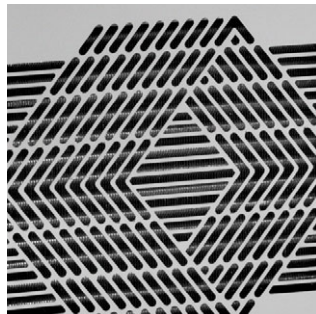


**MODELLO E15**  
**Cod. 369A0100**

ABBATTITORE – SURGELATORE  
15 teglie gn 1/1 – 15 teglie 600x400

*BLAST CHILLER/BLAST FREEZER*  
*15 trays GN 1/1 – 15 trays 600x400*





## E15

Funzionale e potente: completamente in acciaio Inox AISI 304, ventilatori performanti, evaporatore trattato con verniciatura atossica in cataforesi, carter ventilatori facilmente accessibile per la pulizia, porta auto chiudente con guarnizione riscaldata. Elettronica completa e funzionale: Abbattimento SOFT o HARD e sistema HACCP con memorie, programmi a tempo o a sonda a cuore (su richiesta). Setpoint di lavoro -40°C

## E15

*Functional and powerful: manufactured entirely in stainless steel inox AISI 304, powerfull fans, evaporator treated with non-toxic protective coating, easy access to the fans for a complete cleaning, auto-closing door with heated door gasket. Operational and complete electronics: SOFT AND HARD blast chilling and HACCP system with memories. To be programmed by time or core probe (on demand). Working setpoint -40°C*

CAPACITÀ/Capacity	15 TEGLIE EN 600X400 / 15 trays EN 600x400 15 TEGLIE GN 1/1 – 15 trays GN 1/1
RESA/Performance	ABBATTIMENTO/Blast chiller 90°C +3°C = 45 Kg SURGELAMENTO/Blast Freezer 90°C -18°C = 27 Kg
DIMENSIONI ESTERNE External dimension	L:820 P/d:800 H:1950 mm
DIMENSIONI INTERNE Inner dimension	L:700 P/d:450 H:1100 mm
TENSIONE /Voltage	400V/3Ph/50Hz
POTENZA ASSORBITA Power consumption	4,1 Kw
GAS	R404a
PESO/Weight	210 Kg
SBRINAMENTO/Defrosting	MANUALE / Manual

