

PRIME



PRIME: ¡altas prestaciones en espacios reducidos

fácil de tener y sencillo de usar!

¿Por qué elegir Prime de Irinox?



**REDUCE LOS GASTOS
EN ALIMENTOS**



**REDUCE EL DESPERDICIO
DE ALIMENTOS**



AUMENTA LA VIDA ÚTIL



**AUMENTA LA CALIDAD DE
LOS ALIMENTOS Y LA
SEGURIDAD ALIMENTARIA**



**AUMENTA LA
RACIONALIZACIÓN
DE LA PRODUCCIÓN**

PRIME



El pequeño abatidor de la línea Irinox Professional diseñado para los chefs que desean una gran calidad en un tamaño reducido.

INTERFAZ FÁCIL DE USAR

Pensada para ser intuitiva y fácil de usar con 2 ciclos de congelación y 2 ciclos de enfriamiento:

DELICATE +3 °C

Indicado para alimentos de espesor reducido.

STRONG +3 °C

Ideal para productos muy densos, de gran tamaño o envasados.

DELICATE -18 °C

Trabaja en dos fases: una a temperatura positiva y otra a temperatura negativa.

STRONG -18 °C

Congela rápidamente hasta el corazón los productos hasta a -18 °C..

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

| | |
|-------------------------|--------------------|
| Dimensiones (L x P x A) | 670 x 700 x 832 |
| Alimentación eléctrica | 230 V-50Hz (1N+PE) |
| Potencia absorbida | 1,10 kW |
| Absorción eléctrica | 5,90 A |

CAPACIDAD DE LAS BANDEJAS Y RENDIMIENTO

| | |
|---|-------|
| Bandejas GN1/1 (H=40 mm) | 5 |
| Capacidad del ciclo de abatimiento rápido* (70/+3 °C) | 17 kg |
| Capacidad del ciclo de congelación rápido** (70/-18 °C) | 10 kg |

*a 90mm ** a 240 mm

IRINOX