



P8ABT8K

Mini šokery

Odstranění bakteriální zátěže

Mini šoker je ideální pro cukrářské výrobky a těsto, které vyžadují zmrazení šokem a středně dlouhý čas uložení. Tepelný šok zásadně redukuje bakteriální zatížení snížením teploty z 70 ° C na -18 ° C jen při 60 min / kg.

Nutriční hodnoty a zachování organoleptických vlastností

Rychlost zmrazení je klíčem pro udržení výživových hodnot a zachování organoleptických vlastností, díky nižší ztrátám vlhkosti během rozmrazování.

Snadné použití

Mini šoker je vybaven nerezovým vnitřním snímačem. Z integrovaného LCD panelu je možné snadno zobrazit a nastavit všechny parametry stroje.

Technická specifikace:

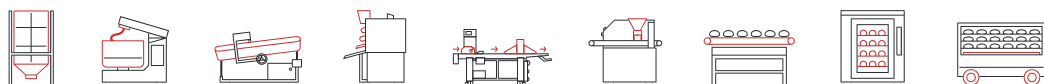
- Modulární konstrukce z nerezové oceli
- Vratné samo zavrácí dveře
- Nosná konstrukce s nastavitelnými patkami (volitelně sestava s ocelovými koly)
- Teplotní sonda z nerezové oceli
- Izolace z polyuretanové pěny s vysokou hustotou
- Chladicí zařízení pro tropy
- Automatický odmrazovací systém
- Rozteč mezi plechy 6,5 cm



P5ABT5K



P12ABT12K



KVALITNÍ PEKAŘSKÉ TECHNOLOGIE
S VYSOKOU PŘIDANOU HODNOTOU
NAŠICH SLUŽEB

MODEL	ROZMĚR (Š X H X V) (MM)	VÝKON (KG) +70°C/-18°C V 60MIN.	KAPACITA PLECHU (60 X 40) (KS)	JM. NAPĚTÍ (V/HZ/FÁZE)	PŘÍKON (KW)	HMOTNOST (KG)
P5ABT5K	790 x 700 x 850	15	5	230/50/1	1,4	110
P8ABT8K	790 x 800 x 1320	24	8	230/50/1	2,1	170
P12ABT12K	790 x 800 x 1800	36	12	400/50/3	3,5	230
P16ABT16K	790 x 800 x 1950	56	16	400/50/3	5,1	300
P21ABT24L	1100 x 1030 x 1800	85	24	400/50/3	6,12	400



P16ABT16K



P24ABT24K



KVALITNÍ PEKAŘSKÉ TECHNOLOGIE
S VYSOKOU PŘIDANOU HODNOTOU
NAŠICH SLUŽEB