

Pedido del cliente

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

Precio: 1.375,00 € + IVA



Referencia: G-T3

Fabricante: Gastrodomus

Categoría: Abatidores de temperatura

Pedido del cliente

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/m³) 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/m³)
- 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.

Características

Característica	Valor
Dimensiones externas	L 660 mm x P 650 mm x H 420 mm
Dimensiones internas	L 360 mm x P 330 mm x H 200 mm
Potencia	0,5 KW
Peso neto	42 Kg

Pedido del cliente

Tensión	Monofásica - 230 V
Equipamiento de serie	3 soportes para bandejas; 4 patas regulables
Estructura externa	De acero inoxidable - AISI304
Distancia entre ejes	70 mm
Refrigeración	Ventilada
Gas refrigerante	R290
Capacidad de las bandejas	3 bandejas GN 2/3
Estructura interna	De acero inoxidable - AISI304
Espesor del aislamiento	60 mm
Desescarche	Manual
Rendimiento Abatimiento	8 Kg + 70° / + 3°
Rendimiento ultracongelación	5 Kg + 70° / - 18°
Tipo de puerta	Puerta ciega
Puerta	No reversible
Cerradura de la puerta	Automática
Tipo de controles	Controles electrónicos
Máx. temperatura/Humedad ambiente	+33°C / 60% HR
Clase de eficiencia energética	Non soggetto a classificazione energetica
Cantidad de gas	150 gr
Frecuencia	50 Hz
Cable	Cable + enchufe