



- Construidos en acero inoxidable AISI 304.
- Aislamiento de poliuretano inyectado libre de CFC con densidad 50 Kg/m3.
- Funcionamiento con gas refrigerante ecológico R404A libre de CFC.
- Interior del abatidor de acero inoxidable AISI 304 con cantos redondeados para facilitar la limpieza.
- Incorpora soporte-guías en acero inoxidable, previstas para GN y EN 60 x 40
- Entrada de las gastronorm por el lado 530 mm.
- Pies regulables en altura de acero inoxidable AISI 304.
- Incorpora una bandeja recogedora de condensación.
- Asa tirador de la puerta de acero inoxidable AISI 304.
- Panel de mandos con teclas sensitivas muy prácticos e intuitivos.
- Con sonda TAC controlando la temperatura.

Referencia	Medidas (mm)			Capacidad (Uds x Tipo)	Voltaje (V / Hz)	Potencia (W)	+70°C / +3°C (Kg / Min)	+70°C / -20°C (Kg / Min)	Peso (Kg)	Volumen (M3)
	Anchura	Profundidad	Altura							
27-PPE-S51	680	680	850	5 x GN1/1	230 / 50-60	1116	10 / 90	7 / 240	90	0,6
27-PPE-S51-1	750	750	850	5 x 60/40	230 / 50-60	1200	12 / 90	9 / 240	100	0,6
27-PPE-S51-2	750	750	1500	10 x GN1/1	230 / 50-60	1775	25 / 90	15 / 240	200	1,1

Referencia	Medidas (mm)			Capacidad (Uds x Tipo)	Voltaje (V / Hz)	Potencia (W)	+90°C / +3°C (Kg / Min)	+90°C / -10°C (Kg / Min)	Peso (Kg)	Volumen (M3)
	Anchura	Profundidad	Altura							
27-PPE-S5E	745	700	840	5 x GN1/1	230 / 50-60	680	10,8 / 90	3,6 / 240	90	0,7
27-PPE-S5P	745	700	850	5 x GN1/1	230 / 50-60	1350	20 / 90	12 / 240	115	0,7
27-PPE-S10	800	830	1850	10 x GN1/1	400 / 50-60	3200	42 / 90	25 / 240	225	1,6
27-PPE-S10-1	1040	1000	1980	10 x GN1/1	400 / 50-60	4700	70 / 90	35 / 240	245	2,7
27-PPE-S10-2	1040	1000	1980	10 x GN1/1	400 / 50-60	5500	100 / 90	50 / 240	295	2,7