



CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS Y SOUS-VIDE

ABATIDORES DE TEMPERATURA



Abatidor de temperatura AB-15

CAPACIDAD: 15 X GN 1/1

Rendimiento:

Refrigeración: 40 Kg. / 90'
Ultracongelación: 28 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: 15
- Capacidad recipientes en 600x400: 15
- Capacidad cubetas helado 5 l.: 21
- Paso entre bandejas: 68 mm
- Dimensiones exteriores
 - Ancho: 800 mm
 - Fondo: 800 mm
 - Alto: 1950 mm
- Capacidad abatimiento: 90 °C a 3 °C / 90 ' / 40 Kg
- Capacidad ultracongelacion: 90 °C a -18 °C / 240 ' / 28 Kg
- Refrigerante : refrigerante 2200g-R404A
- Potencia refrigerante : 5443 W
- Consumo: 2700 W
- Peso bruto : 200 Kg.
- Peso neto : 185 Kg



EN60335-1, EN60335-2-89, EN62233,
 EN55014-1, EN61000-3-2 ; EN61000-3-3,
 EN55014-1, EN55014-2, EN61000-4-2,
 EN61000-4-4; EN61000-4-5, EN61000-4-6,

2006/95/EC , 2004/108/EC, 2006/42/EC, Regl. Eur. 1935/20