



VENTUS®

ABATIDOR DE TEMPERATURA 10 GN 1/1 VENTUS

- Construcción: Acero Inoxidable AISI 304
- Capacidad: 10 GN 1/1
- Abatimiento por ciclo: 36 kg (+90°C a +3°C) / 25 kg (+90°C a -18°C)
- Distancia entre bandejas: 67mm
- Inserción de bandejas: Transversal
- Gas refrigerante: R452A
- Clase de clima: Clase N
- Espesor de aislamiento: 60mm
- Potencia refrigeración: 1.48 kW
- Panel de control: Semi Touch
- Control de tiempo o sonda al núcleo.
- Sonda incluida.
- Acabado interior brillante.
- Acabado exterior scotch-brite.
- Aislamiento de espuma de poliuretano de alta densidad de 60 mm, libre de CFC y HCFC.
- Rejilla extraíble para facilitar la limpieza.
- Condensación por aire.
- Descongelación eléctrica.
- Mantenimiento automático en frío al final del ciclo.

SKU: 6418

Categorías: [Abatidores de Temperatura](#)



**MAQUINARIA
GASTRONÓMICA
Y MENAJE**



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Modelo: BE-S910C-DO

Dimensiones

Frente: 79 cm

Fondo: 83 cm

Alto: 145 cm

Peso: 170 kg

Medidas Embalaje

Frente: 82 cm

Fondo: 86 cm

Alto: 150 cm

Peso: 175 kg

SANTIAGO
Serrano 668

SANTIAGO
Franklin 865

CHILLÁN
Sargento Aldea 623

CONCEPCIÓN
Rengo 755

PUERTO MONTT
Parque Sur, Litoral Bodegas
Ruta 5 Km 1017, Bodega N° 23


www.lacasita.cl