



## T12 SP

Abatidor heladería Isa T12 SP

### Características del producto

Abatidor heladería Isa T12 SP

La gama Zero de abatidores de temperatura multifunción con refrigeración ventilada y condensación potenciada está especialmente recomendada para su aplicación en el sector de la gastronomía y de la pastelería.

Cuentan con un cuadro de mando electrónico con pantalla LCD multifunción y zoom para facilitar la lectura de los programas seleccionados. Dispone de una sonda al corazón de serie para el control de la temperatura, gestionada directamente desde el panel de control. Asimismo, cuentan con una unidad condensadora potenciada.

Estructura interna y externa de la gama es de acero inoxidable con esquinas redondeadas, así como pies en acero inoxidable regulables en altura.

Los modelos están preparados para recibir indistintamente bandejas de gastronomía y de pastelería. Asimismo existe un Kit de Heladería en acero inoxidable para aplicación heladería con rejillas para cubetas de helado.

La lámpara germicida y las ruedas están disponibles bajo pedido.

Código anterior: 0IIS0491

### Medidas y contenido

Clase climática		4
Peso bruto / neto	kg	225 / 210
Volumen bruto / neto	l	

### Diseño y material

Número de puertas y tipo

### Refrigeración y funciones

Tipo de refrigeración		Ventilada
Tipo de descongelación		Automática
Refrigerante		R290

### Potencia y consumo

Potencia de entrada	W	1600
Tensión / Frecuencia	V/Hz	220-240/50

### Dimensiones

Medidas interiores (AnxPrxAI)	mm	
Medidas exteriores (AnxPrxAI)	mm	800 x 822 x 1745
Medidas embalaje (AnxPrxAI)	mm	x x

