

RODRIAÇO

Cozinhas Profissionais



PASS THROUGH



PASS THROUGH

Os Pass Through Rodrição 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, puxadores, comandos e vidro temperado, garantem ao operador, segurança no manuseio e a certeza que opera um equipamento de alta durabilidade.



CARACTERÍSTICAS

- Pass Through Aquecido;
- Material: Aço Inox AISI 304, liga 18.8 (Interno e Externo);
- Controlador digital de temperatura frontal;
- Temperatura de trabalho: 20°C à 80°C;
- Sistema de aquecimento através de resistências;
- Isolamento térmico em poliuretano injetado;
- Modelo 2 Portas 17 Planos
- Modelo 4 Portas 34 Planos



Imagens meramente ilustrativas

MODELO	CODIGO	DIMENSÃO (MM)	VOLUME (L)	GN'S	TIPO PORTA	QTD PORTA	TENSÃO	AC	FREQ (HZ)	POTÊNCIA TOTAL (W)	CLASSE CLIMÁTICA
AQUECIDO	PTA-S-2P	700X850X2100	660	34	VIDRO	2	110 / 220	9,09	60	2000	
	PTA-D-4P	1400X850X2100	1390	68	VIDRO	4	110 / 220	13,06	60	3000	

TODOS OS MODELOS POSSUEM PROTEÇÃO IPX0

