



Abbattitori di temperatura affidabili, semplici ed economici. Trovano il loro settore di utilizzo privilegiato nell'ambito della ristorazione ove il connubio tra prestazioni ottimali e facilità di utilizzo permettono all'utilizzatore finale una migliore organizzazione della giornata lavorativa.



Reliable, simple and cheap blast chillers. Within the catering equipment, the blast chiller enables the end user to obtain a better plan of his daily job routine thanks to its excellent performances and an extremely easy-to-use system.



Cellules de refroidissement très fiables, simples et économiques. Leur domaine d'utilisation le plus privilégié est sans doute chez le restaurant, où la combinaison de performance et de facilité d'utilisation permet à l'utilisateur final une meilleure organisation de sa journée de travail.



Abatidores de temperatura fiables, sencillos y de precio competitivo. Se utilizan mayormente en la restauración donde las óptimas prestaciones y la sencillez de la utilización permiten al usuario final una mejor organización del día de trabajo.



Verlässlicher, einfacher und günstiger Schockgefrierer. Mit dem Schockgefrierer kann die Verarbeitung der Speisen einfach geplant werden (zB Catering), dank exzellenter Arbeitsweise und einfacher Handhabung.



NETTUNO 3



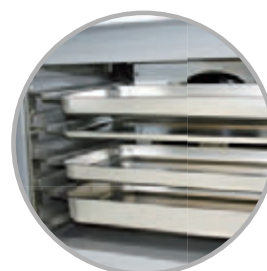
NETTUNO 5



NETTUNO 10

Modello model modèles modelo Modelle	Dimensioni interne internal dimensions dimensions intérieures dimensiones internas Inneren Dimensionen	Abbattimento positivo-resa positive chilling - performance abattement positif - durée abatimiento positivo - rendimiento Negative Abkühlung - Leistung	Abbattimento negativo- resa negative chilling - performance abattement négatif - durée abatimiento negativo - rendimiento Positive Abkühlung - Leistung	Numero teglie (non incluse) number of pans (not included) N° de plats (pas inclus) numero bandejas (no incluidas) Nummer der Auflaufformen (Nicht enthalten)	Peso weight poids peso Gewicht	Tensione voltage voltage tensión Spannung
Nettuno 3	610x410x280 H	+3° 14 kg	-18° 11 kg	3- 1/1 GN - 3-400X600	kg 50	230 V/50-60 Hz
Nettuno 5	610x410x410 H	+3° 20 kg	-18° 15 kg	5- 1/1 GN - 5-400X600	kg 60	230 V/50-60 Hz
Nettuno 10	610x410x760 H	+3° 25 kg	-18° 20 kg	10- 1/1 GN - 10-400X600	kg 90	400 V/50-60 Hz


Ventole (Nettuno 10)
fan (Nettuno 10)

Ventola (Nettuno 5)
fan (Nettuno 5)

Teglie
pans