

Abatidores y congeladores de temperaturas 3, 5, 6 y 7 niveles

Blast chillers and freezers 3, 5, 6 and 7 levels

Hosteleria10.com

Productos para Hostelería y Comercio

Serie

ABT

Series

Fotos no contractuales / Non contractual pictures

A DESTACAR



Estructura

Acero Inoxidable **AISI 304**.
Compatible con cualquier horno.



Control

El nuevo **controlador de fácil manejo** tiene una mayor precisión en el control de la temperatura. Mayor facilidad para el ajuste del intervalo de temperaturas que deseamos conseguir.



Comprobación de fuga de gas

Todos los circuitos frigoríficos son **comprobados al 100%, en cámara de Helio** para la detección de la fuga de gas.

BENEFITS

Estructura

AISI 304 Stainless Steel.
Compatible with any ovens.

Control

Higher precision in managing temperature settings. **Greater ability to adjust** of temperature ranges as per the end user's requirement.

Leak detection system

All the condensing units are **100% tested, in a Helium chamber** for the detection of gas leakage.



ABT3 1S

Más detalles y ficha técnica en:



More details and technical sheet:



Versión español



ABT5 1L

English version

*Rendimientos probados según la norma EN17032
*Capacity tested according to EN17032 standard

MOD.



Tensión/Frecuencia
Electrica [V/Hz]



Nº Bandejas
(Opcional)
Trays [Optional]



Distancia entre
bandejas
Distance between trays



Blast chilling
Freezing capacity
(Kg.)



Compresor
Compressor
(HP)



Evaporación
Evaporation



Control
Control



Refrigerante
Refrigerant

ABT3 1S	220/50	3 GN 1/1	65	10/5*	1/2	Forzada Forced	Digital	R-290
ABT5 1L	220/50	5 GN 1/1 600x400	65	20/12*	1	Forzada Forced	Digital	R-290
ABT5 1C	220/50	5 GN 1/1 600x400	65	20/12*	1	Forzada Forced	Digital	R-290

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.

Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

Abatidores y congeladores de temperaturas 3, 5, 6 y 7 niveles

Blast chillers and freezers 3, 5, 6 and 7 levels

CATÁLOGO GENERAL / GENERAL CATALOGUE 2019

Infrico

Serie

ABT

Series

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



Estructura

Contrapuerta embutida con burlete triple cámara fácilmente sustituible.

Estructura de la puerta con calentamiento para evitar la acumulación de hielo.

Conexión USB, para cargar y descargar configuración de los parámetros, programas y descargar la información en relación a las alarmas HACCP.



Refrigeración

Abatimiento rápido: **+90°C a +3°C en menos de 90 minutos.**

Congelación rápida: **+90°C a -18°C en menos de 270 minutos.**

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Estructura

Interior of door inserted with a triple chamber door gasket easy to remove.

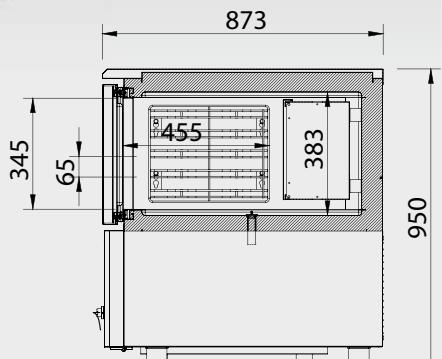
Heated door frame to avoid accumulation of ice.

USB connection, to upload/download of the configuration parameters, programs and download of the information relative to the HACCP alarms.

Refrigeration

Blast chilling: **+90°C to +3°C in less than 90 minutes.**

Blast freezing: **+90°C to -18°C in less than 270 minutes.**



ABT3 1S



ABT5 1L



ABT5 1C

721 x 711 x 536 mm.

837 x 870 x 925 mm.

837 x 724 x 800 mm.

Opcional / Optional

Esterilizador / Sterilizer [407x26]

Registrador / Recorder [308x59]

Bandejas inox GN 1/1 / Stainless GN 1/1 trays [501x23]

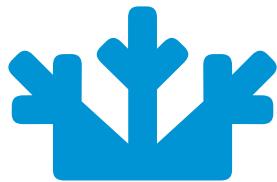
Bandeja 60x40 / 60x40 trays [A850P41]

Entrada bandeja / Trays entry

1S GN 1/1

1L GN 1/1 600x400





Abatidores y congeladores de temperaturas 3, 5, 6 y 7 niveles

Blast chillers and freezers 3, 5, 6 and 7 levels

Serie
ABT
Series

Fotos no contractuales / Non contractual pictures

A DESTACAR



Estructura

Acero Inoxidable **AISI 304**.
Compatible con cualquier horno.



Control

El nuevo **controlador de fácil manejo** tiene una mayor precisión en el control de la temperatura. Mayor facilidad para el ajuste del intervalo de temperaturas que deseamos conseguir.



Comprobación de fuga de gas

Todos los circuitos frigoríficos son **comprobados al 100%**, en cámara de **Helio** para la detección de la fuga de gas.

BENEFITS

Estructura

AISI 304 Stainless Steel.
Compatible with any ovens.

Control

Higher precision in managing temperature settings. **Greater ability to adjust** of temperature ranges as per the end user's requirement.

Leak detection system

All the condensing units are **100% tested, in a Helium chamber** for the detection of gas leakage.

4.

Más detalles y ficha técnica en:



Versión español

More details and technical sheet:



English version



ABT6 1C



ABT7 1L

MOD.

Tensión/Frecuencia
Electrica [V/Hz]

Nº Bandejas
[Opcional]
Trays [Optional]

Distancia entre
bandejas
Distance between trays

Blast chilling
Freezing capacity
[Kg.]

Compresor
Compressor
[HP]

Evaporación
Evaporation

Control
Control

Refrigerante
Refrigerant

ABT6 1C	220/50	6 GN 1/ 600x400	65	20/12*	1	Forzada Forced	Digital	R-290
ABT7 1L	220/50	7 GN 1/1 600x400	65	30/18*	1 1/4	Forzada Forced	Digital	R 452 A
ABT7 1M	220/50	7 GN 1/1	65	30/18*	1 1/4	Forzada Forced	Digital	R 452 A

Abatidores y congeladores de temperaturas 3, 5, 6 y 7 niveles

Blast chillers and freezers 3, 5, 6 and 7 levels

CATÁLOGO GENERAL / GENERAL CATALOGUE 2019

Infrico

Serie
ABT
Series

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



Estructura

Contrapuerta embutida con burlete triple cámara fácilmente sustituible.

Estructura de la puerta con calentamiento para evitar la acumulación de hielo.

Conexión USB, para cargar y descargar configuración de los parámetros, programas y descargar la información en relación a las alarmas HACCP.



Refrigeración

Abatimiento rápido: **+90°C a +3°C en menos de 90 minutos.**

Congelación rápida: **+90°C a -18°C en menos de 270 minutos.**

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Estructura

Interior of door inserted with a triple chamber door gasket easy to remove.

Heated door frame to avoid accumulation of ice.

USB connection, to upload/download of the configuration parameters, programs and download of the information relative to the HACCP alarms.

Refrigeration

Blast chilling: **+90°C to +3°C in less than 90 minutes.**

Blast freezing: **+90°C to -18°C in less than 270 minutes.**



ABT7 1M

[Compatible GN 1/1]



ABT6 1C



ABT7 1L



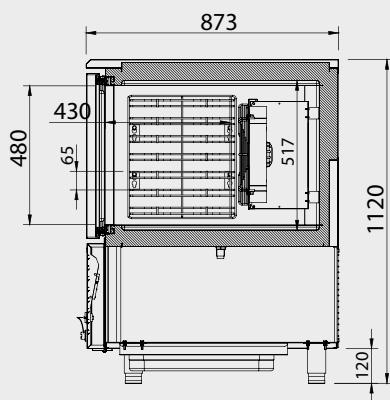
ABT7 1M

508 x 863 x 1059 mm. 837 x 870 x 1106 mm. 1468 x 700 x 850 mm.

Entrada bandeja / Trays entry

1S  GN 1/1

1L  GN 1/1 600x400

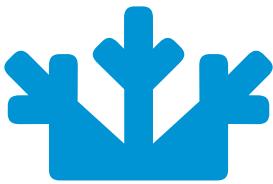


ABT7 1L

Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

www.infrico.com | 185





Abatidores y congeladores de temperaturas 10, 14 niveles

Blast chillers and freezers 10, 14 levels

Serie
ABT
Series

Fotos no contractuales / Non contractual pictures

A DESTACAR



Estructura

Acero Inoxidable **AISI 304**.
Compatible con cualquier horno.



Control

El nuevo **controlador de fácil manejo** tiene una mayor precisión en el control de la temperatura. Mayor facilidad para el ajuste del intervalo de temperaturas que deseamos conseguir.



Comprobación de fuga de gas

Todos los circuitos frigoríficos son **comprobados al 100%**, en cámara de **Helio** para la detección de la fuga de gas.

BENEFITS

Estructura

AISI 304 Stainless Steel.
Compatible with any ovens.

Control

Higher precision in managing temperature settings. **Greater ability to adjust** of temperature ranges as per the end user's requirement.

Leak detection system

All the condensing units are **100% tested, in a Helium chamber** for the detection of gas leakage.

4.

Más detalles y ficha técnica en:



Versión español

More details and technical sheet:



English version

ABT10 1L



Puertas con tirador de doble agarre y burlete plano fácilmente desmontable "cleanless". Double handle doors and flat gasket easily removable "cleanless".

*Rendimientos probados según la norma EN17032
*Capacity tested according to EN17032 standard

MOD.



Tensión/Frecuencia
Electrical
[V/Hz]



Nº Bandejas [Opcional]
Trays [Optional]



Distancia entre
bandejas
Distance between trays



Blast chilling
Freezing capacity
[Kg.]



Compresor
Compressor
[HP]



Evaporación
Evaporation



Control
Control



Refrigerante
Refrigerant

ABT10 1L	3N 380/50	10 GN 1/1 600x400	65	40/25*	2	Ventilado Ventilated	Digital	R 452 A
ABT14 1L	3N 380/50	14 GN 1/1 600x400	65	50/30*	2 1/2	Ventilado Ventilated	Digital	R 452 A
ABT10 2S	3N 380/50	10 GN 2/1 800x600	75	80/50*	4	Ventilado ventilated	Digital	R 452 A

Abatidores y congeladores de temperaturas 10, 14 niveles

Blast chillers and freezers 10, 14 levels

CATÁLOGO GENERAL / GENERAL CATALOGUE 2019

Infrico

Serie
ABT
Series

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



Estructura

Contrapuerta embutida con burlete triple cámara fácilmente sustituible.

Estructura de la puerta con calentamiento para evitar la acumulación de hielo.

Conexión USB, para cargar y descargar configuración de los parámetros, programas y descargar la información en relación a las alarmas HACCP.



Refrigeración

Abatimiento rápido: **+90°C a +3°C en menos de 90 minutos.**

Congelación rápida: **+90°C a -18°C en menos de 270 minutos.**

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Estructura

Interior of door inserted with a triple chamber door gasket easy to remove.

Heated door frame to avoid accumulation of ice.

USB connection, to upload/download of the configuration parameters, programs and download of the information relative to the HACCP alarms.

Refrigeration

Blast chilling: **+90°C to +3°C in less than 90 minutes.**

Blast freezing: **+90°C to -18°C in less than 270 minutes.**



ABT10 1L

ABT14 1L

ABT10 2S

837 x 870 x 1760 mm.

837 x 870 x 1760 mm.

1072 x 1071 x 1950 mm.

ABT10 1L

Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.
The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

www.infrico.com



187