



## ABATIDOR DE TEMPERATURA

### MODELO ABATIDOR-10 STAND

Los abatidores son una herramienta perfecta para realizar un enfriamiento rápido y uniforme.

Se consigue preservar las cualidades organolépticas y los valores nutricionales de los alimentos, evitando la proliferación de bacterias y prolongando la vida útil de almacenamiento, tanto en refrigeración como en congelación.

### CONSTRUCCIÓN

- Controlador con pantalla gráfica en color de 2.8 “, teclas capacitivas y panel frontal IP65 con superficie continua.
- Construcción monocasco.
- Construcción interior y exterior en acero inoxidable AISI 304.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Junta de puerta resistente a temperaturas mínimas.
- Perfiles de armario y perfiles de puerta resistentes a temperaturas mínimas.
- Compartimento técnico colocado debajo del armario.
- Unidad condensadora colocada en el compartimento técnico, extraíble y fácilmente inspeccionable desde la parte posterior.
- Soporte para bandejas de acero inoxidable AISI 304, apto para contener GN 1/1 bandejas. Estructura fácilmente extraíble para operaciones de limpieza.
- Celda interna con esquinas redondeadas para facilitar la limpieza.
- Aislamiento de poliuretano de alta densidad sin CFC.
- Evaporador con protección contra la oxidación por catodoforesis.
- Bisagra de puerta lateral izquierda.
- Sonda de núcleo
- Perímetro de puerta calefaccionado para evitar la formación de escarcha.
- Descongelación por ventilación forzada.

#### EQUIPAMIENTO ESTANDAR

Sonda al corazón n° 1.  
Soporta para bandejas de acero inoxidable AISI 304 para GN 1/1 en AISI 304 acero inoxidable.




#### EQUIPAMIENTO OPCIONAL

Kit de ruedas.  
Unidad de condensación refrigerada por agua.  
Puerta con bisagra en el lado derecho.  
**Controlar y guardar datos HACCP en la nube.**  
(opcional con kit de conexión bluetooth o wifi)



ABATIDOR 10 STAND

### APLICACIONES

-  Abatidor y congelación
-  Desinfección pescado
-  Helados

	ABATIDOR 10 STAND
DIMENSIONES EXT. (LXPXH)	645 x 630 x 1371 mm
DIMENSIONES INT. (LXPXH)	541 x 331 x 741 mm
CAPACIDAD	10 GN 1/1 H20 - H40 - H65
CAPACIDAD ENFRIAMIENTO	2,4 KW (Evap.-10°C/Cond.45°C)
CONDENSACIÓN	Aire
ALIMENTACIÓN	1 + N Ph / 230 V / 50Hz
CONSUMO MÁX. ENFRIAMIENTO	1,75 Kw
ABATIMIENTO (+90°C, +3°C)	32 kg
ENFRIAMIENTO (+90°C, -18°C)	22 kg
REFRIGERANTE	R452a - R404a*

\*(bajo pedido)



## ABATIDOR DE TEMPERATURA

### MODELO ABATIDOR-10 STAND

#### FUNCIONES

- **Ciclos de la sonda:** la temperatura de la sonda central controla el ciclo asegurando control y precisión.
- **Ciclos de tiempo:** la duración configurada controla el ciclo.
- **Ciclos preestablecidos por receta:** para abatimiento y congelación, es posible elegir parámetros preestablecidos de acuerdo con el tipo de producto a tratar.
- **Ciclos Soft y Hard:** posibilidad de elegir entre Ciclos Suaves o Fuertes de abatimiento congelación.

#### TECNOLOGÍAS



Recetas preestablecidas



Ciclos fríos

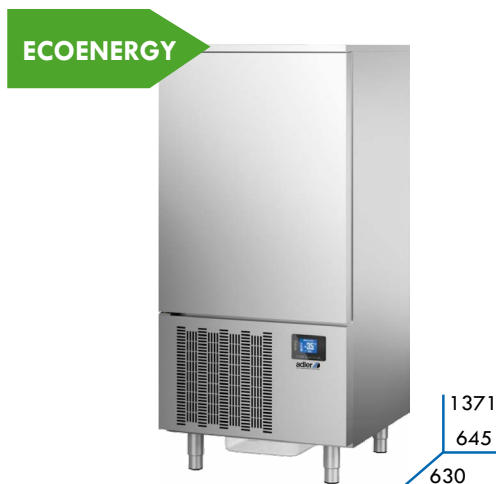


Sonda corazón



Control remoto (wifi, bluetooth kit - opcional)

- Gráficos de controlador simples e intuitivos.
- Posibilidad de elegir entre ciclos preestablecidos de fábrica o Ciclos manuales.
- Retención automática al final del ciclo.
- Señales acústicas.
- Almacenamiento de datos
- Controlar y guardar datos HACCP en la nube. (Opcional con kit de conexión bluetooth o wifi)



ABATIDOR 10 STAND

#### PROGRAMAS

- Abatimiento y congelación.
- Higienización automática de pescado.
- Endurecimiento del helado.
- Descongelación por ventilación forzada.
- Preenfriamiento.

#### PANTALLA TÁCTIL

Fácil de usar navegación sencilla e intuitiva.

