Fresco® Élite

L’abbattitore di temperatura multifunzione da appoggio.

Fresco® Élite permette di abbattere rapidamente la temperatura degli alimenti dopo la cottura, di surgelare e scongelare in tempi contenuti e in modo controllato.
Ma anche cuocere a bassa temperatura carne e pesce, lievitare pane, pizza e focacce, far trovare il piatto pronto e caldo da servire; conservare alla temperatura ideale e rinfrescare vino e bevande.
Fresco® Élite è disponibile con porta e cruscotto in vetro Dark gray temprato, maniglia in acciaio inox satinato.
Inoltre, Fresco® Élite è dotato di fermaporta meccanico con apertura massima 160°.

DATI TECNICI Fresco® Élite	
Resa ciclo raffreddamento rapido (da +90 °C a +3 °C)	2,5 kg
Resa ciclo surgelazione rapida (da +90 °C a -18 °C)	2,5 kg
Voltaggio	220 - 240 V / 50 Hz
Potenza Max assorbita	350 W
Assorbimento totale	2.12 A
Gas refrigerante	R290
Peso netto macchina	33 kg
Capacità griglie	n. 2

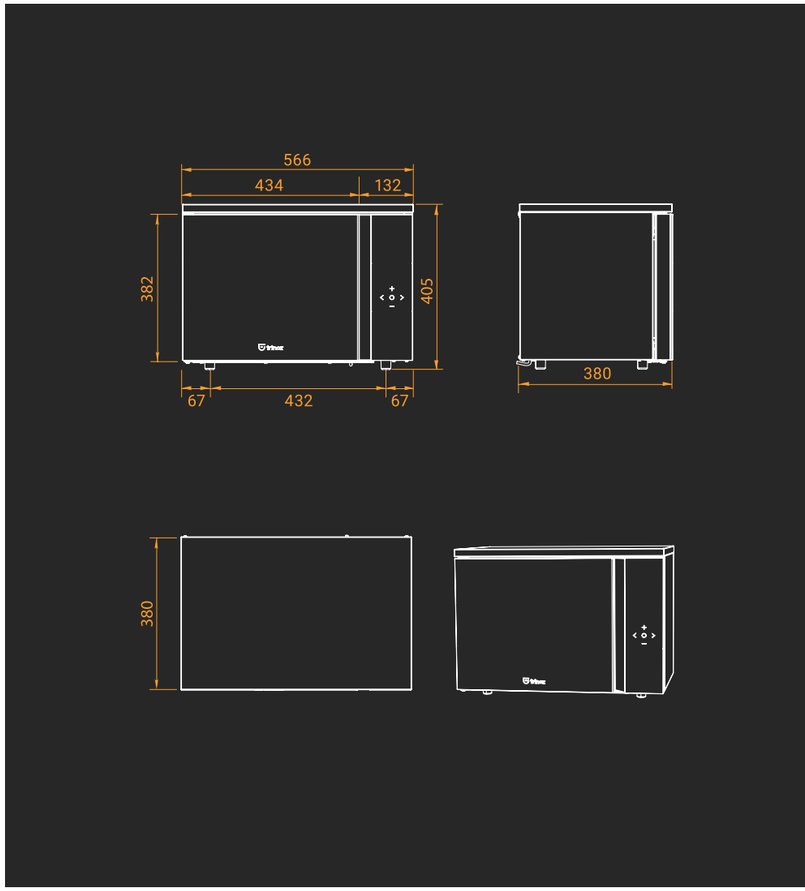
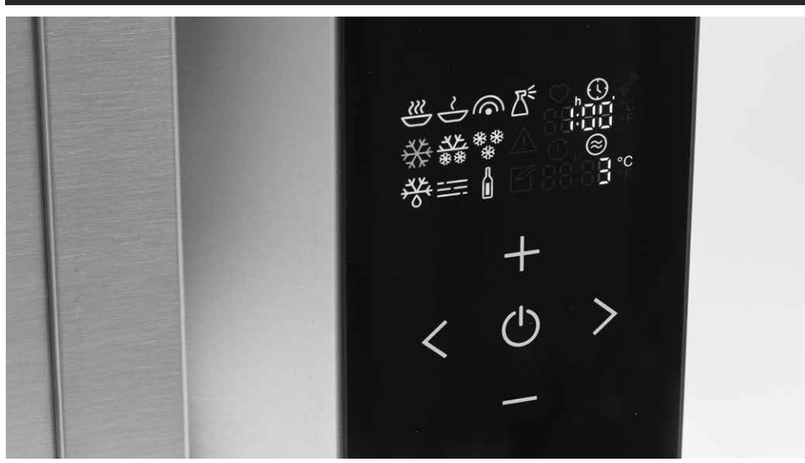
Dotazioni di serie: Una griglia in acciaio inox. / Spray igienizzante 100 ml.

Finiture

Finiture esterne in acciaio inox satinato, porta in vetro Dark gray temprato, cruscotto in vetro Dark gray temprato, maniglia in acciaio inox satinato, retro in acciaio inox.

Precauzioni nel posizionamento

Assicurarsi di lasciare un canale d’aria di dimensioni minime di 50 mm nei lati e nel retro. Si raccomanda il posizionamento non a contatto con fonti di calore, forni o altro elettrodomestico che producano calore. Prevedere la spina Schuko per l’alimentazione dell’elettrodomestico.

Fresco® Élite

L 566 mm
P 380 mm
H 382 mm
(H405 totali compreso piedini, H 23 mm)