

Abatidor de temperatura digital monofásico acero inoxidable 5 bandejas, -18°/+3°C, con ruedas montadas

MODELO: BERING05E

Dim. externas
L 815 x P 870 x A 935 mm

2.519,00 € + IVA

En stock

Dim. externas	L 815 mm x P 870mm x A 935 mm
Dim. internas	L 700 mm x P 420 mm x H 410 mm
Distancia entre ejes	55 mm
Potencia	0,63 KW
Peso neto	110 Kg
Tensión	Monofásica - 230 V
Gas refrigerante	R290
Capacidad de las bandejas	5 bandejas de dimensiones GN 1/1 o 600 mm x 400 mm
Espesor del aislamiento	60 mm
Rendimento Abatimiento	15 Kg + 90°/ + 3°
Rendimiento ultracongelación	12 Kg + 90°/- 18°
Clase de eficiencia energética	Non soggetto a classificazione energetica
Cantidad de gas	150 gr

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

Descripción

Abatidor de temperatura digital monofásico de acero inoxidable - pantalla táctil 5 bandejas/rejillas GN 1/1 o 600 x 400 mm, -18°/+3°C, con ruedas montadas.

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

Inicialmente desarrollado para un uso puramente industrial, el uso de este instrumento se está convirtiendo también en doméstico, y los modelos más pequeños se están difundiendo también en nuestros hogares. Es un producto muy importante, ya que **aumenta la calidad** de los alimentos y permite una **higiene alimentaria segura**. La ventaja del enfriamiento rápido de un alimento es que mantiene inalteradas sus propiedades organolépticas al tiempo que evita la formación de bacterias nocivas.

El enfriador rápido funciona en total conformidad con la normativa APPCC.

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

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

El **aislamiento tiene un espesor de 60 mm**.

La **descongelación** se produce **automáticamente** al final del ciclo programado.

La junta de la puerta puede retirarse sin herramientas.

La capacidad de congelación es de 15 Kg / 4h.

EQUIPAMIENTO DE SERIE:

- Sonda de núcleo:

- Ruedas ya montadas:

- Luz:

- 4 pies que se pueden montar sin desmontar las ruedas:

- Bandeja de goteo de condensación, para montar debajo del abatidor de temperatura.

EJEMPLO DE PRODUCTO FINAL