



**DORA[®]
METAL**

SCHŁADZARKO-ZAMRAŻARKI SZOKOWE

Twoja przewaga w gastronomii



SCHŁADZARKO-ZAMRAŻARKI SZOKOWE Z FUNKCJĄ GRZANIA

Schładzanie i podgrzewanie W JEDNYM URZĄDZENIU

Twoja przewaga w gastronomii!

Przełomowe urządzenia od Dora Metal, które **nie tylko schładzają szokowo, ale również podgrzewają potrawy**. Dzięki nim zachowasz ich **doskonały smak, konsystencję i wartości odżywcze**. To **niezastąpione narzędzie** dla profesjonalnych kuchni, restauracji i cukierni, które poszukują najwyższej jakości w obróbce żywności.

CECHY WSPÓLNE ASORTYMENTU

Zastosowane materiały

- Wykonanie ze stali nierdzewnej AISI 304
- Czynnik chłodniczy R455a
- Izolacja PUR o grubości 70 mm, drzwi 80 mm

Moduł sterowania

- Dotykowy wyświetlacz 7" do sterowania cyklami i parametrami pracy

Instalacja elektryczna

- Wentylator z regulowaną prędkością obrotową
- Port USB do monitoringu
- Sterylizacja komory promieniowaniem UV-C
- Czujnik otwartych drzwi

Instalacja chłodniczo - grzewcza na tylnej powierzchni komory

- Moduł chłodniczy z wymuszonym obiegiem powietrza wewnątrz komory
- Moduł grzewczy z wymuszonym obiegiem powietrza wewnątrz komory





**DORA[®]
METAL**



SCHŁADZARKO -ZAMRAŻARKA SZOKOWA

**DM-S-95110
790x850x1800**

Zasilanie: 400V/50Hz

Moc chłodnicza: 5,1 kW
dla temperatury otoczenia +38°C

Wydajność szokowego schładzania lub zamrażania:

na cykl zgodnie z DIN 18872-5: 35 kg (+65°C/+3°C) w 90 min.

na cykl zgodnie z DIN 18872-5: 30 kg (+65°C/-18°C) w 240 min.

Klasa klimatyczna

V klasa klimatyczna – testowane w warunkach pracy +40 ° C i 40% wilgotności względnej

Moc grzewcza: 900 W

Temperatura powolnego gotowania: max 85°C

Cykl można uruchomić natychmiast po załadunku, niezależnie od temperatury produktu

Poprzeczny załadunek pojemników i tac:

- a. 10x 1/1 GN h=65
- b. 13x 1/1 GN h=40
- c. 20x 1/1 GN h=20
- d. 20x EN6040-30

Nogi regulowane h=160 +20/-40



 handlowy@dora-metal.pl

 67 255 20 42

Razem tworzymy lepszą
gastronomię!

zobacz więcej na
www.dora-metal.pl



**DORA[®]
METAL**



**SCHŁADZARKO
-ZAMRAŻARKA SZOKOWA**
DM-S-95105
790x850x900



Zasilanie: 230V/50Hz

Moc chłodnicza: 1,38 kW dla temperatury otoczenia 32°C

Wydajność szokowego schładzania lub zamrażania:

na cykl zgodnie z DIN 18872-5: 15 kg (+65°C/+3°C) w 90 min.

na cykl zgodnie z DIN 18872-5: 12 kg (+65°C/-18°C) w 240 min.

Klasa klimatyczna

IV klasa klimatyczna – testowane w warunkach pracy +30 °C i 55% wilgotności względnej

Moc grzewcza: 900 W

Temperatura powolnego gotowania: max 85°C

Cykl można uruchomić natychmiast po załadunku, niezależnie od temperatury produktu

Poprzeczny załadunek pojemników i tac:

- a. 4x 1/1 GN h=65
- b. 5x 1/1 GN h=40
- c. 8x 1/1 GN h=20
- d. 8x EN6040-30

Nogi regulowane h=65 +30/0

 handlowy@dora-metal.pl

 67 255 20 42

Razem tworzymy lepszą
gastronomię!

zobacz więcej na
www.dora-metal.pl