



Abatidor de temperatura AB-10

CAPACIDAD: 10 X GN 1/1

Rendimiento:

Refrigeración: 32 Kg. / 90'
Ultracongelación: 22 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: 10
- Capacidad recipientes en 600x400: 10
- Capacidad cubetas helado 5 l.: 15
- Paso entre bandejas: 68 mm
- Dimensiones exteriores
 - Ancho: 800 mm
 - Fondo: 700 mm
 - Alto: 1544 mm
- Capacidad abatimiento: 90 °C a 3 °C / 90 ' / 32 Kg
- Capacidad ultracongelacion: 90 °C a -18 °C / 240 ' / 22 Kg
- Refrigerante : refrigerante 2400g-R404A
- Potencia refrigerante : 3219 W
- Consumo: 2100 W
- Peso bruto : 156 Kg.
- Peso neto : 139 Kg

