

Pedido del cliente

Abatidor de temperatura digital de acero inoxidable para 10 bandejas/rejillas GN 1/1 o 600x400mm, -18°/0°C, con ruedas montadas

Precio: 2.704,00 € + IVA



Pedido del cliente

Fabricante: Gastrodomus

Categoría: Abatidores de temperatura

Breve descripción

- **Permite prolongar la vida de los alimentos, conservando sus cualidades** organolépticas y reduciendo el desperdicio de alimentos.
- El **abatidor de temperatura** está equipado con una **sonda** que se introduce directamente en el producto para controlar la temperatura interna de los alimentos a través del panel de control digital.
- Puede elegir el **programa de "enfriamiento rápido"** para bajar rápidamente la temperatura a +3°C o el **programa de "congelación"** para que los alimentos alcancen rápidamente una temperatura del núcleo de -18°C.
- Este **equipo de hostelería profesional** está fabricado **en acero inoxidable** para ofrecer la máxima solidez y robustez.
- **Equipado con ruedas** para facilitar el desplazamiento de la máquina en caso de necesidad de cualquier tipo.

Descripción

Abatidor de temperatura digital de acero inoxidable para 10 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.

Pedido del cliente

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

Características

Característica	Valor
Dimensiones externas	L 820 mm x P 865 mm x H 1390 mm
Dimensiones internas	L 695 mm x P 400 mm x H 785 mm
Potencia	0,81 KW
Peso neto	150 Kg
Tensión	Trifásica - 400 V
Equipamiento de serie	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.
Estructura externa	De acero inoxidable - AISI304
Gas refrigerante	R452A
Capacidad de las bandejas	10 bandejas de dimensiones GN 1/1 600 mm x 400 mm
Estructura interna	De acero inoxidable - AISI304
Espesor del aislamiento	60 mm
Desescarche	Automático
Rendimiento Abatimiento	30 Kg + 90°/ + 3°
Rendimiento ultracongelación	12 Kg + 90°/- 18°
Tipo de puerta	Puerta ciega
Puerta	No reversible
Cerradura de la puerta	Automática
Clase de eficiencia energética	Non soggetto a classificazione energetica
Carrocería	Acero inoxidable
Cantidad de gas	1100 gr
Disponibilidad	En Stock