורת עיבוי 54.4°C)

דגם EBF15 ל-15 מגשי גסטרונום GN 1/1 או מגשי אפייה 60X40 ס"מ

מקרר 75 ק"ג מזון מטמפרטורה של +90°C ל-+3°C תוך 90 דקות
מקפיא 45 ק"ג מזון מטמפרטורה של +90°C ל--18°C תוך 240 דקות
הספק קירור: 954 W (בטמפרטורת אידוי -23.3°C
ובטמפרטורת עיבוי 54.4°C)

GREEN LINE

דרגם אקלים 4

מד-חום ליבה

6.5 ס"מ
מרווח בין המסילות






בלאסט צ'ילר / שוק פריזר

OnePoint

Model	EBF03	EBF05	EBF10	EBF15
				
Exterior Dimension (WxDxH) mm	755 x 832 x 581	750 x 815 x 870	750 x 830 1435	750 x 830 x 1860
Interior Dimension (WxDxH) mm	410 x 680 x 256	610 x 420 x 364	610 x 420 x 700	610 x 420 x 1030
Packing Dimension (WxDxH) mm	905 x 825 x 730	805 x 880 x 1025	815 x 885 x 1490	815 x 885 x 1915
Shelf Runners Quantity	3 Grid	5 Grid	10 Grid	15 Grid
Blast Chill Capacity (Kg)	10	25	50	75
Blast Freeze Capacity (Kg)	5	15	30	45
Voltage (V/HZ/PH)	2 2 0-24 0/5 0/1	2 2 0-24 0/5 0/1	2 2 0-24 0/5 0/1	2 2 0-24 0/5 0/1
Power (Watts)	1100	1300	2500	3600
Cabinet Heater (W)	13	13	18.5	29.6
Auxillary Heater	13	13	18.5	29.6
Electrical Current (Amps)	6	6.5	12	18
Material External / Internal	Stainless-Steel Int + Ext	Stainless-Steel Int + Ext	Stainless-Steel Int + Ext	Stainless-Steel Int + Ext
Castors	Adjusted Leg	Castors	Castors	Castors
Climate Class	4	4	4	4
Defrost Method	Hot Air Defrost	Hot Air Defrost	Hot Air Defrost	Hot Air Defrost
Refrigeration Type / Amount	R290/150g	R290/150g	R290/150g x 2	R290/150g x 2
Inner Temperature (°C)	+3° to -18°	+3° to -18°	+3° to -18°	+3° to -18°
Cooling Method	Ventilated	Ventilated	Ventilated	Ventilated
Insulation	Polyurethane Foam	Polyurethane Foam	Polyurethane Foam	Polyurethane Foam
Foaming Material	C5H10	C5H10	C5H10	C5H10
Gross Weight (Kgs)	97	110	172	213
Net Weight (Kgs)	72	89	125	178

OnePoint.
PROFESSIONAL KITCHEN EQUIPMENT



יבואן ומשווק בלעדי:
BPR
HOT POINT
Always On. Always Hot.

וואן פוינט - מקבוצת ב.פ.ר והנקודה החמה
www.chefpoint.co.il
צפון: א.ת אלון תבור, עמק יזרעאל // 04-6401100
מרכז: רחוב הלהב 17, חולון // 03-5661081
דרום: חיים פקריס 3, רחובות // 072-3355407

chefpoint