



Abatidor de temperatura AB-3 1/1

CAPACIDAD: 3 X GN 1/1

Rendimiento:

Refrigeración: 7 Kg. / 90'
Ultracongelación: 5 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 opcional: optimiza los tiempos de congelación y abatimiento, determinando el momento en que se alcanza la temperatura deseada en el corazón del producto.

EQUIPAMIENTO INCLUIDO

EQUIPAMIENTO OPCIONAL
· Sonda al corazón.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

- Capacidad recipientes GN 1/1: 3
- Capacidad cubetas helado 5 l.: 2
- Paso entre bandejas: 70 mm
- Dimensiones exteriores
 - Ancho: 600 mm
 - Fondo: 850 mm
 - Alto: 450 mm
- Capacidad abatimiento: 90 °C a 3 °C / 90 ' / 7 Kg
- Capacidad ultracongelacion: 90 °C a -18 °C / 240 ' / 5 Kg
- Refrigerante : refrigerante 650g-R404A
- Consumo: 700 W
- Peso bruto : 48 Kg.
- Peso neto : 41 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



Abatidor de temperatura AB-3 2/3

CAPACIDAD: 3 X GN 2/3

Rendimiento:

Refrigeración: 7 Kg. / 90'
Ultracongelación: 5 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 opcional: optimiza los tiempos de congelación y abatimiento, determinando el momento en que se alcanza la temperatura deseada en el corazón del producto.

EQUIPAMIENTO INCLUIDO

EQUIPAMIENTO OPCIONAL
 · Sonda al corazón.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

- Capacidad recipientes GN 2/3 : 3
- Capacidad cubetas helado 5 l.: 2
- Grupo integrado: y
- Paso entre bandejas: 70 mm
- Dimensiones exteriores
 - Ancho: 600 mm
 - Fondo: 600 mm
 - Alto: 400 mm
- Capacidad abatimiento: 90 °C a 3 °C / 90 ' / 7 Kg
- Capacidad ultracongelacion: 90 °C a -18 °C / 240 ' / 5 Kg
- Consumo: 700 W
- Refrigerante : refrigerante 650g-R404A
- Peso bruto : 48 Kg.
- Peso neto : 41 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