



CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS Y SOUS-VIDE

ABATIDORES DE TEMPERATURA



Abatidor de temperatura ABS-15/2

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

CAPACIDAD: 15 X GN 2/1 O 30 X GN 1/1. (PASO 68 MM)

Rendimiento:
Refrigeración: 70 Kg. / 90'
Ultracongelación: 55 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. Selección de ciclos LIGHT, SOFT, MEDIUM, FAST.
- 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. Temperatura y humedad controladas en todo momento. Algoritmo DFC para evitar la formación de escarcha en la superficie del producto. Selección de ciclos LIGHT, SOFT, HARD, RUN.
- Conservación automática en la temperatura de mantenimiento programada al final de cada función.
- Función de heladería.
- Función de descongelamiento.
- Otras funcionalidades: secado, desescarche por gas caliente, lista de alarmas.
- Ciclos manuales o automáticos.
- Motor integrado.

EQUIPAMIENTO INCLUIDO

- Sistema HACCP. Analiza los peligros y puntos críticos.
- Sonda al corazón.

EQUIPAMIENTO OPCIONAL

- Lámpara UVC.
- USB para registrar los valores de temperatura y las alarmas durante todo el ciclo de abatimiento y conservación.
- Sanitización por ozono.



2006/95/EC, 2004/108/EC, 2004/11935/EC

EN 60335-1, EN 60335-2-89, EN50366, EB 55014-1, EN61000-3-2, EN 61000-3-11, EN55014-2, EN61000-4-2, EN61000-4-3, EN61000-4-4, EN-61000-4-5, EN61000-4-6, EN 61000-4-11, EN-61000-4-13, ISO 12100