



ABATIDOR DE TEMPERATURA

MODELO Y2-3

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.

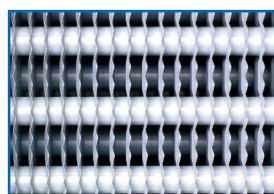
Todo el proceso cumple con las normas HACCP y de seguridad alimentaria, siempre evitando los riesgos de deshidratación y formación de escarcha.

CONSTRUCCIÓN

- Construidos en acero inoxidable.
- Aislamiento en poliuretano de alta densidad ecológico de 70 mm de espesor para evitar pérdidas térmicas.
- Pies ajustables en acero inoxidable para una nivelación exacta.
- Puerta con bisagra pivotante y bloqueo de apertura a 90°C, equipada con burlete magnético de silicona.
- Evaporador protegido con tratamiento anti-corrosión.
- Refrigerante R404A.



Y2-3



Evaporador con revestimiento anticorrosión



Reparto uniforme del aire



Soporte y Bandejas fácilmente desmontables



Marco calefactado. Evita condensación y hielo

ABATIMIENTO NEGATIVO (cong.rápida)

por tiempo o con sonda al núcleo del producto

Disminución de la temperatura entre +70°C y -18°C en 240', con temperatura en cámara variable entre -35 °C y -40 °C.

ABATIMIENTO POSITIVO

por tiempo o con sonda en el núcleo del producto

Disminución de la temperatura entre +70°C y +3°C en 90'.

FUNCIONAMIENTO

- 4 programas preestablecidos (abatimiento Soft, abatimiento Hard, congelación Soft y congelación Hard) y programas personalizables.
- Los programas cambian automáticamente a modo espera al final del ciclo manteniendo el producto a la temperatura adecuada, hasta su almacenamiento definitivo.
- Los programas pueden ser controlados por el tiempo (funcionamiento regular) o por la sonda proporcionada (ideal para el control de temperatura en interior del producto).
- Alarma acústica al final de cada ciclo de trabajo.
- Compatible con GN 1/1 o EN 600x400 (consultar precio).

	Y2-3
DIMENSIONES (LXPXH) MM	670x715x500
CAPACIDAD (GN 1/1 - 600X400)	3 - 0
CAP. ABATIMIENTO (+90°C/+3°C, 90')	10 Kg
CAP. CONGELACIÓN (+90°C/-18°C, 240')	6 Kg
ESPESOR AISLAMIENTO	50 mm
POTENCIA ELÉCTRICA TENSIÓN	220-240 V 0.5 Kw
POTENCIA FRIGORÍFICA	246 W
CARGA (R404A)	225 g
P.V.P	3.075 €

