



ABATIDOR DE TEMPERATURA

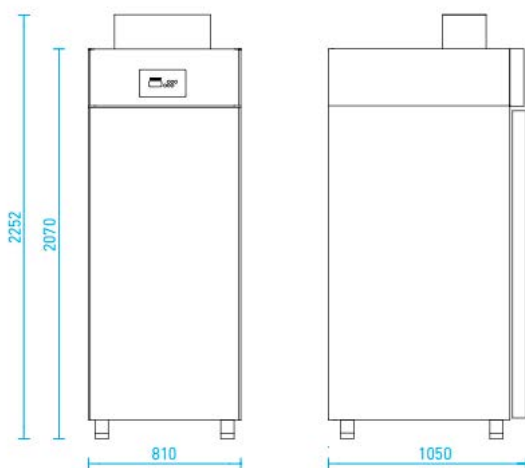
SERIE ABAT 20

- 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.



2293
820
1040

ABAT 20



EQUIPAMIENTO OPCIONAL

- Refrigeración por agua.
- Tensiones especiales.
- Unidad condensadora remota.
- Cambiar puerta
- Rejilla EN 600 x 400
- Juego de ruedas

	ABAT-20
Dimensiones ext. (LxPxH)	820 x 1.040 x 2.293 mm
Dimensiones int. (LxPxH)	680 x 620 x 1.540 mm
Capacidad	20 bandejas GN 1/1 - EN 600x400
Cap. Abatimiento (+90°C,+3°C)	75 Kg
Cap. Congelación (+90°C,-18°C)	45 Kg
Alimentación	400V/3N/50Hz
Potencia absorbida	3,8 kW / 8,8 A
Potencia frigorífica	(-10/+45°C) 5,27 kW · (-40/+45°C) 1,14 kW
Refrigerante	R452A (GWP 2141)