



Maquinaria Gastronómica
Franklin 1030 • Santiago



ABATIDOR DE TEMPERATURA DESMON 5 BANDEJAS GN 1/1 MAIGAS

CODIGO: 6982

- Procedencia Italiana.
- Equipo totalmente fabricado en acero inoxidable AISI 304.
- Dotados de señal acústica y visor para controlar constantemente el buen funcionamiento de cada ciclo de trabajo.
- Programa de control que previene la formación de escarcha sobre el producto.
- Con aislamiento inyectado de poliuretano de alta densidad sin uso de CFC.
- Doble sonda (sonda de cámara y al producto)

Categorías: [Abatidores de Temperatura](#)

- Procedencia Italiana.
- Equipo totalmente fabricado en acero inoxidable AISI 304.
- Dotados de señal acústica y visor para controlar constantemente el buen funcionamiento de cada ciclo de trabajo.
- Programa de control que previene la formación de escarcha sobre el producto.
- Con aislamiento inyectado de poliuretano de alta densidad sin uso de CFC.
- Doble sonda (sonda de cámara y al producto)

www.comercialfranklin.cl

MESA CENTRAL

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



Maquinaria Gastronómica

Franklin 1030 • Santiago



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Capacidad: 5 rieles para GN 1/1 ó 5 bandejas 600×400 mm
Temperatura de ciclos: Soft -2°C / Hard -20°C / Ultracongelción -40°C
Gas refrigerante: R 404a (ecológico).
Potencia: 1,169 Kw
Corriente: 220V / 50 hz

Dimensiones

Dimensiones Generales: 800x800x850 mm.
Dimensiones embalaje: 840x840x1100 mm.
Peso: 95 Kg.



www.comercialfranklin.cl

MESA CENTRAL

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