



ABATIDOR DE TEMPERATURA 7 BANDEJAS GN 1/1 MAIGAS

\$5.000.000 Neto

- El equipo de procedencia italiana está construido íntegramente en acero inoxidable AISI-304 con aislamiento inyectado de poliuretano de alta densidad sin uso de CFC. El abatidor permite reducir en un tiempo muy breve la temperatura en el corazón de los alimentos, en crudo o cocidos, permitiendo que se conserven sus características físicas y orgánicas evitando la proliferación bacteriana.

Producción:

Refrigera 18 Kgs: (+90oC a +3oC) en 90 minutos.

Congela 11 Kgs: (+90oC a -18oC) en 270 minutos.

CODIGO: 5955

Categorías: [Abatidores de Temperatura](#)

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Potencia: 1,169 Kw/hr



**MAQUINARIA
GASTRONÓMICA
Y MENAJE**



Energía: 220V/50Hz

Capacidad: 7 Rieles para GN 1/1

Peso Aproximado: 110 Kg.

Dimensiones

Dimensión producto: 1110x800x830 mm.

SANTIAGO
Serrano 668

SANTIAGO
Franklin 865

CHILLÁN
Sargento Aldea 623

CONCEPCIÓN
Rengo 755



www.lacasita.cl