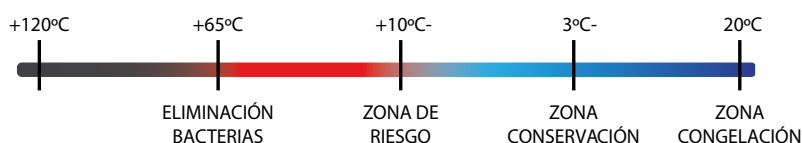


Los abatidores son una herramienta perfecta para realizar un enfriamiento rápido y uniforme. Se consigue preservar las cualidades organolépticas y los valores nutricionales de los alimentos, evitando la proliferación de bacterias y prolongando la vida útil de almacenamiento, tanto en refrigeración como en congelación.

Todo el proceso cumple con las normas HACCP y de seguridad alimentaria, siempre evitando los riesgos de deshidratación y formación de escarcha.

## TIPOS DE ABATIMIENTO

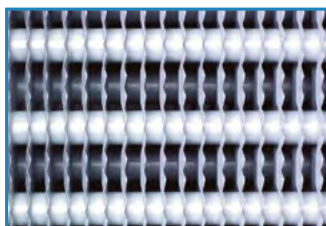


**ABATIMIENTO NEGATIVO (cong.rápida)**  
por tiempo o con sonda al núcleo del producto

Disminución de la temperatura entre +70°C y -18°C en 240'', con temperatura en cámara variable entre -35 °C y -40 °C.

**ABATIMIENTO POSITIVO**  
por tiempo o con sonda en el núcleo del producto

Disminución de la temperatura entre +70°C y +3°C en 90''.



Evaporador con revestimiento anticorrosión

## CONSTRUCCIÓN

Construidos en acero inoxidable.

Aislamiento en poliuretano de alta densidad ecológico de 70 mm de espesor para evitar pérdidas térmicas.

Pies ajustables en acero inoxidable para una nivelación exacta.

La puerta con bisagra pivotante y bloqueo de apertura a 90°C, equipada con burlete magnético de silicona.

La puerta puede ser reversible (excepto Y2-3) para mayor comodidad.

Evaporador protegido con tratamiento anti-corrosión.

Refrigerante R404A.



Soporte y Bandejas fácilmente desmontables



Marco calefactado. Evitar condensación y hielo



Reparto uniforme del aire



**FUNCIONAMIENTO**

4 programas preestablecidos (abatimiento Soft, abatimiento Hard, congelación Soft y congelación Hard) y programas personalizables.

Los programas cambian automáticamente a modo espera al final del ciclo manteniendo el producto a la temperatura adecuada, hasta su almacenamiento definitivo.

Los programas pueden ser controlados por el tiempo (funcionamiento regular) o por la sonda proporcionada (ideal para el control de temperatura en interior del producto).

Alarma acústica al final de cada ciclo de trabajo.

Compatible con GN 1/1 o EN 600x400.



**Y2-3**

500  
670  
715



**Y2-5**

850  
810  
830



**Y2-7**

1070  
810  
830



**Y2-10**

1370  
810  
830



**Y2-14**

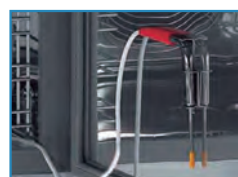
1750  
810  
830



**NUEVO** Panel de control de 4,3" de fácil manejo



Esterilizador/Ionizador Opcional. **PRECIO 675€**



Sonda térmica con punta de silicona



Impresora Opcional. **PRECIO: 850€**

	Y2-3	Y2-5	Y2-7	Y2-10	Y2-14
DIMENS. (LxPxH) mm	670x715x500	810x830x850	810x830x1070	810x830x1370	810x830x1750
CAPACIDAD GN 1/1 - 600x400	3 - 0	5 - 4	7 - 6	10 - 9	14 - 13
CAP. ABATIMIENTO +90°C/+3°C, 90"	10 Kg	20 Kg	30 Kg	40 Kg	50 Kg
CAP. CONGELACIÓN +90°C/-18°C, 240"	6 Kg	14 Kg	20 Kg	28 Kg	35 Kg
ESPESOR AISLAM.	50 mm	70 mm	70 mm	70 mm	70 mm
POTENCIA ELÉC. TENSIÓN	230V-1N 0.5 Kw	230V-1N 1 Kw	230V-1N 1.3 Kw	400V-3N 2 Kw	400V-3N 2.2 Kw
POTENCIA FRIGORÍF.	545 W	1044 W	1640 W	3000 W	4400 W
CARGA (R404A)	225 g	650 g	750 g	1800 g	1700 g
<b>P.V.P</b>	<b>2.680 €</b>	<b>3.835€</b>	<b>5.100 €</b>	<b>6.460 €</b>	<b>8.285 €</b>

Incremento estructura para EN 600x400 +150€