CHILLOTUS

ABBATTITORI
BLAST CHILLER
SCHOCKKÜHLER
CELLULE DE REFROIDISSEMENT
ABATIDORES

ABB

Descrizione
Costruzione - Realizzato in acciaio inox CrNi 18/10 AISI 304, satinatura superficiale Scotch- Brite. Isolamento 60 mm con schiume senza CFC. Gas refrigerante R 404a.
Modello - Abbattitore per uso professionale GN-1/1. Sonda al cuore di serie. Abbattimento positivo soft/hard, abbattimento negativo hard. Controllo elettronico e display a 3 digits alfanumerici.
Manutenzione - Facilitata grazie a semplice smontaggio pannello frontale motore.
Dotazioni - Piedini inox regolabili (ruote per 15T).

ABB

Description
Construction - Fabricated using CrNi 18/10 AISI 304 grade Stainless Steel Scotch-Brite Satin polish Finish. 60 mm insulation with CFC free foam. Refrigerant gas R 404a.
Model - Professional Blast chiller GN-1/1. Standard core probe. Positive chilling soft/hard. Deep-freezing hard. Electronic control with 3 alphanumeric digits display.
Maintenance - All serviceable parts are accessible by the easy removal of front motor panel.
Fittings - Adjustable s/s feet (castors 15T).

Bezeichnung
Aufbau - Modell hergestellt aus CNS 18/10 AISI 304, Oberfläche mit Scotch Brite Schliff, Isolierstärke 60 mm, FCKW frei, Kühlmittel R404a.
Modell - Schockkühler Professional GN 1/1, 1 Rost PVC Beschichtet, Kerntemperatur Fühler, Schockkühlung im Positivem Bereich „SOFT“ und „HARD“ im Minus Bereich. Digital Display mit Zahlen und Text.
Wartung - Leichter Zugang durch entfernen der Motorblende.
Ausstattungen - Höhenverstellbare Füße aus CNS (Räder für 15T).

Description
Construction - Modèle fabriqué en acier inoxydable CrNi 18/10 AISI 304, surface satinée Scotch-Brite. 60 mm d’isolant en mousse sans CFC. Réfrigérant R 404a.
Modèle - Cellule de Réfroidissement rapide professionel GN-1/1. Avec Sonde au cœur de série. Réfroidissement positive doux / dur, réfroidissement négatif dur. Commande électronique et affichage 3 caractères alphanumériques.
Entretien - Animé par le moteur panneau de démontage avant simple.
Équipements - Pieds réglables en acier inoxydable (roues de 15T).

Descripción
Construcción - Modelo realizado completamente en acero inox CrNi 18/10 AISI 304, satinado superficial Scotch-Brite. Aislamiento 60mm, con espuma sin CFC. Gas refrigerante R 404a.
Modelo - Abatidor para uso profesional GN 1/1. Sonda al corazón de serie. Abatimiento positivo “soft / hard”, abatimiento negativo “hard”. Control electrónico y displey de 3 dígitos alfanuméricos.
Manutención - Simplificado gracias al fácil desmontaje del panel frontal del motor.
Dotaciones - Patas de inox regulables (ruedas para 15T).

16.06.2014

ISO 9001

Food Catering Equipment

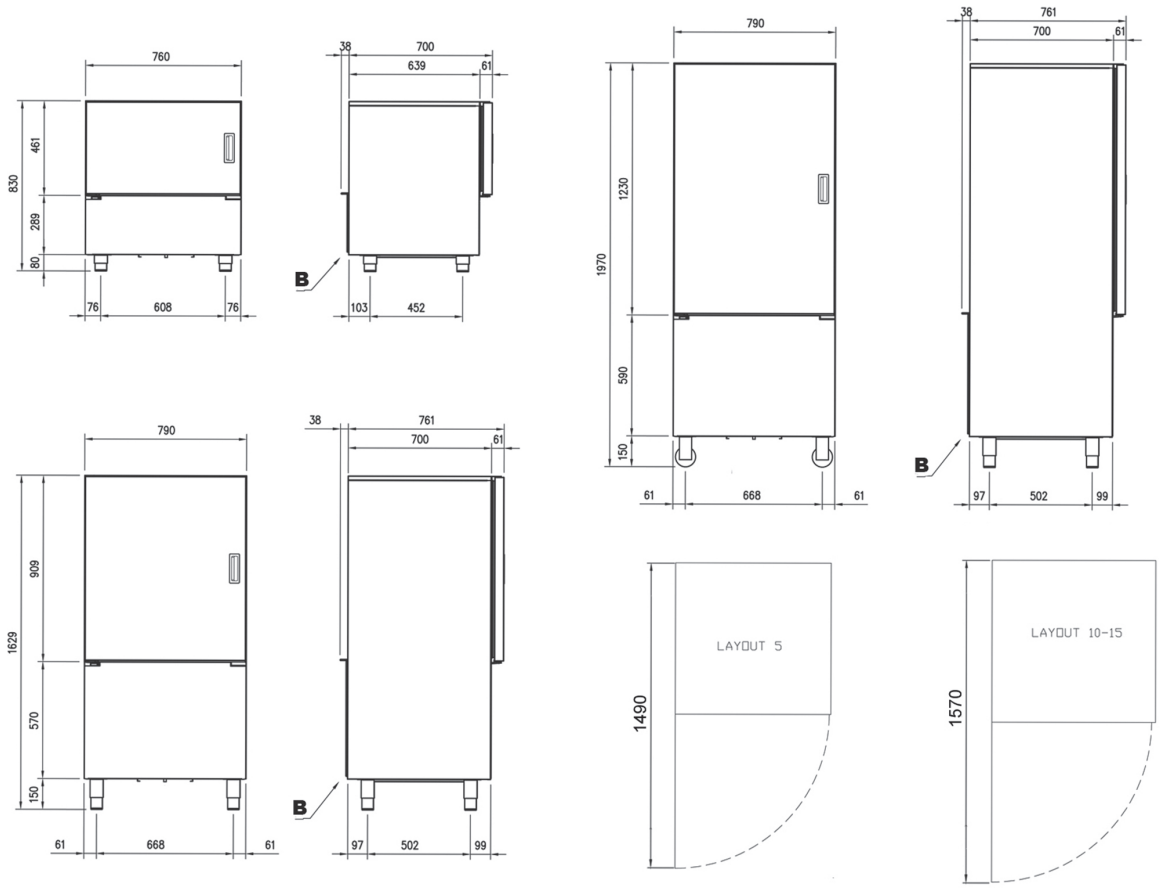
CHILLOTUS

CHILLOTUS

ABBATTITORI
BLAST CHILLER
SCHOCKKÜHLER
CELLULE DE REFROIDISSEMENT
ABATIDORES

ABB

DATI TECNICI / TECHNICAL DATA / TECHNISCHE DATEN
DONNEES TECHNIQUES / DATOS TÉCNICOS



A	Targhetta caratteristiche / Data plate Typenschild / Plaque des caractéristique Chapa de características
B	Allacciamento elettrico / Electrical connection Elektrischer Anschluss / Raccordement électrique Conexión eléctrica

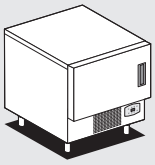


_ABB5T

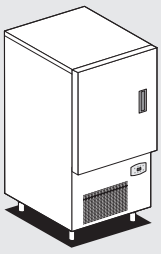


_ABB10T

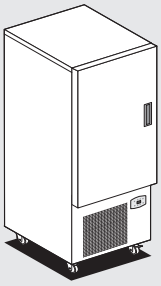


_ABB15T

Modelli Models Modele Modeles Modelos	Dimensioni Dimensions Abmessungen Dimensions Dimensiones	Teglie Shelves Gitter Grilles Cazuelas	Resa Shelves Gitter Grilles Cazuelas	Potenza Power Leistung Puissance Potencia	Voltaggio e frequenza Voltage and frequency Spannung und Frequenz Tension et fréquence Voltaje y frecuencia	Peso/Volume Weight/Volume Gewicht/Volumen Poids/Volume Peso/Volumen
	cm	N°	Kg	kW	V~ • Hz	kg/m³
_ABB5T	76x70x85h	5	**15** Kg (+90/+3°C) - **10** Kg (+90/-18°C)	1,05	230V~ • 50	93 / 0,65
_ABB10T	79x76x163h	10	**32** Kg (+90/+3°C) - **22** Kg (+90/-18°C)	1,55	230V~ • 50	149 / 1,25
_ABB15T	79x76x198h	15	**40** Kg (+90/+3°C) - **28** Kg (+90/-18°C)	3,25	400V~3N • 50	182 / 1,5

ACCESSORI / ACCESSORIES / ZUBEHÖR / ACCESSOIRES / ACCESORIOS	
Descrizione / Description / Bezeichnung / Description / Descripción	Modelli / Models / Modele / Modeles / Modelos
Stampante HACCP / HACCP printer / HACCP-Drucker Imprimante HACCP / Impresora HACCP	**_HACCPSTAMP**
Porta cerniere destre / Right hinged door / Turangel rechts Chamières à droite / Puerta lado contr.	**_PORTAOPPOSTA**

buy lotus, buy italy!

La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso
The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice - Technische Änderungen vorbehalten - La Société se reserve le droit d'apporter tout modification sans préavis - La Empresa se reserva el derecho de introducir, sin preaviso, modificaciones en cualquier momento

LOTUS®

LOTUS SpA - Via Calmaor, 46
31020 Zoppé di S. Vendemiano (TV) - ITALY
Tel. +39 0438 778020 / 778468
Fax +39 0438 778277
www.lotuscookers.it - lotus@lotuscookers.it

The size of success.