



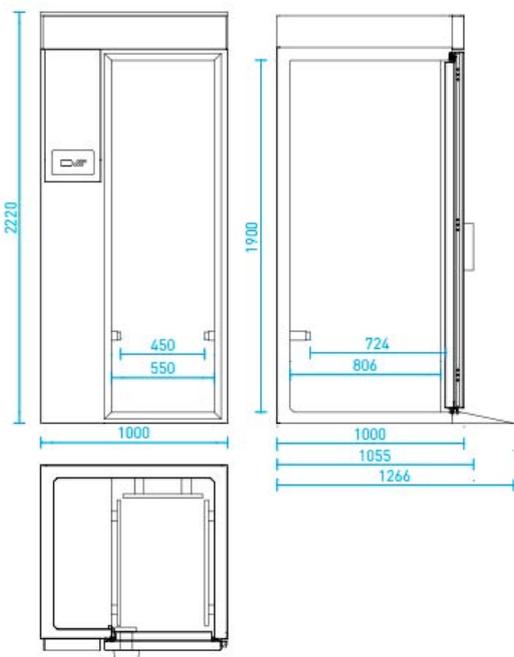
## ABATIDOR DE TEMPERATURA

### SERIE ABAT 20 DIST

- Enfriamiento rápido: Abatimiento de +90°C a +3°C con sonda de aguja o temporizado.
- Congelación rápida: Congelación rápida de +90°C a -18°C con sonda de aguja o temporizada.
- Preenfriamiento: Lleva la cámara a la temperatura ideal para ciclos de enfriamiento o congelación, antes de insertar el producto caliente.
- Ciclo continuo: Trabajar sin parar manteniendo el exceso para obtener un helado cremoso y espátula.
- Ciclo de helado: Trabajar sin parar manteniendo el exceso para obtener un helado cremoso y espátula.
- Ciclos duros y suaves: posibilidad de elegir el ciclo según el tipo de producto.
- Sonda: sonda de núcleo incluida.
- Flujo de aire indirecto: Circulación de aire indirecto sobre los productos.
- APCC: Para almacenar datos y alarmas según la normativa HACCP.
- AISI 304: Totalmente construido en acero inoxidable AISI 304 de alta calidad.
- Puerta con cierre automático.
- Cataforesis: Evaporadores con tratamiento de cataforesis.
- Unidad condensadora remota (máx. 5m, incluida).



ABAT 20 - DIST



#### EQUIPAMIENTO OPCIONAL

- Refrigeración por agua.
- Tensiones especiales.

	ABAT-20 DIST
<b>Dimensiones ext. (LxPxH)</b>	1.000 x 1.050 x 2.220 mm
<b>Dimensiones int. (LxPxH)</b>	450 x 724 x 1.900 mm
<b>Capacidad</b>	1 carro 20 bandejas GN 1/1 - EN 600x400
<b>Cap. Abatimiento (+90°C,+3°C)</b>	100 Kg
<b>Cap. Congelación (+90°C,-18°C)</b>	70 Kg
<b>Alimentación</b>	400V/3N/50Hz
<b>Puerta (LxH)</b>	550 x 1.900 mm
<b>Refrigerante</b>	R452A (GWP 2141)