

ABATIDOR ABTG5



INYECTADO CON ESPUMA Y REFRIGERANTE
LIBRES DE CFC.

ABATIDOR

ABTG5

Posee un controlador de avanzada que permite programar diferentes ciclos de enfriamiento.

CÓDIGO	ANCHO	PROF.	ALTO	HP	TENSIÓN
ABTG5	800	810	1058	1.5	380 V/50 Hz

CARACTERÍSTICAS:

- Especialmente diseñado con capacidad para colocar 5 bandejas GN 1/1 y/o bandejas panaderas de 60 x 40 cm.
- Totalmente inyectado con espuma y refrigerante libres de CFC.
60 mm de espesor de aislamiento que garantiza una eficiencia superior.
- Estructura interna y externa completamente en acero inoxidable AISI304 con bordes curvos para facilitar la limpieza y promover la higiene.
- Puerta con cierre automático por tensión fácil de limpiar y con burlete magnético de acceso rápido.
- Puerta con resistencia eléctrica para apertura suave.
- Compartimiento de refrigeración ventilado por forzadores.
- Sensor pinche incorporado para medir la temperatura en el corazón del producto.
- Controlador de avanzada que permite programar diferentes ciclos de enfriamiento.
- Componentes de refrigeración de primera calidad.



EMPRESA COMPROMETIDA
Sistema de Gestión de Calidad
ISO 9001

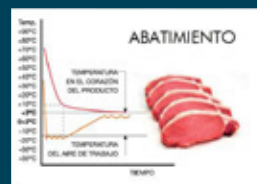
ABATIDOR ABTG5

ABATIDOR

Capacidad de abatir hasta 30 kg desde +70°C a +3°C

En el ciclo de abatimiento la temperatura del producto desciende abruptamente desde +70°C hasta +3°C en tan sólo 90 minutos.

La transición entre los +65°C y +10°C (el clima ideal para la proliferación de cualquier bacteria) es tan rápida que previene la generación de microorganismos no deseados. Los alimentos pueden ser conservados luego en una heladera hasta por 8 días.

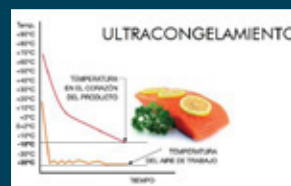


ULTRACONGELADOR

Capacidad de ultra congelar hasta 25 kg desde +70°C a -18°C

El máximo tiempo de almacenamiento se alcanza a través de la rápida producción de frío, el cual permite la formación de microcristales. Estos cristales preservan de manera óptima las celdas de la comida (a diferencia de los macrocristales que des-truyen las celdas, lo que sucede cuando enfriamiento es lento).

El Ultracongelador baja la temperatura bruscamente desde +70°C hasta -18°C en un tiempo máximo de 240 minutos. La comida congelada rápidamente y puede ser conservada por meses en un freezer convencional.



EMPRESA COMPROMETIDA
Sistema de Gestión de Calidad
ISO 9001