

RODRIAÇO

Cozinhas Profissionais



PASS THROUGH



PASS THROUGH

Os Pass Through Rodriaco ideais para restaurantes, hotéis, fast foods e cozinhas profissionais foram especialmente projetados para garantir conforto, qualidade, economia e alto desempenho para sua cozinha industrial.

Além disso a construção em aço inoxidável AISI 304 ou 430, puxadores, comandos e vidro temperado, garantem ao operador, segurança no manuseio e a certeza que opera um equipamento de alta durabilidade.

CARACTERÍSTICAS

- Material: Aço Inox AISI 430 ou Aço Inox AISI 304
- Sistema de refrigeração através de ar forçado ●
- Temperatura de trabalho: 0° à 4°C ●
- Controlador digital de temperatura
- Temperatura de trabalho: 20° à 80°C ●
- Sistema de aquecimento através de resistências ●
- Isolamento térmico em poliuretano injetado
- Opcional: Prateleiras (não inclusas)



MODELO	CODIGO	DIMENSÃO (MM)	VOLUME (L)	GN'S	TIPO PORTA	QTD PORTA	TENSÃO (V)	AC	FREQ (HZ)	POTÊNCIA TOTAL (W)	CLASSE CLIMÁTICA **
REFRIGERADO	PTR-S-2P	700x850x2100	660	16	Cega/Vidro	2	220	2,4	60	528	4
	PTR-D-4P	1400x850x2100	1390	32	Cega/Vidro	4	220	3,3	60	726	4
AQUECIDO	PTA-S-2P	700x850x2100	660	16	Cega/Vidro	2	220	9,09	60	2000	
	PTA-D-4P	1400x850x2100	1390	32	Cega/Vidro	4	220	13,6	60	3000	
MISTO	PTA-S-2P	700x850x2100	660	16	Cega/Vidro	2	220	9,09	60	2000	
								2,4	60	528	

TODOS OS MODELOS POSSUEM PROTEÇÃO IPX0

* Considerado para GN's padrão 1/1-100. Não inclusas.

** Temperatura ambiente máxima de 32,2°C e umidade relativa do ar de 65%

Classe Climática 4: Condições de aplicação, temperatura ambiente máxima de 32,2°C e umidade relativa do ar de 65%

REFRIGERADO

AQUECIDO