

# 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, far 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 °C.

### 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)

