

Gelateria 2024



hiber
COOL EXPERIENCE

Star PLUS

Potenza e affidabilità in gelateria

Categoria

Abbattitori di temperatura monoscocca.

Ottimizzazione

La nuova gamma di abbattitori STAR utilizza il gas refrigerante naturale R290, permettendo la riduzione delle emissioni di CO2 e dei consumi energetici.

È la scelta sostenibile per l'ambiente.

Grazie al nuovo display super touch 7", la gestione dei cicli di lavoro diventa ancora più semplificata e flessibile.

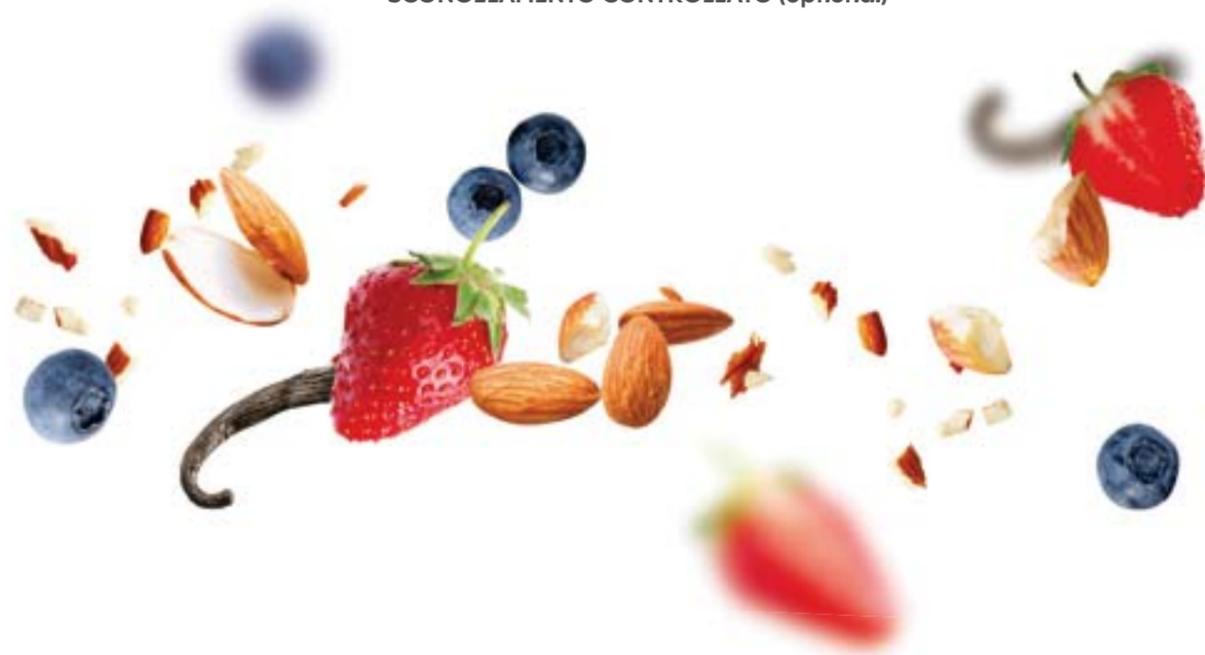
Dettagli

CONNETTIVITÀ BIDIREZIONALE 4.0

GAS R290

DISPLAY SUPER TOUCH 7"

SCONGELAMENTO CONTROLLATO (optional)



Star PLUS



Modelli:

**STAR05 PLUS, STAR12 PLUS
STAR16 PLUS**

Caratteristiche tecniche:

- AISI** Costruzione in acciaio inox
AISI 304 monoscocca
- 60mm** Isolamento di 60mm in poliuretano
espanso ad alta densità
- Angoli raggianti per
maggior igiene
- Guarnizioni magnetiche
sostituibili senza attrezzature
- Evaporatore con trattamento
in cataforesi anticorrosivo
- INOX** Supporti porta teglie
in acciaio inox
- Ventilatori elettronici
a basso consumi
- Abbattimento
positivo e negativo
- Scongelamento controllato
(optional)
- Sonda spillone
riscaldata
- Blocco socchiudi
porta a fine lavoro
- Sbrinamento manuale con evaporazione
automatica dell'acqua di condensa
- Ventilazione indiretta
gentile sul prodotto



Star PLUS

La Gamma completa

STAR05 PLUS



STAR12 PLUS



STAR16 PLUS



28

29

Modello	Dimensioni	Capacità (160x360xh120)	Capacità (250x360xh120)	Resa Max EN17032 abbattimento positivo (Kg/Ciclo)	Resa Max EN17032 abbattimento negativo (Kg/Ciclo)
STAR05 PLUS	790x840x850	6 vaschette	4 vaschette	24	18
STAR12 PLUS	790x890x1800	15 vaschette	10 vaschette	48	33
STAR16 PLUS	790x890x1950	21 vaschette	14 vaschette	72	48

Alimentazione elettrica	Max Potenza refrigerante	Max Potenza elettrica	Max Corrente assorbita
230/1/50	1965	1579	7,94
380-420/3/50+N	5116	3295	7,9
380-420/3/50+N	7679	4747	7,78