

Abatidor de Temperatura

ABT30



- Termostato digital
- Ajuste de temperatura
- Acero inoxidable AISI 304
- Bandejas incluidas

Características

ABT30

Estos abatidores cuentan con un controlador inteligente, a través del cual los programas de ciclos preestablecidos garantizan que sus productos se enfríen o congelen rápidamente. Pueden trabajar con una temperatura ambiente de 43 ° C. Cuentan con un sistema de drenaje y otro de descongelación por tiempo y temperatura automático. Poseen una sonda central de alimentos para detectar con precisión la temperatura central de los productos.

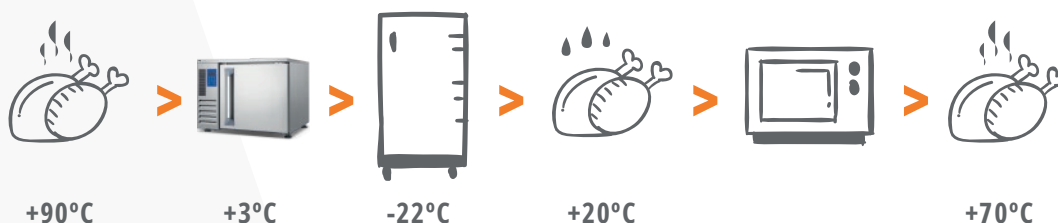
Además ofrecen una fuerte circulación de aire, el gran motor del ventilador asegura un enfriamiento y congelación rápidos para mantener la calidad de los alimentos en el interior.

El aislamiento es extra grueso para la conservación del calor y reducción así del consumo de energía. También poseen marcos con calefacción para evitar la condensación del agua.

Tienen junta magnética fuerte y extraíble para limpieza y reemplazo, y puerta reversible y de cierre automático.

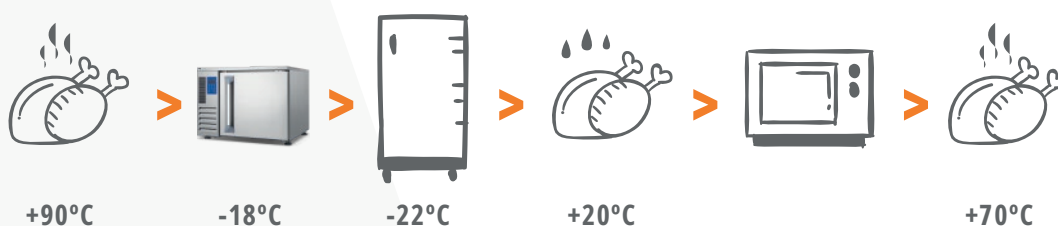
CAPACIDAD DE ABATIMIENTO:

Peso máx. de comida: 40 kgs / Temperatura de comida: +90°C a +3°C / Tiempo aprox. de abatimiento: 90 min



CAPACIDAD DE ABATIMIENTO:

PESO MÁX. DE COMIDA: 28 KGS / TEMPERATURA DE COMIDA: +90°C A -18°C / TIEMPO APROX. DE ABATIMIENTO: 240 MIN





Dimensiones	710 x 700 x 555 h mm
Capacidad	3 Bandejas
Dimensiones de las bandejas	600 x 400 mm
Volumen neto	60 litros
Rango de temperatura	+ 3° C ~ - 40 °C
Temperatura ambiente	32 (N) °C
Potencia nominal	2400 W
Voltaje	220 V / 50 Hz
Refrigerante	R404A
Tipo de refrigeración	Ventilación
Tipo de descongelado	Automático
Construcción	Acero inoxidable AISI 304

La empresa se reserva el derecho de cambiar las especificaciones sin previo aviso.