



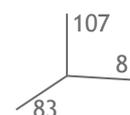
ABATIDORES

Y2-7

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

- 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.
- La puerta con bisagra pivotante y bloqueo de apertura a 90°C, equipada con burlate magnético de silicona.
- Evaporador protegido con tratamiento anti-corrosión.
- Refrigerante R404A.



TIPOS DE ABATIMIENTO



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

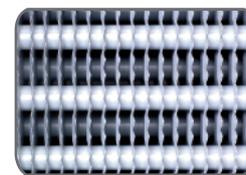
Disminución de la temperatura entre +70°C y +3°C en 90''.



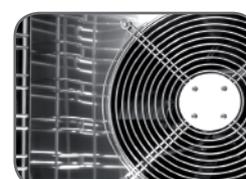
Marco calefactado. Evitar condensación y hielo



Soporte y Bandejas fácilmente desmontables



Evaporador con revestimiento anticorrosión



Reparto uniforme del aire



ABATIDORES

Y2-7

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.



Panel de control elect.
de fácil manejo



Sonda térmica con
punta de silicona



Esterilizador/Ionizador
Opcional.



Impresora
Opcional.



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Dimensiones (LxPxH)	81x83x107 cm
Capacidad GN 1/1 65-600x400	7-7
Capacidad Abatimiento +90°C/+3°C, 90"	30 Kg
Capacidad Congelación +90°C/-18°C, 240"	20 Kg
Espesor Aislamiento	70 mm
Potencia Elec. Tension	230V-1N 1.3 KW
Potencia Frigorif.	1640 W
Carga R404A	850 g