



VENTUS®

ABATIDOR DE TEMPERATURA 3 GN 1/1 VENTUS

CODIGO: 6417

- 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.

Categorías: [Abatidores de Temperatura](#)

- 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.



Maquinaria Gastronómica
Franklin 1030 • Santiago



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Modelo: BE-S103L-SO
Construcción: Acero Inoxidable AISI 304
Dimensiones equipo: 62 x 65 x 67 cm
Dimensiones embalaje: 64 x 69 x 81 cm
Capacidad: 3 GN 1/1
Abatimiento por ciclo: 12 kg (+90°C a +3°C) - 8 kg (+90°C a -18°C)
Distancia entre bandejas: 67mm.
Inserción de bandejas: Longitudinal (a lo largo)
Gas refrigerante: R452A
Clase de clima: clase N
Espesor de aislamiento: 60mm
Potencia refrigeración: 0.67 kW
Peso c/embalaje: 75 kg
Voltaje: 220V/50Hz/1F
Potencia: 0.67 kW
Corriente: 3.04 A
Enchufe: Monofásico Industrial 1x16A
Altura: 120cm.



www.comercialfranklin.cl

MESA CENTRAL

+56 9 5372 8803 +56 22 556 7958
+56 22 544 0441 +56 22 531 8292