



**ABATIDOR RAPIDO DE TEMPERATURA 5GN, Modelo VBL5-R290,
Marca FRENOX.**

Características técnicas de VBL5-R290:

Volumen de la cámara 110 l
Capacidad 5x GN 1/1 o 600x400 mm
-30/-40 °C. 20 kg 90 min +90/+3 °C. 15 kg
240 min +90/-18 °C.
t° ambiente +43°C
Distancia entre hojas 70 mm
Enfriamiento a +3°C
Congelación a -30°C
Termosonda - auto. control de
refrigeración
Modelo de suelo
Refrigerante: R290A
Material - acero inoxidable
Potencia: 1,2 kW/ 220V
Dimensiones 800x750x850
Peso: 80



FRENOX
PROFESSIONAL REFRIGERATION

El dispositivo de congelación rápida Frenox VBL5-R290 está diseñado para una congelación rápida y de alta calidad, así como para un enfriamiento rápido del producto, en el que se conservan al máximo todas las propiedades alimentarias y gustativas.

Los equipos de congelación de choque Frenox se utilizan ampliamente en panaderías y pastelerías, producción de alimentos, fábricas de cocinas, cafeterías, restaurantes, hoteles, comedores y supermercados. El shocker profesional minimiza la pérdida de peso, la resequedad, la oxidación y el crecimiento bacteriano. Los armarios de congelación son necesarios en muchos procesos tecnológicos de la industria alimentaria y comercial.

Página Web: www.cazati.cl

Fono: 226291274. El Roble 283, Recoleta, Santiago.