



**Abatidor en acero inoxidable AISI 304 monofásico  $-18^{\circ}/+3^{\circ}$  °C para 5 bandejas o rejillas GN 1/1 o 600x400 mm**

**MODELO: G-D5A**

**Dimensiones externas**

L 800 x P 822 x H 1035 mm

**2.060,00 € + IVA**



 **En stock**

<b>Dimensiones externas</b>	L 800 x P 822 x H 1035 mm
<b>Dimensiones internas</b>	L 660 x P 400 x H 400 mm
<b>Distancia entre ejes</b>	70 mm
<b>Potencia</b>	0,7 KW
<b>Peso neto</b>	116 Kg
<b>Tensión</b>	Monofásica - 230 V
<b>Gas refrigerante</b>	R290
<b>Capacidad de las bandejas</b>	5 bandejas de dimensiones GN 1/1 o 600 mm x 400 mm
<b>Espesor del aislamiento</b>	60 mm
<b>Rendimiento Abatimiento</b>	18 Kg + 90°/+ 3°
<b>Rendimiento ultracongelación</b>	14 Kg + 90°/- 18°
<b>Máx. temperatura/Humedad ambiente</b>	+43°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>Disponibilidad</b>	En Stock
<b>Equipamiento de serie</b>	5 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 en acero inoxidable AISI 304 monofásico  $-18^{\circ}/+3^{\circ}$  °C para 5 bandejas o rejillas GN 1/1 o 600x400 mm.**

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 una limpieza sencilla 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 excelente rendimiento térmico y un consumo energético reducido.

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

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

**Características técnicas**

- Estructura monobloque AISI 304
- Aislamiento 60 mm alta densidad (42 kg/m<sup>3</sup>)
- Refrigeración ventilada profesional
- Control electrónico de temperatura
- Sonda al corazón incluida
- Ciclo negativo  $+90^{\circ} > -18^{\circ}$  °C (240')
- Ciclo positivo  $+90^{\circ} > +3^{\circ}$  °C (90')
- Patas regulables
- Desescarche manual
- Micro puerta con bloqueo
- Guías para 5 bandejas GN 1/1 o 600x400 mm

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