

# FICHA TÉCNICA

**Referência**

1331960310

**Designação**

ABATEDOR TEMP. P/ 5GN1/1 OU 5 TAB.60X40 751x747x842MM 1300W

ABATEDOR DE TEMPERATURA

TEMPERATURE CHILLER

REFROIDISSEUR DE TEMPÉRATURE



**Modelo**

**BF310**



Referência	Medidas (mm)	Capacidade	Cor	Temperatura	Produção	Pack	EAN
1331960310	751x747x842	5 GN 1/1 OU 60x40	-	-	-	01/001	
Potência	Voltagem	Freq.	Rotações	Lâmina	Esp. do corte	Peso	
1,3KW	230V	50HZ	-	-	-	-	5603700242630

## ANOTAÇÕES

Programa de resfriamento rápido (temperatura central dos alimentos) 90~3°C em 90 minutos (14kg), evita o crescimento de bactérias, que se crescem mais rapidamente entre os 8 e os 68°C. Torna o armazenamento dos alimentos e o consumo subsequente mais seguros.

Programa de congelamento rápido (temperatura central dos alimentos) 90~18°C em 240 minutos (12kg), previne a formação de cristais de gelo na comida, além de minimizar a perda de sucos e vitaminas.

5 calhas com duplo encaixe com capacidade para 3~5xGN1/1 (530x325mmx40~65mm) ou 5 tabuleiros (600x400mm).

Dimensões do interior (LxPxA) 624x410x375mm  
Ideal para operadores da indústria alimentar, hospitais, escolas e todos os estabelecimentos que servem alimentos prontos a consumir.

Rapid cooling program (core food temperature) 90~3°C in 90 minutes (14kg), prevents the growth of bacteria, which develop more quickly between 8 and 68°C. It makes food storage and subsequent consumption safer.

Quick freezing program (core food temperature) 90~18°C in 240 minutes (12kg), prevents the formation of ice crystals in food, as well as minimizing the loss of juices and vitamins.

5 double-inlet rails with capacity for 3~5xGN1/1 (530x325mmx40~65mm) or 5 trays (600x400mm).  
Interior dimensions (WxDxH) 624x410x375mm  
Ideal for operators in the food industry, hospitals, schools and all establishments that serve ready-to-eat food.

Programme de refroidissement rapide (température à cœur des aliments) 90 ~ 3°C en 90 minutes (14 kg), empêche la croissance des bactéries, qui se développent plus rapidement entre 8 et 68°C. Cela rend le stockage des aliments et leur consommation ultérieure plus sûres.

Programme de congélation rapide (température à cœur des aliments) 90 ~ 18°C en 240 minutes (12kg), empêche la formation de cristaux de glace dans les aliments et minimise la perte de jus et de vitamines.

5 rails à double entrée avec capacité pour 3~5xGN1/1 (530x325mmx40~65mm) ou 5 plaques (600x400mm). Dimensions intérieures (LxPxH) 624x410x375mm  
Idéal pour exploitants de la industrie alimentaire, les hôpitaux, les écoles et tous les établissements servant des plats prêts à consommer.

## CERTIFICADO DE CONFORMIDADE CE

Este produto cumpre com as seguintes diretivas do Parlamento Europeu e do Conselho:

2011/65/UE, relativa à restrição do uso de determinadas substâncias perigosas em equipamentos elétricos e eletrónicos.

2014/30/UE, relativa à harmonização da legislação respeitante à compatibilidade eletromagnética.

2014/35/UE, relativa à harmonização da legislação respeitante à disponibilização no mercado de material elétrico destinado a ser utilizado dentro de certos limites de tensão.

2009/125/CE, relativa à criação de um quadro para definir os requisitos de conceção ecológica dos produtos relacionados como consumo de energia.



## NOTES

## REMARQUES

EQUIPAMENTOS

CONSERVAÇÃO

ESTUFAS

EQUIPMENTS

CONSERVATION

FOOD WARMER CARTS

ÉQUIPEMENTS

CONSERVATION

SERRES | CHAUFFAGES | BAIN-MARIE