

Abatidor de Temperatura

ABT90



- Capacidad: 4 bandejas GN 1/1
- Termostato digital
- Ajuste de temperatura
- Compresor Embraco o Copeland

Especificaciones

ABT90



Sistema de refrigeración de alta potencia



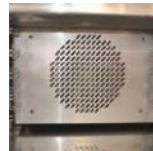
Controlador inteligente

Los programas preestablecidos garantizan que sus productos se enfríen o congelen rápidamente



Bordes y esquinas redondeados

Fácil limpieza para reducir las bacterias y garantizar la seguridad de los alimentos



Fuerte circulación de aire

El gran motor del ventilador asegura un proceso rápido para mantener la calidad de los alimentos



Sonda central de alimentos

La misma detecta con precisión la temperatura de los alimentos



Aislamiento extragrueso

70 mm de espesor con una mejor conservación del calor para reducir el consumo de energía



Estante para contenedores

Tamaño adecuado del contenedor: 530*325 mm y 600*400 mm



Puerta de cierre automático

Manija de puerta de mayor espesor y con cierre automático para reducir la pérdida de calor

- Reduce el desperdicio y mantiene la nutrición
- Sistema de refrigeración de alta potencia
- Exterior e interior en acero inoxidable AISI 304
- Compresor Embraco o Copeland
- Aislamiento de alta densidad libre de CFC
- Termostato digital y ajuste de temperatura
- Capacidad para 4 bandejas 60 x 40 cm (Bandejas incluidas) o GN 1/1

Características

ABT90

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.

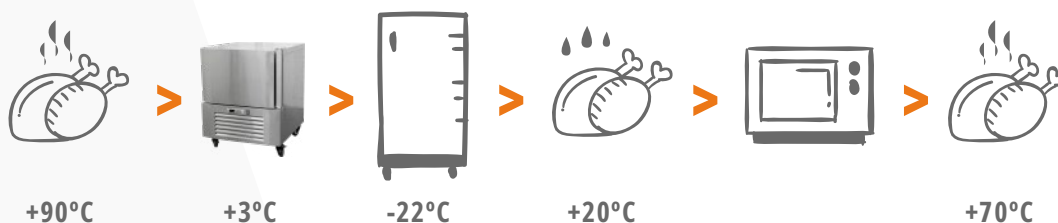
Además ofrecen una fuerte circulación de aire, el gran motor del ventilador asegura un enfriamiento y congelación rápidos para mantener la calidad de los alimentos en el interior.

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.

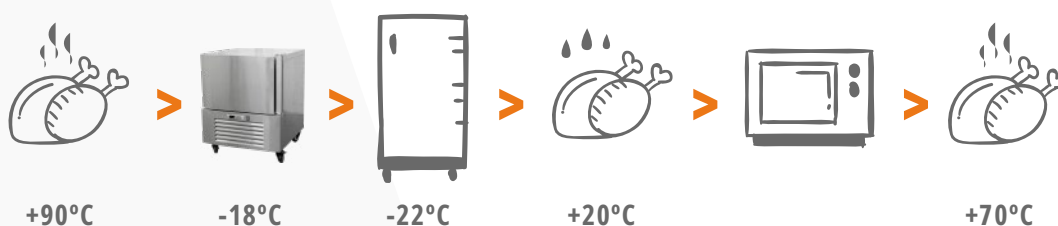
CAPACIDAD DE ABATIMIENTO:

Peso máx. de comida: 20 kgs / Temperatura de comida: +90°C a +3°C / Tiempo aprox. de abatimiento: 90 min



CAPACIDAD DE ABATIMIENTO:

PESO MÁX. DE COMIDA: 12 KGS / TEMPERATURA DE COMIDA: +90°C A -18°C / TIEMPO APROX. DE ABATIMIENTO: 240 MIN



Ficha técnica

ABT90



Dimensiones **800 x 800 x 1000 h mm**

Volumen neto **90 litros**

Rango de temperatura **+ 3° C ~ - 40 °C**

Temperatura ambiente **32 (N) °C**

Potencia nominal **860 W**

Refrigerante **R404A**

Tipo de refrigeración **Ventilación**

Tipo de descongelado **Automático**

Construcción **Acero inoxidable AISI 304**

Peso Neto **104 kgs**

Peso Bruto **122 kgs**

Dimensiones del embajale **0.78 m³**

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

Abatidores de Temperatura

Características Técnicas

- Reduce el desperdicio y mantiene la nutrición
- Compresor Embraco o Copeland
- Termostato digital y ajuste de temperatura



MODELO	ABT30	ABT90	ABT290
Dimensiones	710 x 700 x 555 h mm	800 x 800 x 1000 h mm	800 x 800 x 1800 h mm
Volumen neto	60 litros	90 litros	290 litros
Rango de temperatura	-40 ~ 0 °C	-40 ~ 0 °C	-40 ~ 0 °C
Temperatura ambiente	32 (N) °C	32 (N) °C	32 (N) °C
Potencia nominal	2400 W	860 W	2400 W
Refrigerante	R404A	R404A	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. Las imágenes son exclusivamente de carácter ilustrativo.