

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

CARACTERÍSTICAS

- Pass Through Misto;
- Material: Aço Inox AISI 304, liga 18.8 (Interno e Externo);
- Controlador digital de temperatura frontal;
- Isolamento térmico em poliuretano injetado;
- Modelo Misto 17 Planos
- **AQUECIDO:**
- Temperatura de trabalho: 20°C à 80°C;
- Sistema de aquecimento através de resistências;
- **REFRIGERADO:**
- Temperatura de trabalho: 0°C à 6°C;
- Sistema de refrigeração através de ar forçado;
- Gaveta para coleta de água na parte inferior;



Imagens meramente ilustrativas

MODELO	CODIGO	DIMENSÃO (MM)	VOLUME (L)	GN'S	TIPO PORTA	QTD PORTA	TENSÃO	AC	FREQ (HZ)	POTÊNCIA TOTAL (W)	CLASSE CLIMATICA
MISTO	PTM-S	700X850X2100	660	34	VIDRO	2	110 / 220	9,09	60	2000	
								2,4	60	528	

AQUECIDO

REFRIGERADO

TODOS OS MODELOS POSSUEM PROTEÇÃO IPX0



Rodriaco Cozinhas Profissionais
Al. Nossa Senhora do Sagrado Coração, 823
Pinheirinho - 81870-010 Curitiba/PR
(41) 3071-9053
www.rodriaco.com.br



(41) 98711-9665



@rodriacocozinhas



Rodriaco Cozinhas Profissionais

RODRIAÇO
Cozinhas Profissionais