## Surgelatori



## **A CARRELLO SU 5000**

Ideali per la surgelazione di prodotti di pasticceria, gastronomia, panificazione e gelateria. Le macchine possono lavorare in continuo con carrelli di ogni dimensione. La linea è sviluppata per grandi produzioni di prodotto surgelato (da 260 a 780 kg/h). E' possibile su richiesta sviluppare macchine di capacità superiori e/o con la possibilità anche esclusiva di lavorare come abbattitori positivi.

	CARRELLI PER TEGLIE 60x80	CARRELLI PER TEGLIE 80x80	CARRELLI PER TEGLIE 80x100	Ø PROD./CICLO	DURATA CICLO	3 LARGHEZZA UTILE	B LUNGHEZZA ESTERNA	B PROFONDITA' UTILE	3 ALTEZZA UTILE 3 INTERNA	ALTEZZA MINIMA SOFFITTO	⊃ PORTE	TIPO COMPRESSORE	₹ POTENZA	ALIMENTAZIONE ELETTRICA
210x230	3-1/20'	2-1/30'	2-1/30'	260	60	950	2300	2100	1950	3000	2	BISTADIO	18	400/3+N/50
210x335	4-1/15'	3-1/20'	3-1/20'	390	60	950	3350	3150	1950	3000	2	BISTADIO	27	400/3+N/50
210x440	6-1/10'	4-1/15'	4-1/15'	520	60	950	4400	4200	1950	3000	2	BISTADIO	36	400/3+N/50
210x545	1	6-1/10'	5-1/12'	650	60	950	5450	5250	1950	3000	2	BISTADIO	44	400/3+N/50
210x650	1	1	6-1/10'	780	60	950	6500	6300	1950	3000	2	BISTADIO	54	400/3+N/50