

Abatidor digital de acero inox apto también para helados - 10 bandejas o rejillas GN 1/1 o 600x400 mm, -18°/+3°C

MODELO: PBCG101164+90

Dim. externas
L 820 x P 860 x H 1470- 1520 mm

6.121,00 € + IVA

Producción 10/15 días

Dim. externas	L 820 mm x P 860mm x H 1470- 1520 mm
Distancia entre ejes	60 mm
Potencia	3,3 KW
Peso neto	186 Kg
Tensión	Trifásica - 400 V
Gas refrigerante	R455A
Capacidad de las bandejas	10 bandejas GN 1/1 o 600 x 400mm
Espesor del aislamiento	60 mm
Rendimento Abatimiento	40 Kg + 90°/ + 3°
Rendimiento ultracongelación	30 Kg + 90°/- 18°
Máx. temperatura/Humedad ambiente	+40°C / 40% HR
Frecuencia	50 Hz

Equipamiento de serie	Termostato digital, soportes rejillas e x traibles; 1 rejilla ino x 600 x 400 mm, ; Cable + Enchufe; Sonda cámara; sonda producto; 4 pies
Cable	Cable + enchufe
Estructura externa	De acero ino x idable
Estructura interna	De acero ino x idable
Desescarche	Manual
Tipo de puerta	Puerta ciega
Puerta	No reversible
Cerradura de la puerta	Automática
Clase climática	5
Carrocería	Acero ino x idable
Normative	CE
Certificato CAM	Disponibile

Descripción

Abatidor de temperatura digital de acero inoxidable apto para helados - 10 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 **aumenta 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 +65ºC a una temperatura final de +10ºC en un tiempo máximo de 120 min, mientras que en la ultracongelación la máquina debe llevar el alimento de una temperatura de +65ºC a una temperatura final de -18ºC 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;

- soportes rejilla desmontables;

- 1 rejilla de acero inoxidable 600x400mm;

- Cable + enchufe;

- Sonda cámara;

- Sonda producto;

- 4 pies;

FOTO PURAMENTE INDICATIVA