isselbaecher

FOOD · SERVICE · EQUIPMENT GMBH

SALADETTEN

S a l a d e t t e n

Toda la línea fue fabricada para el funcionamiento bajo condiciones límites, temperaturas a más de 43 C° cerca de los equipos. Esto significa que las instalaciones del frigorífico en serie se realizan en estructuras resistentes al clima tropical

MODELOS		TARS 22	TARS 23	TARS 34
Altura	mm	900	900	900
Ancho	mm	900	1330	1772
Profund.	mm	700	700	700
Contenido	Lt	230	285	410
Temperatura de funcionamiento	°C	0 +10	0 +10	0 +10
Potencia de refrigeración	Watt	240	395	475
Tensión	Volt/hz	220/50/1	220/50/1	220/50/1
Potencia máxima alcanzada	Watt	391	494	574
Parrillas en serie GN 1/1	N°	2	2	3
Diámetro de la impermeabilidad	mm	50	50	50
Sistema frigorífico		aireación	aireación	aireación

Equipos resistentes al clima tropical, los valoes indicados se refieren a temperaturas ambientales de +32 C° con una humedad de aire del 50%.

Caracteristicas tecnicas de construccion:

Elementos de construcción: Acero inoxidable AISI 304 18/ 10, exterior satinado, interior muy brillante.
Impermeabilidad: Espuma de poliuretano resistente y altamente permeable de 50 mm para el proceso de inyección, sin fluorhidrocarburo, (FCKW), ecológicos, con una densidad de 40 kg/ m^3.
Extensión: Cámara interna de GN 1/1 325 x 530 mm.
Hermetizaciones: Hermetización de dos cámaras como garantía de un fin hermético.
Descongelación: Completamente automático con una programación en ciclo.
Funcionamiento: Control constante de la temperatura en las cámaras frigoríficas por el indicador de temperatura, la elección de la temperatura a través de la tecla de presión en el termostato conducido electrónicamente, las luces de control se encienden tanto pronto como se conecta el automático para la descongelación, las puertas cerrables y los cajones con una hermetización magnética de dos cámaras son como la garantía para el sellado perfecto, los cajones movibles por los soportes telescópicos de acero 18 / 10, adecuados para el empleo de recipientes de medidas gastronorm de GN 1 / 1. Expresado universalmente por la posibilidad del empleo de cajones y bandejas.

isselbaecher
FOOD · SERVICE · EQUIPMENT GMBH

Schlagweg 12 · 35687 Dillenburg - Niederscheld · Telefon: 02771/2656-0 · e-Mail:info@issel.com