



Abatidor de temperatura AB-5

CAPACIDAD: 5 X GN 1/1

Rendimiento:

Refrigeración: 18 Kg. / 90'

Ultracongelación: 10 Kg. / 240'

Abatimiento rápido, ultracongelación y conservación automática.

- Abatimiento rápido a +10°C, lo que inhibe la proliferación de bacterias y evita que la vianda se deshidrate por evaporación, permitiendo conservar las cualidades originales de la comida de cinco a siete días.
- Ultracongelación a -18°C en el centro en menos de cuatro horas, evitando la formación de macrocristales, condición esencial para -en el momento del uso- el alimento descongelado tenga la consistencia y calidad originarias.
- Conservación automática en la temperatura de mantenimiento programada al final de cada función.
- Motor integrado.
- Flujo de aire indirecto: baja deshidratación
- Compresores de alta potencia: enfriamiento rápido.
- Función hard-chilling: para productos espesos
- Sonda al corazón: optimiza los tiempos de congelación y abatimiento, determinando el momento en que se alcanza la temperatura deseada en el corazón del producto.

EQUIPAMIENTO INCLUIDO

- Sistema HACCP. Analiza los peligros y puntos críticos.
- Sonda al corazón.

EQUIPAMIENTO OPCIONAL

- Esterilizador a ozono.
- USB para conectar una impresora.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Capacidad recipientes GN 1/1: 5

Capacidad recipientes en 600x400: 5

Capacidad cubetas helado 5 l.: 6

Paso entre bandejas: 68 mm

Dimensiones exteriores

·Ancho: 800 mm

·Fondo: 700 mm

·Alto: 900 mm

Capacidad abatimiento: 90 °C a 3 °C / 90 ' / 18 Kg

Capacidad ultracongelacion: 90 °C a -18 °C / 240 ' / 10 Kg

Refrigerante : refrigerante 1100g-R404A

Potencia refrigerante : 1573 W

Consumo: 1250 W

Peso bruto : 123 Kg.

Peso neto : 108 Kg

