



**CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS Y SOUS-VIDE**

ABATIDORES DE TEMPERATURA



**Abatidor de temperatura AS-15/2**

**CAPACIDAD: 15 X GN 2/1**

**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.
- 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**

- Lámpara UVC.
- USB para conectar una impresora.

**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**

Capacidad recipientes GN 1/1: 30  
 Capacidad recipientes GN 2/1: 15  
 Capacidad recipientes en 600x400: 30  
 Capacidad cubetas helado 5 l.: 42  
 Capacidad abatimiento: 90 °C - 3 °C / 90 ' : 70 Kg  
 Capacidad ultracongelacion: 90 °C - -18 °C / 240 ' : 55 Kg  
 Paso entre bandejas: 68 mm  
 Consumo: 4350 W

**Dimensiones exteriores**

- Ancho: 800 mm
- Fondo: 1228 mm
- Alto: 1970 mm



EN60335-2-89, EN50366, EB55014-1, EN61000-3-2, EN61000-3-11, EN55014-2, EN61000-4-2, EN61000-4-3, EN61000-4-4, EN61000-4-5, EN61000-4-6, EN61000-4-

2006/95/EC, 2004/108/EC, EC 1935/2004 // EN60335-1,