

Abatidor en acero inoxidable AISI 304 monofásico –18°/+3 °C para 5 bandejas o rejillas GN 1/1 o 600×400 mm

MODELO: G-D5A

Dim. externas
L 800 x P 822 x H 1035 mm

2.060,00 € + IVA

En stock

Dim. externas	L 800 x P 822 x H 1035 mm
Dim. internas	L 660 x P 400 x H 400 mm
Distancia entre ejes	70 mm
Potencia	0,7 KW
Peso neto	116 Kg
Tensión	Monofásica - 230 V
Gas refrigerante	R290
Capacidad de las bandejas	5 bandejas de dimensiones GN 1/1 o 600 mm x 400 mm
Espesor del aislamiento	60 mm
Rendimento Abatimiento	18 Kg + 90°/+ 3°
Rendimiento ultracongelación	14 Kg + 90°/- 18°
Máx. temperatura/Humedad ambiente	+43°C / 60% HR
Clase de eficiencia energética	Non soggetto a classificazione energetica
Cantidad de gas	150 gr

Frecuencia	50 Hz
Disponibilidad	En Stock
Equipamiento de serie	5 soportes para bandejas; 4 patas regulables
Cable	Cable + enchufe
Estructura externa	De acero ino x idable - AISI304
Refrigeración	Ventilada
Estructura interna	De acero ino x idable - AISI304
Desescarche	Manual
Tipo de puerta	Puerta ciega
Puerta	No reversible
Cerradura de la puerta	Automática
Tipo de controles	Controles electrónicos
Normative	CE

Descripción

Abatidor en acero inoxidable AISI 304 monofásico –18°/+3 °C para 5 bandejas o rejillas GN 1/1 o 600×400 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/m³) 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/m³)**
- **Refrigeración ventilada profesional**
- **Control electrónico de temperatura**
- **Sonda al corazón incluida**
- **Ciclo negativo +90° > –18 °C (240’)**
- **Ciclo positivo +90° > +3 °C (90’)**
- **Patas regulables**
- **Desescarche manual**
- **Micro puerta con bloqueo**
- **Guías para 5 bandejas GN 1/1 o 600×400 mm**
- **Apertura de la puerta de izquierda a derecha (bisagra a la derecha).**

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