



Abatidor de temperatura profesional 5 bandejas GN 1/1 o 600×400, -18°/+3°C

MODELO: CHILL5

Dimensiones externas
L 800 x P 750 x A 845 mm

1.152,00 € + IVA



En stock



Dimensiones externas	L 800 mm x P 750 mm x A 845 mm
Dimensiones internas	L 640 mm x P 610 mm x A 400 mm
Potencia	0,85 KW
Peso neto	95 Kg
Tensión	Monofásica - 230 V
Temperatura de funcionamiento	-40°/+10°
Capacidad	155 L
Gas refrigerante	R290
Capacidad de las bandejas	5 bandejas de dimensiones GN 1/1 o 600 mm x 400 mm
Espesor del aislamiento	80 mm
Rendimiento Abatimiento	13 Kg + 90°/ + 3°
Rendimiento ultracongelación	11 Kg + 90°/- 18°
Máx. temperatura/Humedad ambiente	+30°C / 55% HR

Frecuencia	50 Hz
Disponibilidad	En Stock
Equipamiento de serie	Sonda al corazón, 4 ruedas (2 con freno), 1 rejilla
Cable	Cable + enchufe
Estructura externa	De acero ino x idable
Refrigeración	Ventilada
Estructura interna	De acero ino x idable - AISI304
Desescarche	Automático
Tipo de puerta	Puerta ciega
Puerta	No reversible
Cerradura de la puerta	Automática
Clase climática	4
Carrocería	Acero ino x idable
Normative	CE

Clase de eficiencia energética	Non soggetto a classificazione energetica
Cantidad de gas	130 gr

Descripción

Abatidor de temperatura profesional 5 bandejas GN 1/1 o 600×400, -18°/+3°C.

El abatidor de temperatura profesional de 5 bandejas GN 1/1 o 600×400 es la solución ideal para **restaurantes, pastelerías, panaderías, gastronomías y laboratorios alimentarios** que necesitan enfriar y congelar rápidamente los alimentos cumpliendo plenamente con las normativas **HACCP**.

Gracias al potente sistema de **refrigeración ventilada**, permite reducir rápidamente la temperatura de los alimentos recién cocinados, preservando su **calidad, consistencia, sabor y propiedades nutritivas**.

La estructura está fabricada con **interior en acero inoxidable AISI 304** y **exterior en acero inoxidable AISI 201**, una combinación que garantiza **robustez, higiene, facilidad de limpieza** y una excelente relación calidad/precio.

El abatidor está diseñado para asegurar ciclos de enfriamiento rápidos:

- **Abatimiento positivo:** 13 kg de +90°C a +3°C en 90 minutos
- **Abatimiento negativo:** 11 kg de +90°C a -18°C en 240 minutos

El intervalo de temperatura operativa va de **+10°C a -40°C**, ofreciendo máxima versatilidad tanto para el enfriamiento rápido como para la congelación de los alimentos.

El equipamiento incluye una **sonda al corazón**, que permite monitorizar con precisión la temperatura interna de los alimentos, garantizando resultados uniformes y el cumplimiento de los estándares de seguridad alimentaria.

El **refrigerante ecológico R290** ofrece altas prestaciones frigoríficas con bajo impacto ambiental y consumos reducidos. El **aislamiento en espuma de alta densidad de 70 mm** contribuye a mantener constante la temperatura interna, mejorando la eficiencia energética del equipo.

Características principales

- **Capacidad:** 5 bandejas GN 1/1 o 600×400 mm
- **Capacidad bruta:** 155 litros
- **Temperatura de trabajo:** de +10°C a -40°C
- **Refrigeración ventilada**
- **Sonda al corazón incluida**
- **Refrigerante ecológico R290**
- **Desescarche automático con parada del sistema**

- Puerta con cierre automático
- 4 ruedas (2 con freno)
- Aislamiento de 80 mm
- 1 rejilla incluida