



## Marknadens minsta Blastchillers!

*Från Sirman introducerar vi 2 modeller; Designad för hög effektivitet och användarvänlighet. Dolomiti Blast Chiller används för snabbkylning/frysning av lagade maträtter, efterrätter, glass mm för att förhindra kvalitetsförlust. Klarar en omgivningstemperatur upp till 38° C*



### Utrustad med:

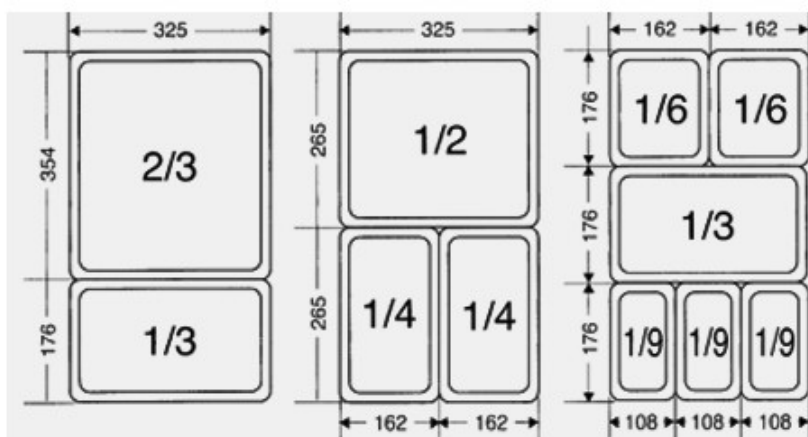
- Digital display
- Diffuserad ventilation förhindrar produktskador
- Värmd dörrlist undviker att dörren igen-sätts
- 3st skenor för GN 2/3, mått 354x325
- Upptinings program

### Teknisk information

Utförande	Rostfritt stål
Volym	29 liter 36 liter
Kapacitet: Från +70°C till +3°C =90min	8 kg 9 kg
Kapacitet: Från +70°C till -20°C =240min	5 kg 6 kg
GN kantiner	2/3 = mått 354x325 mm 1/1 = mått 530x325mm
EI	680W 230V 50Hz 758W 230V 50Hz
Innermått BxDxH cm	34 x 34 x 27 34 x 55 x 37
Mått BxDxH cm	64 x 63 x 40 64 x 74 x 50
Vikt	45 kg 59 kg
Transport vikt	55 kg 69 kg
Art Nr:	<b>SIR DOLOMITI3P23</b> <b>SIR DOLOMITI311</b>

### GN mått

Kantin	Längd	Bredd
2/1	650 mm	530 mm
1/1	530 mm	325 mm
2/3	354 mm	325 mm
1/2	325 mm	265 mm
1/3	325 mm	176 mm
1/4	265 mm	162 mm
1/6	176 mm	162 mm
1/9	176 mm	108 mm





## *Dolomito Gelateria – För dig som tillverkar glass!*

*Från Sirman introducerar vi 4 modeller; Designad för hög effektivitet och användarvänlighet. Dolomiti används för snabbkylning/frysning av hårdglass, gelato, efterrätter mm för att förhindra kvalitetsförlust. Klarar en omgivningstemperatur upp till 38° C . Finns plats för både 5liters och 2,5liters glasskantiner.*



Den lilla modellen, Gelateria 5G, får plats med 6st x 5L glasskantiner. Den stora modellen har plats för 18st x 5L glasskantiner. Bilden visar 12st x 2,5L glasskantiner.

	watt			lit	n.	lit	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg	
<b>Dolomiti 3 P 2/3</b>	1ph	680	+70/+3°C 90 min./kg 8	+70/-20°C 240 min./kg 5	29	3 - 2/3 GN	340x340 h.270	640	630	1020	400	45	660x650x550	50
<b>Dolomiti 3 P 1/1</b>	1ph	758	+70/+3°C 90 min./kg 9	+70/-20°C 240 min./kg 6	36	3 - 1/1 GN	340x550 h.370	640	740	1220	500	60	660x760x650	68
<b>Dolomiti 5 1/1</b>	1ph	1.116	+70/+3°C 90 min./kg 10	+70/-20°C 240 min./kg 7	70	5 - 1/1 GN	560x470 h.330	680	680	1295	880	85	700x750x1050	95
<b>Dolomiti 5 P 1/1</b>	1ph	1.116	+70/+3°C 90 min./kg 10	+70/-20°C 240 min./kg 7	70	5 - 1/1 GN	560x470 h.330	680	680	1295	880	85	700x750x1050	95
<b>Dolomiti 5</b>	1ph	1200	+70/+3°C 90 min./kg 12	+70/-20°C 240 min./kg 9	95	5 - 1/1 GN 5 - cm 60x40	630x540 h.330	750	750	1435	880	95	770x820x1050	105
<b>Dolomiti 5 P</b>	1ph	1.200	+70/+3°C 90 min./kg 12	+70/-20°C 240 min./kg 9	95	5 - 1/1 GN 5 - cm 60x40	630x540 h.330	750	750	1435	880	95	770x820x1050	105
<b>Dolomiti 5 Gelateria</b>	1ph	1.385	+70/+3°C 90 min./kg 12	+70/-20°C 240 min./kg 9	95	5 - 1/1 GN 5 - cm 60x40	630x540 h.330	750	750	1435	850	98	770x820x1020	108
<b>Dolomiti 7 Gelateria</b>	1ph	1.493	+70/+3°C 90 min./kg 20	+70/-18°C 240 min./kg 12	150	7 - 1/1 GN 7 - cm 60x40	630x420 h.600	1300	700	1435	830	155	1320x720x1000	165
<b>Dolomiti 10 Gelateria</b>	3ph	1.775	+70/+3°C 90 min./kg 25	+70/-18°C 240 min./kg 15	206	10 - 1/1 GN 10 - cm 60x40	630x430 h.760	750	750	1435	1500	185	770x820x1670	200
<b>Dolomiti 14 Gelateria</b>	3ph	3.400	+70/+3°C 90 min./kg 40	+70/-18°C 240 min./kg 25	282	14 - 1/1 GN 14 - cm 60x40	630x430 h.1040	750	750	1435	1900	265	770x820x2070	280



Avståndet mellan hyllorna är justerbara