



# Abatidores de temperatura

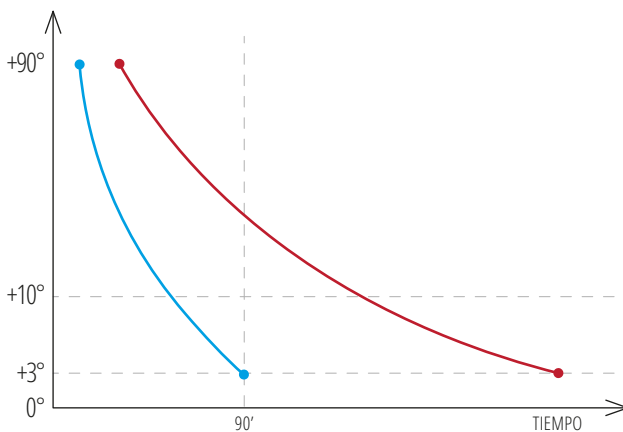
Los abatidores de temperatura son equipos esenciales para conservar los alimentos con total seguridad y alcanzar altos estándares en la preparación de alimentos. Reducen rápidamente la temperatura en el corazón de los alimentos (**abatimiento positivo:** de +90°C hasta +3°C en 90 minutos; **abatimiento negativo:** de +90°C hasta -18°C en 240 minutos) e inhiben el crecimiento bacteriano manteniendo intacta la frescura y el sabor de los productos. El flujo de aire sobre el producto es siempre indirecto.



## ENFRIAMIENTO RÁPIDO

ABATIMIENTO CICLO POSITIVO

$+90^{\circ}\text{C} > +3^{\circ}\text{C}$   
en 90 minutos



CON ABATIMIENTO  
SEGURIDAD ALIMENTARIA



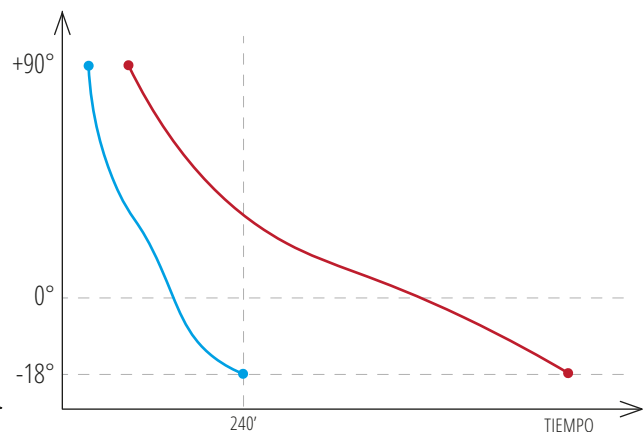
SIN ABATIMIENTO  
RIESGO DE CONTAMINACIÓN



## CONGELACIÓN RÁPIDA

ABATIMIENTO CICLO NEGATIVO

$+90^{\circ}\text{C} > -18^{\circ}\text{C}$   
en 240 minutos



CONGELACIÓN RÁPIDA  
MICROCRISTALES



CONGELACIÓN  
CRISTALES GRANDES



## VENTAJAS

### SEGURIDAD E HIGIENE

El uso del abatidor elimina el riesgo de contaminación bacteriológica, garantizando seguridad e higiene en la preparación de la comida.

### CALIDAD DE LA COMIDA

El abatidor permite conservar inalteradas las características cualitativas de los alimentos durante días: color, textura, sabor y aroma permanecen intactos.

### AHORRO DE TIEMPO

Acortar el proceso de producción conduce a una mejor organización del trabajo; los alimentos se preparan por adelantado y se conservan con todas sus cualidades.

### REDUCCIÓN DEL DESPERDICIO

El uso del abatidor permite comprar materias primas en bloque, reducir el desperdicio y ser más eficientes en la organización del tiempo.



## ABATIDORES DE TEMPERATURA / SERIE E

FRÍO - REFRIGERACIÓN Y CONGELACIÓN RÁPIDA



E3

E5

E8



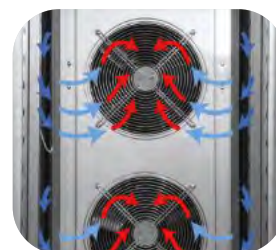
Diseño sólido y ergonómico



Materiales de alta calidad



Fácil limpieza



Flujo de aire indirecto

### SERIE E

**Armarios abatidores de temperatura, de sobremesa y de suelo,** con capacidad desde 3 hasta 20 niveles de bandejas 600x400 o GN1/1.

- Cámara interior en acero inox 304 con ángulos redondeados.
- Sistema HACCP con memoria y alarma.
- Programa mediante tiempo, temperatura o sonda al corazón.
- Setpoint de trabajo: -40°C.

### ACCESORIOS Y OPCIONES

- Rejilla acero inox 600x400mm: **64€**
- Rejilla acero inox GN1/1: **46€**

- Sistema de circulación del aire con flujo indirecto (no daña el producto).
- Parada automática del ventilador, por apertura de puerta, para impedir la entrada de humedad.
- Preparada para limpieza sin ningún tipo de herramientas.
- Descongelación manual por aire.
- Panel de control digital.
- **Sonda al corazón incluida.**

- Kit 4 ruedas (excepto E3): **260€**



ABATIDORES DE TEMPERATURA / **SERIE E**  
FRÍO - REFRIGERACIÓN Y CONGELACIÓN RÁPIDA



CAPACIDAD PARA  
CUBETAS DE HELADO  
**30**



E10



E15



E20

	E3	E5	E8	E10	E15	E20
	600x864x460 mm	820x740x920 mm	820x740x1290 mm	820x800x1730 mm	820x800x1930 mm	810x1040x2293 mm
	340x560x270 mm	700x450x385 mm	700x450x621 mm	700x450x990 mm	700x450x1090 mm	680x620x1540 mm
	3 / GN1/1	5 / 600x400 o GN1/1	8 / 600x400 o GN1/1	10 / 600x400 o GN1/1	15 / 600x400 o GN1/1	20 / 600x400 o GN1/1
	—	6 x 5L	6 x 5L	18 x 5L	21 x 5L	30 x 5L
	7 kg (+90°>+3°/90')	20 kg (+90°>+3°/90')	25 kg (+90°>+3°/90')	28 kg (+90°>+3°/90')	45 kg (+90°>+3°/90')	75 kg (+90°>+3°/90')
	5 kg (+90°>-18°/240')	14 kg (+90°>-18°/240')	16 kg (+90°>-18°/240')	18 kg (+90°>-18°/240')	27 kg (+90°>-18°/240')	45 kg (+90°>-18°/240')
	533 W <sup>1</sup> / 92 W <sup>2</sup>	1627 W <sup>1</sup> / 380 W <sup>2</sup>	2205 W <sup>1</sup> / 349 W <sup>2</sup>	5439 W <sup>1</sup> / 765 W <sup>2</sup>	5439 W <sup>1</sup> / 765 W <sup>2</sup>	5277 W <sup>1</sup> / 1140 W <sup>2</sup>
	-40°C/+3°C	-40°C/+3°C	-40°C/+3°C	-40°C/+3°C	-40°C/+3°C	-40°C/+3°C
	R452A	R452A	R452A	R452A	R452A	R452A
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	400V-3N-50Hz	400V-3N-50Hz	400V-3N-50Hz
	700 W / 3,8A	1000 W / 7A	1400 W / 7A	2400 W / 8,5A	3800 W / 8,7A	3800 W / 8,8A
	55 kg	90 kg	140 kg	190 kg	210 kg	255 kg
	700x900x500 mm	850x850x1070 mm	850x780x1450 mm	850x850x1900 mm	850x830x2080 mm	850x1300x2400 mm