

# 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 Refrigerado;
- Material: Aço Inox AISI 304, liga 18.8 (Interno e Externo);
- Controlador digital de temperatura frontal;
- Temperatura de trabalho: 0°C à 6°C;
- Gaveta para coleta de água na parte inferior;
- Sistema de refrigeração através de ar forçado;
- Isolamento térmico em poliuretano injetado;
- Modelo 2 Portas 17 Planos
- Modelo 4 Portas 34 Planos



MODELO	CODIGO	DIMENSÃO (MM)	VOLUME (L)	GN'S	TIPO PORTA	QTD PORTA	TENSÃO	AC	FREQ (HZ)	POTÊNCIA TOTAL (W)	CLASSE CLIMATICA
REFRIGERADO	PTR-S-2P	700X850X2100	660	34	VIDRO	2	110 / 220	2,4	60	528	4
	PTR-D-4P	1400X850X2100	1390	68	VIDRO	4	110 / 220	3,3	60	726	4

TODOS OS MODELOS POSSUEM PROTEÇÃO IPX0



Imagens meramente ilustrativas



INMETRO  
Rodrição 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

**RODRIAÇÃO**  
Cozinhas Profissionais