

NOVEDAD





REFRIGERACIÓN



**LÍNEA
ABATIDORES
STAND**
Pg. 114



**LÍNEA
ARMARIOS
ABATIDOR/CONGELADOR**
Pg. 116



**LÍNEA
ARMARIOS
POSITIVO-NEGATIVO**
Pg. 119





ABATIDORES

SERIE STAND

CONSERVAR ALIMENTOS DURANTE MÁS TIEMPO

Gracias a los ciclos de enfriamiento rápido y congelación, permite conservar cualquier tipo de alimento, crudo o cocinado, sin alterar sus características y propiedades organolépticas, reduciendo drásticamente el crecimiento microbiano y la proliferación bacteriana.

- Controlador con pantalla gráfica en color de 2,8", teclas capacitivas y panel frontal IP65 con superficie continua.
- Construcción monocasco.
- Construcción interna y externa en acero inoxidable AISI 304.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura.
- Las junta y perfiles de los armarios y puertas son resistentes a las temperaturas mínimas alcanzadas.
- Compartimento técnico bajo el armario.

- Unidad condensadora situada en el compartimento técnico, extraíble y fácilmente inspeccionable desde la parte posterior, refrigerada por aire.

- Soporte de bandejas de acero inoxidable AISI 304, adecuado para alojar bandejas GN 1/1 y EN60x40. Estructura fácilmente desmontable para operaciones de limpieza.

- Célula interna con esquinas redondeadas para facilitar las operaciones de limpieza.

- Aislamiento de poliuretano de alta densidad sin CFC.

- Evaporador con protección contra la oxidación por cataforesis.

- Bisagra de la puerta del lado izquierdo.

- Perímetro de la puerta calefactado para evitar la formación de escarcha.

- Refrigerante ecológico.

PROGRAMAS



Abatimiento y congelación.



Higienización automática de pescado.



Endurecimiento del helado.



Descongelación por ventilación forzada.



Preenfriamiento.

EQUIPAMIENTO DE SERIE

- Sonda de núcleo.

- Soporte de bandejas de acero inox AISI 304.

- Pies de acero Inox regulables en altura.

EQUIPAMIENTO OPCIONAL

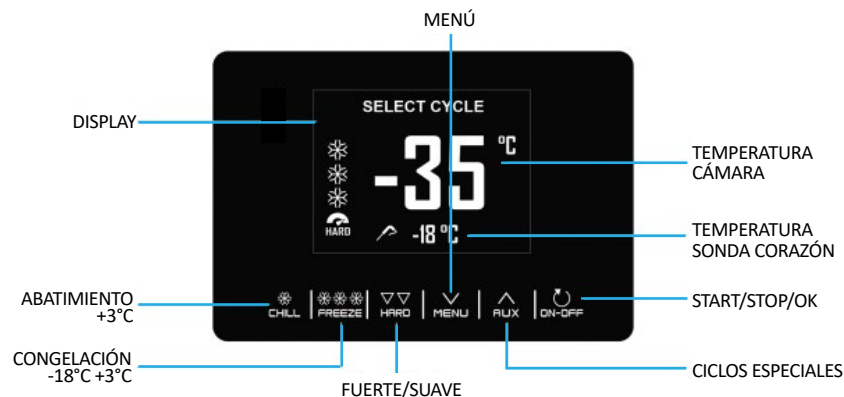
- Kit de ruedecillas.

- Puerta con bisagra en el lado derecho.

- Controle y guarde los datos HACCP en la nube. (opcional con kit de conexión Bluetooth o wifi).

PANTALLA TÁCTIL

Fácil de usar, navegación sencilla e intuitiva.



CAPACIDAD*			3 STAND	5 STAND	10 STAND	15 STAND
h20		GN 1/1 BANDEJA	X3	X5	X10	X15
h40		GN 1/1 BANDEJA	X3	X5	X10	X15
h65		GN 1/1 BANDEJA	X3	X5	X10	X15
		GN 1/1 PARRILLA	X3	X5	X10	X15
		EN 600x400 BANDEJA	X3	X5	X10	X15
		EN 600x400 PARRILLA	X3	X5	X10	X15

MODELOS

FUNCIONES

- Gráficos de controlador sencillos e intuitivos.
- Posibilidad de elegir entre ciclos preestablecidos de fábrica o ciclo manual.
- Retención automática al final del ciclo.
- Señales acústicas.
- Controle y guarde los datos HACCP en la nube. (opción con kit Wifi o Bluetooth).
- Ciclos de sonda: la temperatura de la sonda central controla el ciclo garantizando el control y la precisión.
- Ciclos de tiempo: la duración establecida controla el ciclo.
- Ciclos preestablecidos por receta: para los ciclos de enfriamiento rápido y congelación de choque, es posible elegir parámetros preestablecidos en función del tipo de producto a tratar.
- Ciclos suaves y duros: posibilidad de elegir entre ciclos suaves o duros de enfriamiento rápido o congelación de choque.



CONSULTAR
FICHAS DE
PRODUCTO



ECOENERGY



ABATIDOR 10 STAND



ABATIDOR 3 STAND



ABATIDOR 5 STAND



ABATIDOR 15 STAND

	ABATIDOR 3 STAND	ABATIDOR 5 STAND	ABATIDOR 10 STAND	ABATIDOR 15 STAND
Dimensiones ext. (LxPxH)	715 x 695 x 882 mm	715 x 695 x 947 mm	715 x 695 x 1.412 mm	715 x 695 x 1.921 mm
Dimensiones int. (LxPxH)	615 x 417 x 305 mm	615 x 417 x 405 mm	615 x 417 x 775 mm	615 x 417 x 1.140 mm
Capacidad*	3 GN 1/1 - EN 600x400	5 GN 1/1 - EN 600x400	10 GN 1/1 - EN 600x400	15 GN 1/1 - EN 600x400
Capacidad enfriamiento	1,02 kW (Evap.-10°C/Cond. 45°C)	1,38 kW (Evap.-10°C/Cond. 45°C)	2,41 kW (Evap.-10°C/Cond. 45°C)	1,62 kW (Evap.-10°C/Cond. 45°C)
Condensación	Aire	Aire	Aire	Aire
Alimentación	220-240/1N/50Hz	220-240/1N/50Hz	220-240/1N/50Hz	220-240/1N/50Hz
Consumo máx. enfriamiento	0,69 kW	0,87 kW	1,53 kW	1,96 kW
Abatimiento (+90°C,+3°C)	12 Kg	18 Kg	32 Kg	40 Kg
Congelación (+90°C,-18°C)	8 Kg	12 Kg	22 Kg	28 Kg
Refrigerante	R290	R290	R290	R290
P.V.P.	4.550 €	4.750 €	6.425 €	9.375 €



SERIE - 20 ROLLOUT

ALTO RENDIMIENTO

Este abatidor/congelador rápido son máquinas multifunción de gama alta, diseñada para satisfacer cualquier necesidad del cliente.

Gracias a su rapidez, prolonga la vida de los alimentos y garantiza la máxima salubridad y seguridad.

- Controlador con pantalla táctil "full touch" de 7".
- Aislamiento de 70 mm.
- Construcción en acero inoxidable AISI 304 de alta calidad.
- Evaporadores con tratamiento de cataforesis.
- Sonda de núcleo calentada incluida.
- Refrigeración por aire.
- Condensadores de alta eficiencia.

- Circulación de aire con flujo de aire indirecto.
- Los componentes están aprobados para materiales en contacto con alimentos.
- Compartimentos técnicos que se pueden abrir fácilmente para su limpieza.
- Puerta de cierre automático.
- Carga y descarga de datos a través de USB.
- Bisagras de puerta a la derecha.
- Patas ajustables.
- Mango ergonómico.
- Adaptado para carro 20 GN 1/1, Rational, Convotherm y Giorik. (consultar)

FUNCIONES

- Abatimiento +3 °C con sonda tipo aguja o por tiempo.
- Congelación -18 °C con sonda tipo aguja o por tiempo.
- Ciclo continuo.
- Ciclos personalizados.
- Ciclo especial de higienización de pescado.
- Ciclo especial de descongelación.
- Ciclo especial de desescarche.
- Ciclo especial de endurecimiento de helado.
- Ciclo especial de secado.
- Ciclo especial de calentamiento de la sonda.
- Recetario.
- Preenfriamiento.
- Función de cocción a baja temperatura.



Catering



ABATIDOR 20 ROLLOUT



CONSULTAR
FICHAS DE
PRODUCTO



DISPLAY TÁCTIL

Amplio panel de control de 7", además de las clásicas funciones de enfriamiento rápido, ofrece control de intensidad de ventilación, parámetros personalizables, descarga y cara de datos a través de la interfaz USB y resto de funciones especiales.

	ABATIDOR 20 ROLLOUT
Dimensiones ext. (LxPxH)	945 x 1.075 x 2.240 mm
Dimensiones int. (LxPxH)	607 x 818 x 1.621 mm
Capacidad	1 carro portabandejas 20 GN 1/1 *
Capacidad enfriamiento	(-10°C/+45°C) 5277W (-40°C/+45°C) 1140W
Alimentación	380-420/3N/50-60Hz
Potencia absorbida	3,5 kW / 9 A
Temp. funcionamiento	-40°C / +85°C
Abatimiento (+90°C,+3°C) en 90'	75 Kg
Congelación (+90°C,-18°C) en 240'	45 Kg
Refrigerante	R290 (GWP 3)
P.V.P.	21.700 €

* Adaptado para carro: 20 GN 1/1 Rational, Convotherm y Giorik

SERIE ABAT

FUNCIONALIDAD. SENCILLEZ Y POTENCIA

Equipados con una electrónica intuitiva, ofrece todas las funciones principales de los abatidores y congeladores rápidos, manteniendo un manejo sencillo y eficiente.

- Panel de control sencillo e intuitivo.
- Aislamiento de 70 mm.
- Construcción en acero inoxidable AISI 304 de alta calidad.
- Evaporadores con tratamiento de cataforesis.
- Sonda de núcleo incluida.
- Refrigeración por aire.

- Condensadores de alta eficiencia.
- Circulación de aire con flujo de aire indirecto.
- Componentes aprobados para materiales en contacto con alimentos.
- Compartimentos técnicos que se pueden abrir fácilmente para su limpieza.
- Puerta de cierre automático.
- Puerta reversible (Abat-20).
- Patas ajustables (Abat-20).
- Unidad condensadora incorporada (Abat-20 carro).

FUNCIONES

- Abatimiento +3 °C con sonda tipo aguja o por tiempo.
- Congelación -18 °C con sonda tipo aguja o por tiempo.
- Ciclo continuo.
- Ciclo especial de descongelación.
- Preenfriamiento.
- Alarmas HACCP.
- Reloj en tiempo real (debe configurarse).



Heladería



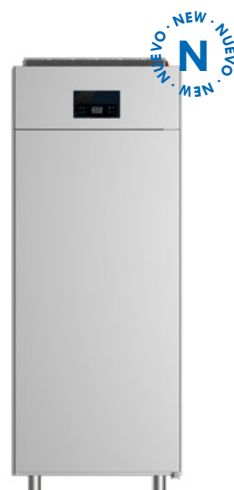
Panadería



Pastelería



Catering



ABAT-20



ABAT-20 CARRO



CONSULTAR
FICHAS DE
PRODUCTO

	ABAT-20	ABAT-20 CARRO
Dimensiones ext. (LxPxH)	820 x 1.013 x 2.145 mm	890 x 1.333 x 2.450 mm
Dimensiones int. (LxPxH)	680 x 676 x 1.540 mm	750 x 878 x 1.900 mm
Capacidad	20 GN 1/1 - EN 600x400	1 -20GN 1/1 -GN2/1 · EN 600x400-EN600x800
Capacidad enfriamiento	(-10°C/+45°C) 5073 W - (-40°C/+45°C) 966 W	(-10°C/+45°C) 7770 W - (-40°C/+45°C) 1700 W
Alimentación	380-420/3N/50-60Hz	380-420/3N/50-60Hz
Potencia absorbida	3,5 kW / 9 A	4.8 kW / 12 A
Temp. funcionamiento	-40°C / +10°C	-40°C / +10°C
Abatimiento (+90°C,+3°C) en 90'	80 Kg	100 Kg
Congelación (+90°C,-18°C) en 240'	55 Kg	70 Kg
Refrigerante	R290 (GWP 3)	R290 (GWP 3)
P.V.P.	15.350 €	28.400 €



SERIE - ABAT - DIST

FUNCIONALIDAD. SENCILLEZ Y POTENCIA

Equipados con una electrónica intuitiva, ofrece todas las funciones principales de los abatidores y congeladores rápidos, manteniendo un manejo sencillo y eficiente.

- Panel de control sencillo e intuitivo.
- Aislamiento de 100 mm.
- Construcción en acero inoxidable AISI 304 de alta calidad.
- Evaporadores con tratamiento de cataforesis.
- Sonda de núcleo incluida.

- Refrigeración por aire.
- Condensadores de alta eficiencia.
- Circulación de aire con flujo de aire indirecto.
- Componentes aprobados para materiales en contacto con alimentos.
- Compartimentos técnicos que se pueden abrir fácilmente para su limpieza.
- Bisagra de la puerta a la derecha.
- Unidad condensadora remota.

FUNCIONES

- Abatimiento +3 °C con sonda tipo aguja o por tiempo.
- Congelación -18 °C con sonda tipo aguja o por tiempo.
- Ciclo continuo.
- Ciclo especial de descongelación.
- Preenfriamiento.
- Alarmas HACCP.
- Reloj en tiempo real (debe configurarse).



Heladería



Panadería



Pastelería



Catering



ABAT-20 DIST



ABAT-40 DIST



CONSULTAR FICHAS DE PRODUCTO

	ABAT-20 DIST	ABAT-40 DIST
Dimensiones ext. (LxPxH)	1.000 x 1.266 x 2.220 mm	1.600 x 1.395 x 2.180 mm
Dimensiones int. (LxPxH)	450 x 724 x 1.900 mm	800 x 900 x 1.960 mm
Capacidad	1 -20GN 1/1 · EN 600x400	1 -20GN2/1-EN600x800 · 2-20GN 1/1-EN600x400
Capacidad enfriamiento	(-10°C/+45°C) 7770 W - (-40°C/+45°C) 1700 W	(-10°C/+45°C) 17800 W - (-40°C/+45°C) 3600 W
Alimentación	220-240/1N/50-60Hz	220-240/1N/50-60Hz
Potencia absorbida	0,47 kW / 2,54 A	0,75 kW / 3,5 A
Temp. funcionamiento	-40°C / +10°C	-40°C / +10°C
Abatimiento (+90°C,+3°C) en 90'	100 Kg	220 Kg
Congelación (+90°C,-18°C) en 240'	70 Kg	170 Kg
Refrigerante	R452a (PCA 2141)	R452a (PCA 2141)
P.V.P.	29.700 €	41.300 €

ARMARIOS HELADERÍA, PASTERERÍA Y CATERING

FUNCIONALIDAD Y SENCILLEZ

C1- NEW

Cámara de fermentación controlada permite tener un control total del proceso de fermentación, obteniendo un producto más digerible, alveolado uniforme y perfectamente crujiente.

C2 y C3- NEW

Armarios conservadores positivos y negativos para heladería, pastelería y restauración, equipados con controles digitales simples y rápidos, con funciones HACCP integradas.

- Panel de control moderno e intuitivo de múltiples funciones.
- Aislamiento de 70 mm.
- Construcción en acero inoxidable AISI 304 de alta calidad.
- Evaporadores con tratamiento de cataforesis.
- Condensadores de alta eficiencia.
- Circulación de aire con flujo de aire indirecto.
- Componentes aprobados para materiales en contacto con alimentos.
- Compartimentos técnicos que se pueden abrir fácilmente para su limpieza.
- Puerta de cierre automático y bisagra de la puerta a la derecha.
- Módulo wifi.

FUNCIONES C1-NEW

- Ciclo automático de fermentación controlada en 5 fases.
- Configuración de temperatura, duración, porcentaje de humedad y ventilación de cada fase.
- Ciclos manuales de enfriamiento y calentamiento.
- Almacén de hasta 100 ciclos diferentes.
- Puerto USB para carga de descarga de datos.

FUNCIONES C2/C3-NEW

- Establecer la temperatura de trabajo.
- Ver la temperatura del evaporador.
- Ciclo automático de descongelación.
- Alarmas HACCP.
- Función de reloj en tiempo real, configurable.



C1



C2

CUBETAS

- 59 - 5,2L - 360x165x120 mm
- 52 - 5,5L - 360x250x80 mm

TARRINAS

- 59 - 7,3L - Ø 200mm H250 mm

C3

CUBETAS

- 54 - 5,2L - 360x165x120 mm
- 52 - 5,5L - 360x250x80 mm

TARRINAS

- 39 - 7,3L - Ø 200mm H250 mm



Catering



Pastelería



Catering



Heladería



Heladería

	C1 NEW	C2 NEW	C3 NEW
Dimensiones ext. (LxPxH)	730 x 890 x 2.085 mm	820 x 1.045 x 2.085 mm	730 x 950 x 2.085 mm
Dimensiones int. (LxPxH)	400 x 650 x 1.435 mm	600 x 820 x 1.435 mm	530 x 740 x 1.435 mm
Capacidad	20 - EN 600x400 600 x 450 - 650 x 450	20 - 600 x 800	20 - 530 x 735
Capacidad	700 l	900 l	700 l
Capacidad enfriamiento	(+5°C/+45°C) 550 W (-10°C/+45°C) 368 W	(-10°C/+45°C) 1708 W (-30°C/+45°C) 692 W	(-10°C/+45°C) 1607 W (-30°C/+45°C) 675 W
Alimentación	220-240/1N/50-60Hz	220-240/1N/50Hz	220-240/1N/50Hz
Potencia absorbida	2 kW / 9 A	1 kW / 5,5 A	0,85 kW / 4,5 A
Temp. funcionamiento	-5°C / +35°C	-25°C / -10°C	-25°C / -10°C
Refrigerante	R290 (GWP 3)	R290 (GWP 3)	R290 (GWP 3)
P.V.P.	11.550 €	8.000 €	6.750 €
	ARMARIO FERMENTACIÓN	ARMARIO REFRIGERACIÓN	

