

Abatedores de temperatura SIMPLY e HARMONY



Os abatedores Ilsa **SIMPLY** com abatimento positivo e negativo são indispensáveis em cada restaurante, pastelaria ou geladaria, para organizar de maneira racional o trabalho e ter sempre a qualidade no produto. Os abatedores SIMPLY são em aço inox, têm isolamento de 60 mm de espessura, ângulos internos arredondados e suporte das grelhas amovível para fácil limpeza.

Previsto para receber grelhas/tabuleiros nos formatos GN 1/1 e EN 60x40 (não incluídos), salvo modelo de 4 (só GN 1/1) com passo de 67 mm.

Painel de comando electrónico para programa de abatimento positivo (+90/+3°C) e abatimento negativo (+90/-18°C) incluindo de serie a sonda do produto.



Serie SIMPLY	ABV4053	ABV4024	ABV4044	ABV4046
Nº tabul./Grelhas	4 (GN)	5	10	14
Ciclo Positivo (Kg)	12	15	28	38
Ciclo Negativo (Kg)	8	9	18	25
Dimensões (cm)	79x70x85h	79x80x90h	80x83x180h	80x83x203h
Alimentação	230V/1/50Hz	230V/1/50Hz	400V/3//50Hz	400V/3//50Hz
Potência	800 W	850 W	2300 W	2800 W

Os abatedores Ilsa **HARMONY** com abatimento positivo ou negativo são indispensáveis em cada restaurante, pastelaria ou geladaria, para organizar de maneira racional o trabalho e ter sempre a qualidade no produto. Os abatedores HARMONY são em aço inox, têm isolamento de 60 mm de espessura, ângulos internos arredondados e suporte das grelhas amovível para fácil limpeza.

Previsto para receber grelhas/tabuleiros nos formatos GN 1/1 e EN 60x40 (não incluídos) com passo de 67 mm. Impressora para controlo HACCP (opcional).

Painel de comando electrónico com 99 programas para programa de abatimento positivo (+90/+3°C) e abatimento negativo (+90/-18°C) em função dos modelos incluindo de serie a sonda do produto.



Serie HARMONY	ABV4005	ABV4001	ABV4004
Nº tabul./Grelhas	5	10	14
Ciclo Positivo (Kg)	20	40	55
Ciclo Negativo (Kg)	12	25	35
Dimensões (cm)	79x80x90h	80x83x180h	80x83x203h
Alimentação	230V/1/50Hz	400V/3//50Hz	400V/3//50Hz
Potência	950 W	2500 W	3000 W

SIMIL

R Sarmento Beires, 31 A/B
1900-411 Lisboa

Telefone: 218 435 430
Telefax.: 218 435 431

E-mail: info@simil.pt

www.simil.pt

