

## Abatidor de temperatura en acero inoxidable para 3 bandejas o rejillas GN 2/3



**MODELO: G-T3**

**Dimensiones externas**

L 660 x P 650 x H 420 mm

**1.375,00 € + IVA**



 Solicita plazos entrega

|  |   |
|--|---|
| <b>Dimensiones externas</b>              | L 660 mm x P 650 mm x H 420 mm            |
| <b>Dimensiones internas</b>              | L 360 mm x P 330 mm x H 200 mm            |
| <b>Distancia entre ejes</b>              | 70 mm                                     |
| <b>Potencia</b>                          | 0,5 KW                                    |
| <b>Peso neto</b>                         | 42 Kg                                     |
| <b>Tensión</b>                           | Monofásica - 230 V                        |
| <b>Gas refrigerante</b>                  | R290                                      |
| <b>Capacidad de las bandejas</b>         | 3 bandejas GN 2/3                         |
| <b>Espesor del aislamiento</b>           | 60 mm                                     |
| <b>Rendimiento Abatimiento</b>           | 8 Kg + 70°/ + 3°                          |
| <b>Rendimiento ultracongelación</b>      | 5 Kg + 70°/ - 18°                         |
| <b>Máx. temperatura/Humedad ambiente</b> | +33°C / 60% HR                            |
| <b>Clase de eficiencia energética</b>    | Non soggetto a classificazione energetica |

|                               |  |
|-------------------------------|--|
| <b>Cantidad de gas</b>        | 150 gr                                       |
| <b>Frecuencia</b>             | 50 Hz  |
| <b>Equipamiento de serie</b>  | 3 soportes para bandejas; 4 patas regulables |
| <b>Cable</b>                  | Cable + enchufe                              |
| <b>Estructura externa</b>     | De acero ino x idable - AISI304              |
| <b>Refrigeración</b>          | Ventilada                                    |
| <b>Estructura interna</b>     | De acero ino x idable - AISI304              |
| <b>Desescarche</b>            | Manual                                       |
| <b>Tipo de puerta</b>         | Puerta ciega                                 |
| <b>Puerta</b>                 | No reversible                                |
| <b>Cerradura de la puerta</b> | Automática                                   |
| <b>Tipo de controles</b>      | Controles electrónicos                       |

## Descripción

---

### Abatidor de temperatura en acero inoxidable para 3 bandejas o rejillas GN 2/3.

El Abatidor Profesional es la solución ideal para restaurantes, gastronomías, pastelerías, obradores y heladerías que necesitan reducir rápidamente la temperatura de los alimentos cumpliendo con la normativa HACCP. Diseñado con estructura monobloque en acero inoxidable AISI 304, garantiza máxima resistencia, fiabilidad y facilidad de limpieza incluso en entornos de trabajo intensivos.

El acabado exterior satinado *Scotch Brite* aporta un diseño profesional y elegante, mientras que el aislamiento de alta densidad de 60 mm (42 kg/m<sup>3</sup>) asegura un rendimiento térmico excelente y un menor consumo energético.

Gracias a la refrigeración ventilada, el abatidor permite un enfriamiento rápido y uniforme, preservando la calidad, el sabor y las propiedades organolépticas de los alimentos. La sonda al corazón incluida permite controlar con precisión la temperatura interna del producto durante los ciclos positivos, mejorando la seguridad alimentaria y la precisión operativa.

La cámara interna con esquinas redondeadas facilita las operaciones de limpieza e higienización, mientras que el control electrónico de temperatura ofrece una gestión intuitiva y precisa de los ciclos. El modelo está equipado además con microinterruptor de puerta con bloqueo, patas regulables, evaporación del agua y desescarche manual.

## Características técnicas

- Estructura monobloque en acero inoxidable AISI 304
- Aislamiento de 60 mm de alta densidad (42 kg/m<sup>3</sup>)
- Refrigeración ventilada profesional
- Control electrónico de temperatura
- Sonda al corazón incluida para ciclos positivos
- Ciclo negativo +70 ° > -18 °C (240')
- Ciclo positivo +70 ° > +3 °C (90')
- Patas regulables
- Desescarche manual
- Micro puerta con bloqueo
- Guías compatibles con 3 bandejas GN 2/3

?? Para ofrecerte siempre lo mejor, actualizamos constantemente nuestros productos: el aspecto podría diferir ligeramente de lo mostrado en la foto.