



Frio Comercial - Abatidores de temperatura - Abatidores Serie GN 1/1 y GN 2/1 (8,10,16 bandejas)  
**MODELO AM-081 CD HC**

MODELO : \_\_\_\_\_  
 NOMBRE : \_\_\_\_\_  
 NOMBRE DE PROYECTO : \_\_\_\_\_  
 ZONA DE PROYECTO : \_\_\_\_\_  
 ARTICULO DE PROYECTO : \_\_\_\_\_



Frio Comercial - Abatidores de temperatura - Abatidores Serie GN 1/1 y GN 2/1 (8,10,16 bandejas)

**Modelo: AM-081 CD HC**

Referencia	19105917
Dimensiones (mm)	790 x 800 x 1290
Temperatura	+3/-18°C
Tipo gas	R-290
Potencia eléctrica (KW)	0,713
Potencia frigorífica (KW)	1,180
Número de bandejas	8
Producción refrigeración (KG)	40
Producción congelación (KG)	24
Voltaje	230V



Visualizar el vídeo

### Características generales

- **¡Imagina poder abatir o congelar tus alimentos de forma más rápida y eficiente! Con nuestros armarios abatidores-congeladores controlados electrónicamente, ahora es posible abatir o congelar tus alimentos de la forma más rápida y eficiente.**
- Diseñados con tecnología de última generación, nuestro ciclo de abatimiento te permitirá pasar de +70° a +3° C, mientras que nuestro ciclo de congelación te llevará de +70° a -18° C.
- Con un exterior totalmente en acero inoxidable acabado satinado y un interior en acero inoxidable, nuestros armarios tienen una estructura compacta totalmente inyectada que los hace robustos y duraderos. Además, nuestro nuevo panel de mandos con teclas sensitivas de fácil utilización en la puerta del abatidor te facilitará el control de la temperatura y otras funciones.
- Nuestras unidades incorporan una sonda con calefacción para controlar la temperatura en el corazón del alimento y facilitar su extracción al final del proceso. Además, con el pase automático de la fase de abatimiento o congelación a mantenimiento, te aseguramos que tus alimentos estarán en óptimas condiciones en todo momento.
- Con capacidad de 8 y 10 GN1/1, 10GN2/1 y EN (600 x 400) según modelos, nuestros armarios son perfectos para cualquier tipo de negocio de restauración. Además, con una separación entre guías de 65 mm y aislamiento de poliuretano inyectado de 60 mm, libre de CFC, con una densidad de 42 Kg/m<sup>3</sup>, nuestros armarios son fáciles de limpiar y mantener.
- Gracias al dispositivo automático de desescarche y evaporación automática del agua de condensación sin aporte de energía eléctrica, hacen que nuestros abatidores sean respetuosos con el medio ambiente y de bajo consumo energético. También, con la incorporación de una unidad condensadora hermética con condensador ventilado, garantizamos un rendimiento óptimo y una larga vida útil.
- Nuestro tirador ergonómico integrado en toda la altura de la puerta y la junta magnética en los cuatro lados, hacen que la manipulación de nuestros armarios sea muy fácil y segura. Además, con los pies (Ø 2") regulables en altura, de acero inoxidable, las puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura a 180°, y los soporte-guías en acero inoxidable extraíbles sin necesidad de útiles, todo se ha diseñado para facilitar la limpieza y el mantenimiento.
- Por último, nuestros armarios están fabricados conforme a las normas CE y construidos según la directiva HACCP, lo que significa que cumplen con los más altos estándares de calidad y seguridad. Y si necesitas una mayor producción, existe la posibilidad de instalar un grupo frigorífico potenciado. Además, puedes incorporar como accesorio conexión USB para extracción de datos e impresora.

Frio Comercial - Abatidores de temperatura - Abatidores Serie GN 1/1 y GN 2/1 (8,10,16 bandejas)  
**AM-081 CD HC**



#### ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ELECTRICIDAD

Frecuencia eléctrica:	50Hz
Potencia eléctrica (KW):	0,713
Voltaje:	230V
Amperaje (A):	3,8A
Fases:	1N

#### ESPECIFICACIONES TÉCNICAS FRÍO

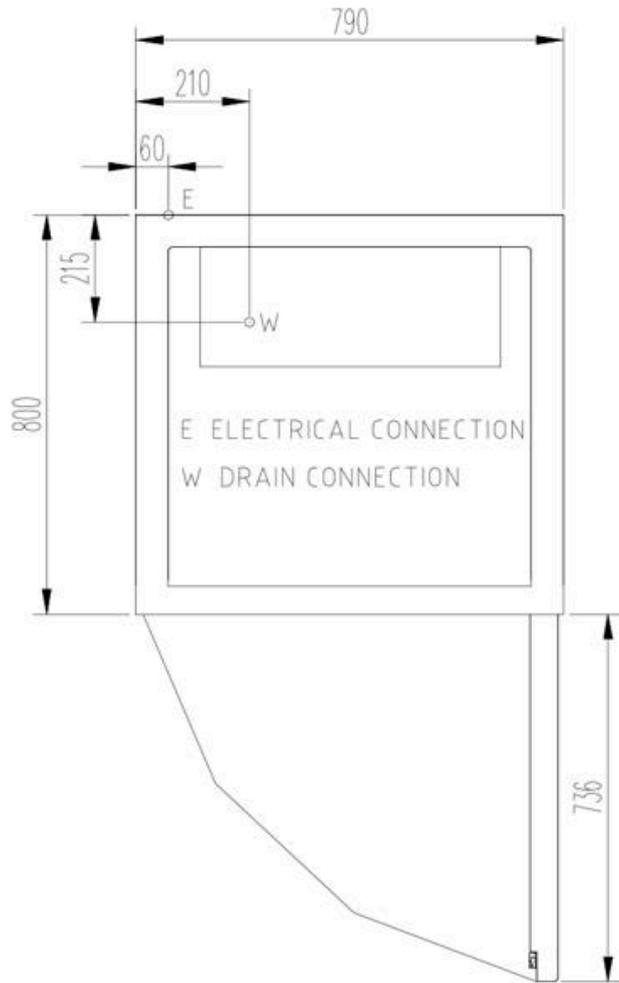
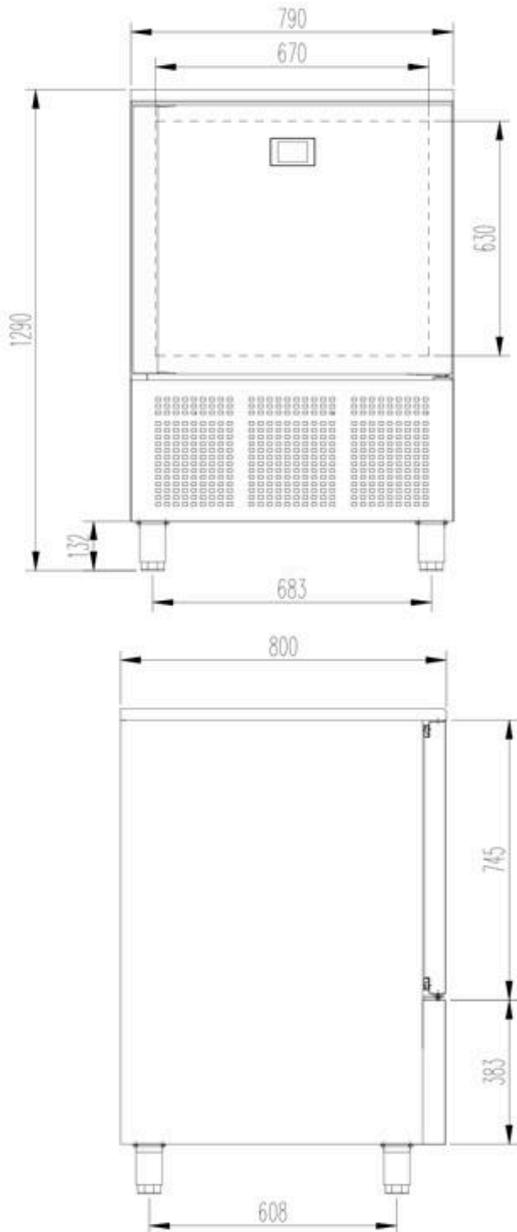
Tipo gas:	R-290
Clase climática:	4
Potencia frigorífica (KW):	1,180
Sistema de condensación:	VENTILADA
Especificaciones de frío:	NINGUNO
Calefactor (W):	14
Temperatura:	+3/-18°C
Agente Expandente:	CO2
Equipo:	HERMÉTICO
Carga de gas refrigerante (KG):	0,400
PCA:	3
Numero compartimentos:	Uno

#### ABATIDORES Tª

Ruedas:	No
Frecuencia eléctrica:	50Hz
Alarma HACCP:	Sí
Apertura contraria:	No
Bandejas GN 2/1:	No
Bandejas EN 600x 400:	Sí
Bandejas GN 1/1:	Sí
Impresora HACCP:	No
Número de bandejas:	8
Potenciado:	No
Producción refrigeración (KG):	40
Producción congelación (KG):	24
Programable:	Sí
Sonda calefactada:	Sí
Tipo abatidor:	Mixto
Tipo clavija:	Europea (Tipo F)
Voltaje:	230V
Fases:	1N

#### MEDIDAS Y PESO

Alto neto (mm):	1290
Ancho neto (mm):	800
Largo neto (mm):	790
Peso bruto / embalado (kg):	150
Alto bruto / embalado (mm):	1505
Ancho bruto / embalado (mm):	910
Largo bruto / embalado (mm):	895





Frio Comercial - Abatidores de temperatura - Abatidores Serie GN 1/1 y GN 2/1 (8,10,16 bandejas)

**Modelo: AM-101 CD HC**

Referencia	19105126
Dimensiones (mm)	790 x 800 x 1420
Temperatura	+3/-18°C
Tipo gas	R-290
Potencia eléctrica (KW)	1,426
Potencia frigorífica (KW)	1,620
Número de bandejas	10
Producción refrigeración (KG)	50
Producción congelación (KG)	30
Voltaje	230V



Visualizar el vídeo

**Características generales**

- ¡Imagina poder abatir o congelar tus alimentos de forma más rápida y eficiente! Con nuestros armarios abatidores-congeladores controlados electrónicamente, ahora es posible abatir o congelar tus alimentos de la forma más rápida y eficiente.
- Diseñados con tecnología de última generación, nuestro ciclo de abatimiento te permitirá pasar de +70° a +3° C, mientras que nuestro ciclo de congelación te llevará de +70° a -18° C.
- Con un exterior totalmente en acero inoxidable acabado satinado y un interior en acero inoxidable, nuestros armarios tienen una estructura compacta totalmente inyectada que los hace robustos y duraderos. Además, nuestro nuevo panel de mandos con teclas sensitivas de fácil utilización en la puerta del abatidor te facilitará el control de la temperatura y otras funciones.
- Nuestras unidades incorporan una sonda con calefacción para controlar la temperatura en el corazón del alimento y facilitar su extracción al final del proceso. Además, con el pase automático de la fase de abatimiento o congelación a mantenimiento, te aseguramos que tus alimentos estarán en óptimas condiciones en todo momento.
- Con capacidad de 8 y 10 GN1/1, 10GN2/1 y EN (600 x 400) según modelos, nuestros armarios son perfectos para cualquier tipo de negocio de restauración. Además, con una separación entre guías de 65 mm y aislamiento de poliuretano inyectado de 60 mm, libre de CFC, con una densidad de 42 Kg/m3, nuestros armarios son fáciles de limpiar y mantener.
- Gracias al dispositivo automático de desescarche y evaporación automática del agua de condensación sin aporte de energía eléctrica, hacen que nuestros abatidores sean respetuosos con el medio ambiente y de bajo consumo energético. También, con la incorporación de una unidad condensadora hermética con condensador ventilado, garantizamos un rendimiento óptimo y una larga vida útil.
- Nuestro tirador ergonómico integrado en toda la altura de la puerta y la junta magnética en los cuatro lados, hacen que la manipulación de nuestros armarios sea muy fácil y segura. Además, con los pies (Ø 2") regulables en altura, de acero inoxidable, las puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura a 180°, y los soporte-guías en acero inoxidable extraíbles sin necesidad de útiles, todo se ha diseñado para facilitar la limpieza y el mantenimiento.
- Por último, nuestros armarios están fabricados conforme a las normas CE y construidos según la directiva HACCP, lo que significa que cumplen con los más altos estándares de calidad y seguridad. Y si necesitas una mayor producción, existe la posibilidad de instalar un grupo frigorífico potenciado. Además, puedes incorporar como accesorio conexión USB para extracción de datos e impresora.



#### ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ELECTRICIDAD

Frecuencia eléctrica:	50Hz
Potencia eléctrica (KW):	1,426
Voltaje:	230V
Amperaje (A):	5,2A
Fases:	1N

#### ESPECIFICACIONES TÉCNICAS FRÍO

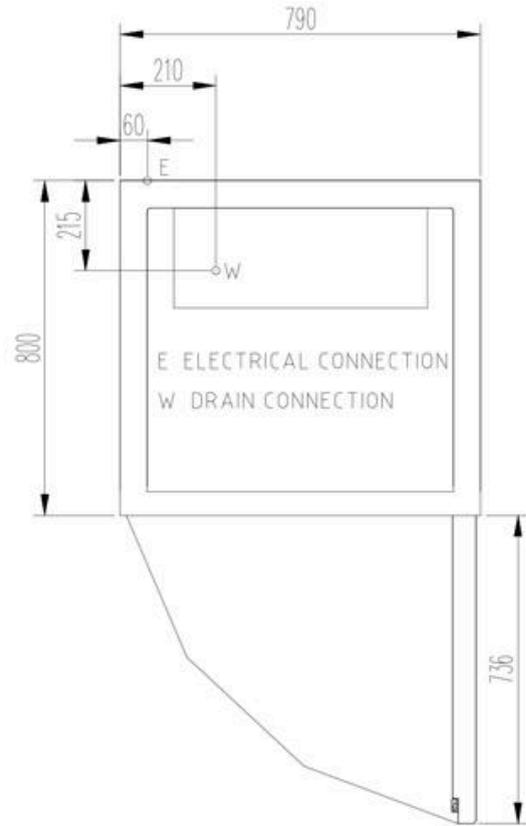
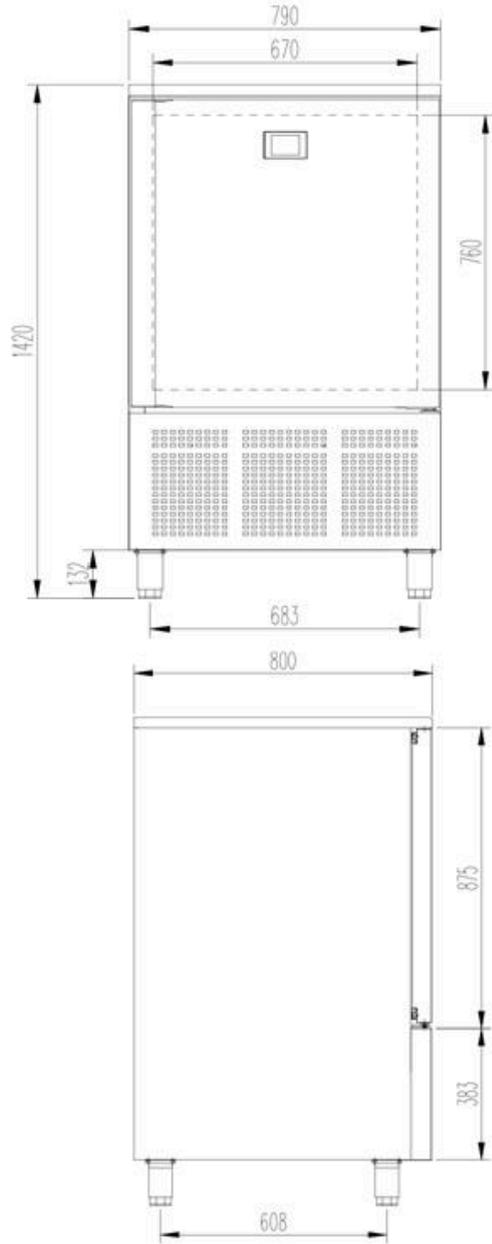
Tipo gas:	R-290
Clase climática:	5
Potencia frigorífica (KW):	1,620
Sistema de condensación:	VENTILADA
Especificaciones de frío:	NINGUNO
Calefactor (W):	16
Temperatura:	+3/-18°C
Agente Expandente:	CO2
Equipo:	HERMÉTICO
Carga de gas refrigerante (KG):	0,450
PCA:	3
Numero compartimentos:	Uno

#### ABATIDORES Tª

Ruedas:	No
Frecuencia eléctrica:	50Hz
Alarma HACCP:	Sí
Apertura contraria:	No
Bandejas GN 2/1:	No
Bandejas EN 600x 400:	Sí
Bandejas GN 1/1:	Sí
Impresora HACCP:	No
Número de bandejas:	10
Potenciado:	No
Producción refrigeración (KG):	50
Producción congelación (KG):	30
Programable:	Sí
Sonda calefactada:	Sí
Tipo abatidor:	Mixto
Tipo clavija:	Europea (Tipo F)
Voltaje:	230V
Fases:	1N

#### MEDIDAS Y PESO

Alto neto (mm):	1420
Ancho neto (mm):	800
Largo neto (mm):	790
Peso bruto / embalado (kg):	160
Alto bruto / embalado (mm):	1640
Ancho bruto / embalado (mm):	810
Largo bruto / embalado (mm):	895





Frio Comercial - Abatidores de temperatura - Abatidores Serie GN 1/1 y GN 2/1 (8,10,16 bandejas)

**Modelo: AM-161 CD**

Referencia	19058899
Dimensiones (mm)	790 x 800 x 1950
Temperatura	+3/-18°C
Tipo gas	R-452A
Potencia eléctrica (KW)	3,500
Potencia frigorífica (KW)	2,850
Número de bandejas	16
Producción refrigeración (KG)	80
Producción congelación (KG)	50
Voltaje	400V



Visualizar el vídeo

**Características generales**

- **¡Imagina poder abatir o congelar tus alimentos de forma más rápida y eficiente! Con nuestros armarios abatidores-congeladores controlados electrónicamente, ahora es posible abatir o congelar tus alimentos de la forma más rápida y eficiente.**
- Diseñados con tecnología de última generación, nuestro ciclo de abatimiento te permitirá pasar de +70° a +3° C, mientras que nuestro ciclo de congelación te llevará de +70° a -18° C.
- Con un exterior totalmente en acero inoxidable acabado satinado y un interior en acero inoxidable, nuestros armarios tienen una estructura compacta totalmente inyectada que los hace robustos y duraderos. Además, nuestro nuevo panel de mandos con teclas sensitivas de fácil utilización en la puerta del abatidor te facilitará el control de la temperatura y otras funciones.
- Nuestras unidades incorporan una sonda con calefacción para controlar la temperatura en el corazón del alimento y facilitar su extracción al final del proceso. Además, con el pase automático de la fase de abatimiento o congelación a mantenimiento, te aseguramos que tus alimentos estarán en óptimas condiciones en todo momento.
- Con capacidad de 8 y 10 GN1/1, 10GN2/1 y EN (600 x 400) según modelos, nuestros armarios son perfectos para cualquier tipo de negocio de restauración. Además, con una separación entre guías de 65 mm y aislamiento de poliuretano inyectado de 60 mm, libre de CFC, con una densidad de 42 Kg/m3, nuestros armarios son fáciles de limpiar y mantener.
- Gracias al dispositivo automático de desescarche y evaporación automática del agua de condensación sin aporte de energía eléctrica, hacen que nuestros abatidores sean respetuosos con el medio ambiente y de bajo consumo energético. También, con la incorporación de una unidad condensadora hermética con condensador ventilado, garantizamos un rendimiento óptimo y una larga vida útil.
- Nuestro tirador ergonómico integrado en toda la altura de la puerta y la junta magnética en los cuatro lados, hacen que la manipulación de nuestros armarios sea muy fácil y segura. Además, con los pies (Ø 2") regulables en altura, de acero inoxidable, las puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura a 180°, y los soporte-guías en acero inoxidable extraíbles sin necesidad de útiles, todo se ha diseñado para facilitar la limpieza y el mantenimiento.
- Por último, nuestros armarios están fabricados conforme a las normas CE y construidos según la directiva HACCP, lo que significa que cumplen con los más altos estándares de calidad y seguridad. Y si necesitas una mayor producción, existe la posibilidad de instalar un grupo frigorífico potenciado. Además, puedes incorporar como accesorio conexión USB para extracción de datos e impresora.



#### ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ELECTRICIDAD

Frecuencia eléctrica:	50Hz
Potencia eléctrica (KW):	3,500
Voltaje:	400V
Amperaje (A):	10,5A
Fases:	3N

#### ESPECIFICACIONES TÉCNICAS FRÍO

Tipo gas:	R-452A
Clase climática:	5
Potencia frigorífica (KW):	2,850
Sistema de condensación:	VENTILADA
Especificaciones de frío:	NINGUNO
Calefactor (W):	19
Temperatura:	+3/-18°C
Agente Expandente:	CO2
Equipo:	HERMÉTICO
Carga de gas refrigerante (KG):	1
PCA:	2139
Numero compartimentos:	Uno

#### ABATIDORES Tª

Ruedas:	No
Frecuencia eléctrica:	50Hz
Alarma HACCP:	Sí
Apertura contraria:	No
Bandejas GN 2/1:	No
Bandejas EN 600x 400:	Sí
Bandejas GN 1/1:	Sí
Impresora HACCP:	No
Número de bandejas:	16
Potenciado:	No
Producción refrigeración (KG):	80
Producción congelación (KG):	50
Programable:	Sí
Sonda calefactada:	Sí
Tipo abatidor:	Mixto
Tipo clavija:	Europea (Tipo F)
Voltaje:	400V
Fases:	3N

#### MEDIDAS Y PESO

Alto neto (mm):	1950
Ancho neto (mm):	800
Largo neto (mm):	790
Peso bruto / embalado (kg):	250
Alto bruto / embalado (mm):	2175
Ancho bruto / embalado (mm):	910
Largo bruto / embalado (mm):	895

