



PASS THROUGH VERTICAL

Pass - Through Refrigerado modelo PR ou Aquecido modelo PA

Pass-Through refrigerado ou aquecido, com cantoneiras internas para receber grelhas ou recipientes gastronorm. Revestimento externo, frente, laterais e portas em chapa de aço inoxidável, AISI-304 liga 18/8. Portas interiores, isoladas com poliuretano injetado quando refrigerado e lã de vidro quando aquecido, numa construção tipo sanduíche e guarnições de borracha anti-tóxica, dobradiças e puxadores de aço inoxidável e trinco de pressão com roletes de nylon.

Modelo PR - A parte refrigerada será por meio de evaporador, construído em cobre com banho eletrolítico, ligado a um conjunto compressor de capacidade devidamente calculada, acionado por motor e com todos os pertences para um perfeito funcionamento eletro-automático, sob tensão de 220 Volts monofásico - 60 Hz.

Modelo PA - A parte aquecida por meio de resistência a seco (aletadas) elétrica, 220 Volts monofásico, 60 Hz. Câmara para aquecimento do ar, em chapa de aço inoxidável 304, liga 18/8, com furações na parte superior e reservatório de água para umidificar o ambiente da câmara, funciona como dispositivo para evitar o ressecamento dos alimentos. Controle de temperatura por termostato com regulagem entre 40 a 75°C, com lâmpada sinalizadora de operação.

Acabamento: Aço inox, polido fosco. Soldas em atmosfera de argônio invisíveis.

Opções de Revestimento interno:

Chapa de aço inoxidável AISI 304 liga 18/8.

Chapa de alumínio Stuko.

Dimensões e consumo:

PR-700 Dimensões: 700x850x2100 mm de altura - 1 porta cada lado - 250 Watts

PR-1400 Dimensões: 1400x850x2100 mm de altura - 2 portas cada lado - 400 Watts

PA-700 Dimensões: 700x850x2100 mm de altura - 1 porta cada lado - 2000 Watts

PA-1400 Dimensões: 1400x850x2100 mm de altura - 2 portas cada lado - 4000 Watts

ESQUEMA DE INSTALAÇÃO

△ Entrada de energia H=2100mm
220V monofásico

⊕ Saída de esgoto = Ø1. 1/2"
(centralizado)

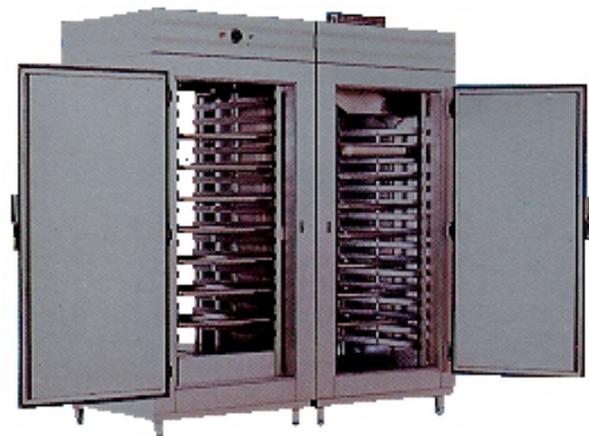
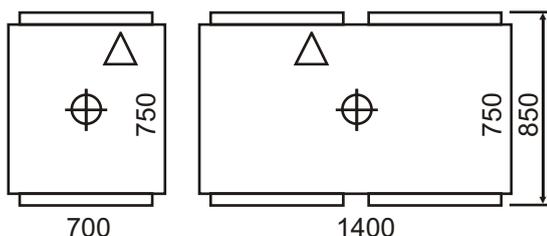


Foto Ilustrativa