

# 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**