בלאסט צ'ילרים · ONEPOINT

מק"ט 13791

בלאסט צ'ילר שוק פריזר 15 גסטרונום OnePoint

15 GN 1/1	3.6KW	750×830×1860	-18°C עד +3°C
קיבולת גסטרונום	הספק	מידות · מ"מ	טווח טמפרטורה

מפרט מלא



ביצועים ומבנה	
הספק	3.6KW
טווח טמפרטורה	-18°C עד +3°C
קיבולת קירור	75 ק"ג ל-90 דקות
קיבולת הקפאה	45 ק"ג ל-240 דקות
מסילות	15 GN 1/1 / 400×600 מ"מ
מידות	
רוחב	750 מ"מ
עומק	830 מ"מ
גובה	1860 מ"מ

תיאור המוצר

בלאסט צ'ילר/שוק פריזר OnePoint לשימוש מקצועי — מקרר 75 ק"ג מ-90°C+ ל-3°C+ תוך 90 דקות, מקפיא 45 ק"ג ל-18°C- תוך 240 דקות. 15 תבניות GN 1/1 או מגשי 400×600 מ"מ. גלגלים ליניידות קלה.

- בלאסט צ'ילינג מקצועי שמקרר מנות מבושלות מ-90°C+ ל-3°C+ בתוך 90 דקות — עוצר התפתחות חיידקים בטמפרטורת סכנה ושומר על הטעם, המרקם והערכים התזונתיים של כל מנה
- מעבר למצב שוק פריזר מקפיא את המנה מ-90°C+ ל-18°C- תוך 240 דקות — מאפשר הכנה מראש, ניהול מלאי יעיל וצמצום בזבוז
- 4 תוכניות עבודה מובנות עם תכנות פשוט — כל עובד במטבח יכול להפעיל
- מד חום ליבה מובנה מודד את טמפרטורת לב המוצר בזמן אמת ומסיים את המחזור בדיוק בנקודה הנכונה
- גוף פנימי וחיצוני מנירוסטה, בסיס בעיצוב יהלום לניקוי קל, סבכת מאוורר נשלפת ומערכת ניקוז מובנה

הנקודה שלכם לציוד מטבח מקצועי
+35 שנות ניסיון · יבואן ישיר · מערך שירות והפצה בפריסה ארצית

072-3355407
WWW.CHEFPOINT.CO.IL