

Pedido del cliente

Abatidor digital de temperatura inox apto también para helados -5 bandejas o rejillas GN 1/1 ó 600 x 400 , -18°C/+3°C

Precio: 4.211,00 € + IVA



Referencia: PBCG51164+90

Fabricante: Gastrodomus

Pedido del cliente

Categoría: Abatidores de temperatura

Descripción

Abatidor de temperatura digital de acero inoxidable apto para helados - 5 bandejas o rejillas GN 1/1 o 600x400 mm, -18°/+3°C.

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 extendiendo a nuestros hogares. Se trata de un producto muy importante, ya que **incrementa la calidad** de los alimentos y permite garantizar la higiene alimentaria. La ventaja del abatimiento rápido de un alimento es que mantiene inalteradas sus propiedades organolépticas al tiempo que evita la formación de bacterias nocivas.

El abatidor de temperatura funciona en total conformidad con la normativa APPCC.

El abatidor de temperatura dispone de un evaporador pintado por cataforesis, que puede limpiarse fácilmente abriendo la puerta de soporte del ventilador desde el interior de la cámara. Bandeja de recogida de agua extraíble, situada en la parte inferior de la máquina.

El abatidor tiene instalado un termostato de pantalla táctil con posibilidad de memorizar nuevos programas personalizados, **Regulación electrónica de la velocidad del ventilador del evaporador, función de preenfriamiento, función de refrigeración de ciclo SOFT/HARD, ciclo de pescado crudo y ciclo de helado. Función de armario refrigerado, función de secado de la cámara y función de esterilización de la cámara por rayos UV. Posibilidad de elegir la función de abatimiento (+3°C en el núcleo) o de ultracongelación (-18°C en el núcleo) cuando se alcanza la temperatura o por tiempo.**

En la función de abatimiento la máquina debe llevar el alimento de una temperatura de +65°C a una temperatura final de +10°C en un tiempo máximo de 120 min, mientras que en la ultracongelación la máquina debe llevar el alimento de una temperatura de +65°C a una temperatura final de -18°C en un tiempo máximo de 270 min. **Los tiempos de abatimiento y ultracongelación dependerán del tipo, de la calidad y cantidad del alimento introducido.**

Es un producto resistente y duradero gracias a la **estructura externa e interna**, ambas de acero **INOX. Esquinas internas redondeadas para una limpieza fácil y óptima.**

El **aislamiento** tiene un **espesor de 60 mm**. El **desescarche** es manual.

Puertas con cierre automático no reversible y posición fija de apertura de 100°, burlete magnético fácilmente desmontable. La junta de la puerta se puede quitar sin herramientas.

Los pies son regulables en altura.

Los pies son regulables en altura.

EQUIPAMIENTO DE SERIE:

- termostato digital:

Pedido del cliente

- soportes rejilla desmontables:
- 1 rejilla de acero inoxidable 600x400mm:
- Cable + enchufe:
- Sonda cámara:
- Sonda producto:
- 4 pies:

FOTO PURAMENTE INDICATIVA

Características

Característica	Valor
Dimensiones externas	L 820 mm x P 860 mm x H 845-855 mm
Potencia	1,1 KW
Peso neto	122 Kg
Tensión	Monofásica - 230 V
Equipamiento de serie	Termostato digital; soporte rejillas extraíbles; 1 rejilla inox 600 x 400; Cable + Enchufe; Sonda cámara; sonda producto; 4 pies: 1
Estructura externa	De acero inoxidable
Distancia entre ejes	60 mm
Gas refrigerante	R290
Capacidad de las bandejas	5 bandejas de dimensiones GN 1/1 o 600 mm x 400 mm
Estructura interna	De acero inoxidable
Espesor del aislamiento	60 mm
Desescarche	Manual
Rendimiento Abatimiento	26 Kg + 90°/ + 3°
Rendimiento ultracongelación	16 Kg + 90°/- 18°
Número de puertas	1
Tipo de puerta	Puerta ciega
Puerta	No reversible
Cerradura de la puerta	Automática
Máx. temperatura/Humedad ambiente	+40°C / 40% HR
Clase climática	5
Carrocería	Acero inoxidable
Frecuencia	50 Hz
Cable	Cable + enchufe