



**Abatidor de temperatura digital de acero inoxidable para 5 bandejas/rejillas GN 1/1 o 600x400mm, -18°/0°C, con ruedas montadas**

**MODELO: BERINGO5**

**Dimensiones externas**

L 815 x P 870 x A 935 mm

**1.220,00 € + IVA**



 **En stock**

<b>Dimensiones externas</b>	L 815 mm x P 870mm x A 935 mm
<b>Dimensiones internas</b>	L 700 mm x P 400 mm x A 400 mm
<b>Potencia</b>	0,63 KW
<b>Peso neto</b>	110 Kg
<b>Tensión</b>	Monofásica - 230 V
<b>Gas refrigerante</b>	R290
<b>Capacidad de las bandejas</b>	5 bandejas GN 1/1
<b>Espesor del aislamiento</b>	60 mm
<b>Rendimiento Abatimiento</b>	15 Kg + 90°/ + 3°
<b>Rendimiento ultracongelación</b>	12 Kg + 90°/- 18°
<b>Clase de eficiencia energética</b>	Non soggetto a classificazione energetica
<b>Cantidad de gas</b>	150 gr

<b>Frecuencia</b>	50 Hz
<b>Disponibilidad</b>	En Stock
<b>Equipamiento de serie</b>	Sonda de núcleo, Ruedas montadas, 4 pies que se pueden montar sin quitar las ruedas, Bandeja de condensación para montar debajo del abatidor de temperatura.
<b>Cable</b>	Cable + enchufe
<b>Estructura externa</b>	De acero ino x idable - AISI304
<b>Estructura interna</b>	De acero ino x idable - AISI304
<b>Desescarche</b>	Automático
<b>Tipo de puerta</b>	Puerta ciega
<b>Puerta</b>	No reversible
<b>Cerradura de la puerta</b>	Automática
<b>Carrocería</b>	Acero ino x idable

**Descripción**

**Abatidor de temperatura digital de acero inoxidable para 5 bandejas/rejillas GN 1/1 o 600x400mm, con ruedas montadas, temperatura -18°/0°C.**

El abatidor de temperatura digital representa una garantía de **seguridad e higiene** en el mundo de la refrigeración.

Desarrollado inicialmente para un uso puramente industrial, el uso de este instrumento se está convirtiendo también en doméstico, y los modelos más pequeños se están extendiendo a nuestros hogares. Es un producto muy importante, ya que **incrementa la calidad de los alimentos** y permite la **seguridad de la higiene alimentaria**. La ventaja de la refrigeración rápida de un alimento es que mantiene inalteradas sus propiedades organolépticas y evita la formación de bacterias nocivas.

El enfriador de chorro funciona en total conformidad con la normativa HACCP.

El abatidor de temperatura dispone de una unidad frigorífica de fácil acceso gracias a los paneles frontal y trasero removibles y está **tropicalizado**, lo que significa que dispone de un compresor diseñado para trabajar con un rendimiento del 100% hasta una temperatura máxima, del ambiente en el que se encuentra, con un 65% de humedad relativa.

Es un producto resistente y duradero gracias a su **estructura externa e interna**, ambas de **acero inoxidable AISI 304**.

El **aislamiento** tiene un  **grosor de 60 mm**. La **descongelación** se produce **automáticamente** al final del ciclo establecido.

La junta de la puerta se puede retirar sin herramientas.

#### EQUIPAMIENTO DE SERIE:

- Sonda al corazón:

- Ruedas premontadas:

- 4 pies que se pueden colocar sin quitar las ruedas:

- Bandeja de recogida de agua de condensación, que se montará debajo del abatidor.

#### **EJEMPLO DE PRODUCTO FINAL**