



ABATIDOR DE TEMPERATURA

MODELO ABATIDOR-15 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 catodosis.
- 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 15 STAND

APLICACIONES

-  Abatidor y congelación
-  Desinfección pescado
-  Helados

	ABATIDOR 15 STAND
DIMENSIONES EXT. (LXPXH)	645 x 630 x 1734 mm
DIMENSIONES INT. (LXPXH)	541 x 331 x 1110 mm
CAPACIDAD	15 GN 1/1 H20 - H40 - H65
CAPACIDAD ENFRIAMIENTO	3,36 KW (Evap.-10°C/Cond.45°C)
CONDENSACIÓN	Aire
ALIMENTACIÓN	3 + N Ph / 400 V / 50Hz
CONSUMO MÁX. ENFRIAMIENTO	2,60 Kw
ABATIMIENTO (+90°C, +3°C)	40 kg
ENFRIAMIENTO (+90°C, -18°C)	28 kg
REFRIGERANTE	R452a - R404a*

*(bajo pedido)



ABATIDOR DE TEMPERATURA

MODELO ABATIDOR-15 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)

ECOENERGY



1734
645
630

ABATIDOR 15 STAND

PROGRAMAS

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

PANTALLA TÁCTIL

Fácil de usarm navegación sencilla e intuitiva.

