

Caratteristiche

Jolylce introduce la nuova gamma di abbattitori rapidi di temperatura JK, macchinari nati per migliorare qualità e organizzazione del lavoro.

Grande potenza, versatilità, facilità d'uso ed affidabilità sono le caratteristiche più importanti degli abbattitori Jolylce JK

- Comandi a membrana
- Nuova scheda elettronica intuitiva e facile da utilizzare completa di tutte le funzioni necessarie ai vari processi di lavorazione
- Ventilatore con pale anticorrosione
- Sonda ad ago conica



Features

Jolylce is now introducing the new JK range of blast chillers and blast freezers. These machines are designed to improve the quality and organization of work. Powerful, versatile, easy to use and reliable. These are the most important features of Jolylce blast chillers-freezers

- Control panel
- New control panel: intuitive, and extremely easy to use with all the functions necessary for the various processes
- Anti-corrosion fan blades
- Conic core probe

Capacità - Capacity



7 kg

+90°C → +3°C



5 kg

+90°C → -18°C

3

Griglie / Trays
GN 1/1
530x325 mm

2

Vaschette gelato
Ice-cream bins
360x165x120H (mm)

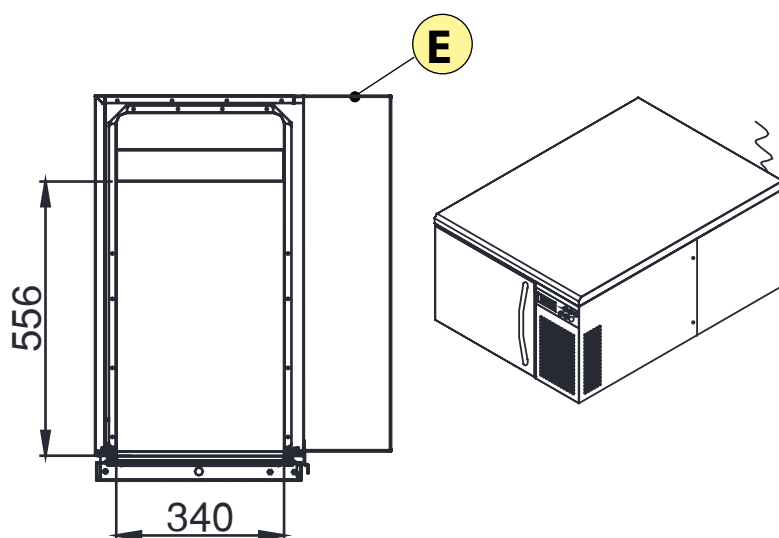
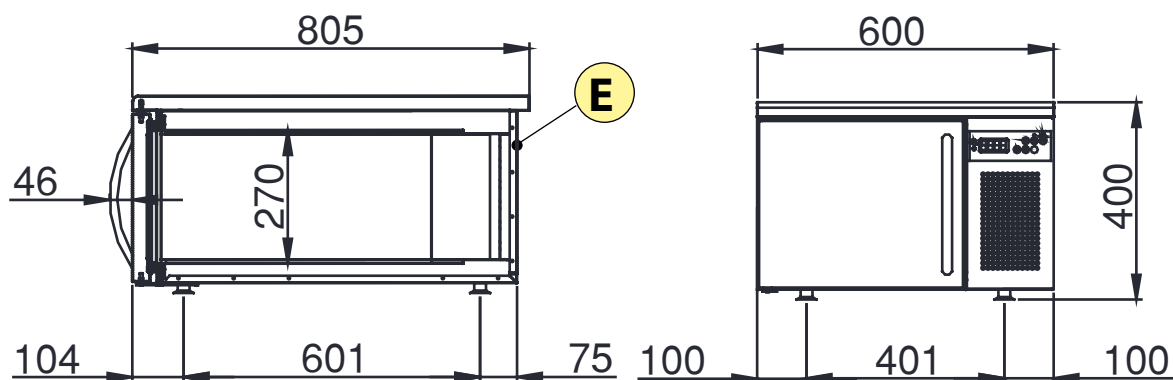
1

Vaschette gelato
Ice-cream bins
360x250x80H (mm)

Caratteristiche - Features

Alimentation Power supply	230V/1N/50HZ
Code Produit Code number	JK3 1-1
Largeur ext. Outside length	600 mm
Hauteur ext. Height	400 mm
Profondeur ext. Depth	805 (1205) mm
Capacité Capacity GN 1/1	3
Compresseur Compressor	Hermetic
Type Gaz Refrigeration Fluid	650 g - R404A (GWP3922)
Capacité refroidissement rapide Output chilling (+90°C/+3°C)	7
Capacité surgélation Output freezing (+90°C/-18°C)	5
Puissance absorbée Absorbed power	700 W - 3,8 A
Poids net/brut net/gross Weight	55 Kg / 62 Kg
Dimension emballage Shipment data	900 x 700 x 600 mm - 62 Kg

Dimensioni- Dimensions



E ELECTRICAL CABLE SUPPLY
ALIMENTAZIONE ELETTRICA

Dati consumo / Consumption data

0,110 kWh/kg

Ciclo Cycle	Durata Duration	Discesa T° Down T°
Neg	90 min	+65°C → +10°C

0,320 kWh/kg

Ciclo Cycle	Durata Duration	Discesa T° Down T°
Neg	240 min	+65°C → -18°C

Quadro comandi / Control panel

