

Gelateria 2024



hiber
COOL EXPERIENCE

Star

Più potente, più silenzioso, più ecologico con gas R290

Categoria

Abbattitori di temperatura monoscocca.

Ottimizzazione

Efficienza nelle prestazioni, affidabilità, semplicità di utilizzo e risparmio energetico sono solo alcuni dei vantaggi degli abbattitori STAR. La qualità dei tuoi prodotti freschi o appena cotti è assicurata.

Tutte le versioni sono realizzate in acciaio Inox AISI 304 Scotch-Brite e dotate di certificazione di conformità costruttiva CE.

La struttura ergonomica, inoltre, caratterizzata da angoli arrotondati e assenza di giunture, facilita e rende più agevole la pulizia, assicurando massima igiene.

Dettagli

DIGITAL CONTROL
Display grafico LCD da 2.8" e tasti capacitivi

CONNETTIVITÀ BIDIREZIONALE 4.0 (optional)

GAS R290





Modelli:

STAR05, STAR12, STAR16

Caratteristiche tecniche:

- AISI** Costruzione in acciaio inox AISI 304 monoscocca
- 60mm** Isolamento di 60mm in poliuretano espanso ad alta densità
- Angoli** Angoli raggiati per maggior igiene
- Guarnizioni** Guarnizioni magnetiche sostituibili senza attrezzature
- Evaporatore** Evaporatore con trattamento in cataforesi anticorrosivo
- INOX** Supporti porta teglie in acciaio inox
- Ventilatori** Ventilatori elettronici a basso consumi
- Abbattimento** Abbattimento positivo e negativo
- Sonda** Sonda spillone riscaldata
- Blocco** Blocco socchiudi porta a fine lavoro
- Ventilazione** Ventilazione indiretta gentile sul prodotto



STAR05



STAR12



STAR16



Modello	Dimensioni	Capacità (160x360xh120)	Capacità (250x360xh120)	Resa Max EN17032 abbattimento positivo (Kg/Ciclo)	Resa Max EN17032 abbattimento negativo (Kg/Ciclo)
STAR05	790x840x850	6 vaschette	4 vaschette	21	15
STAR12	790x890x1800	15 vaschette	10 vaschette	45	30
STAR16	790x890x1950	21 vaschette	14 vaschette	68	45

Alimentazione elettrica	Max Potenza refrigerante	Max Potenza elettrica	Max Corrente assorbita
230/1/50	1935	1559	7,84
380-420/3/50+N	5106	3275	7,6
380-420/3/50+N	7659	4737	7,72