

Kit Profesional para Pescadería con Abatidor de 5 Bandejas, Armario Refrigerado 600 L y 7 Rejillas

MODELO: KIT CONSERVAZIONE PESCE

Dim. externas

Abatidor: L 820 × P 860 × A 865 . - Armario refrigerado: L 660 × P 800 × A 1990 . mm

4.694,00 € + IVA

En stock

Dim. externas	Abatidor: L 820 × P 860 × A 865 mm. - Armario refrigerado: L 660 × P 800 × A 1990 mm.
Dim. internas	- Abatidor: L 700 × P 420 × A 410 mm. - Armario refrigerado: L 564 × P 680 × A 1400 mm.
Distancia entre ejes	55 mm
Peso neto	- Abatidor: 110 kg. - Armario refrigerado: 135 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	15 Kg + 90°/ + 3°
Rendimiento ultracongelación	12 Kg + 90°/- 18°
Clase de eficiencia energética	Non soggetto a classificazione energetica
Cantidad de gas	150 gr

Frecuencia	50 Hz
Disponibilidad	En Stock
Equipamiento de serie	- Sonda al corazón. - Ruedas premontadas. - Iluminación interior. - 4 patas que se pueden instalar sin necesidad de retirar las ruedas. - Bandeja de recogida de condensados, para instalar debajo del abatidor.
Cable	Cable + enchufe
Estructura externa	De acero ino x idable - AISI304
Estructura interna	De acero ino x idable - AISI304
Desescarche	Automático
Tipo de puerta	Puerta ciega
Puerta	No reversible
Cerradura de la puerta	Automática
Carrocería	Acero ino x idable
Normative	CE

Descripción

Kit Profesional de Exposición para Pescadería con Abatidor Digital de 5 Bandejas, Armario Refrigerado para Pescado de 600 Litros y 7 Rejillas con Tope para Producto.

Organiza tu negocio de la mejor manera con este **kit profesional para pescadería**, una solución completa diseñada para facilitar la gestión, conservación y preparación del pescado en entornos profesionales. El kit incluye un abatidor digital de acero inoxidable de 5 bandejas, un armario refrigerado estático específico para pescado de 600 litros y 7 rejillas plastificadas con tope para producto, ideales para organizar el espacio interior del frigorífico.

Diseñado para responder a las necesidades de pescaderías, tiendas de alimentación, restaurantes y negocios del sector Ho.Re.Ca., este conjunto reúne tres equipamientos complementarios que permiten optimizar las operaciones diarias, mejorar la organización del trabajo y gestionar correctamente las distintas fases de la cadena de frío.

¿Qué incluye el kit profesional para pescadería?

1. Abatidor de temperatura digital profesional de acero inoxidable – 5 bandejas

El abatidor de temperatura digital BERING05E está diseñado para el enfriamiento rápido y la congelación de alimentos, contribuyendo a preservar su calidad y características organolépticas cuando se utiliza siguiendo los procedimientos adecuados.

Fabricado en acero inoxidable AISI 304 tanto en el interior como en el exterior, ofrece resistencia, higiene y facilidad de limpieza. Su pantalla táctil permite gestionar cómodamente los ciclos de trabajo, mientras que la sonda al corazón facilita el control de la temperatura interna de los alimentos.

Características principales:

- Capacidad para 5 bandejas o rejillas GN 1/1 o de 600 x 400 mm.
- Estructura interior y exterior de acero inoxidable AISI 304.
- Pantalla digital táctil.
- Sonda al corazón incluida.
- Alimentación monofásica de 230 V.
- Refrigerante R290.
- Ruedas incorporadas para facilitar el desplazamiento.
- Desescarche automático.
- Capacidad de abatimiento declarada: 15 kg de +90 °C a +3 °C.
- Capacidad de congelación declarada: 12 kg de +90 °C a -18 °C.
- Dimensiones exteriores: 820 x 860 x 865 mm.

Un equipo versátil, indicado para negocios que necesitan un control rápido y preciso de la temperatura de los alimentos.

2. Armario refrigerado estático para pescado – 600 litros

El armario refrigerado estático para pescado GA600FH está diseñado para la conservación profesional de productos pesqueros en un espacio refrigerado específico. Con una capacidad nominal de 600 litros y un rango de temperatura de 0 °C a +8 °C, ofrece una solución práctica para organizar las existencias y gestionar el producto durante la actividad diaria.

Su sistema de refrigeración estática es adecuado para quienes buscan un frigorífico profesional específico para pescado, con una amplia capacidad interior y un formato vertical que permite aprovechar eficazmente el espacio disponible en el obrador o la zona de trabajo.

Características principales:

- Tipo: armario refrigerado estático profesional para pescado.
- Capacidad nominal: 600 litros.
- Temperatura de funcionamiento: 0 °C / +8 °C.
- Dimensiones exteriores: 660 x 800 x 1990 mm.
- Modelo: GA600FH.

Este armario completa el kit ofreciendo un espacio específico para la conservación refrigerada del pescado, respetando las temperaturas establecidas para cada tipo de producto y los procedimientos higiénico-sanitarios aplicables.

3. 7 rejillas plastificadas con tope para producto – 405 x 630 mm

Las 7 rejillas plastificadas con tope para producto completan el equipamiento y permiten organizar mejor el espacio interior del armario refrigerado. El tope ayuda a mantener los alimentos en la posición prevista sobre cada rejilla, facilitando una gestión más ordenada de las diferentes referencias.

Características principales:

- Tipo: rejilla plastificada con tope para producto.
- Dimensiones: 405 x 630 mm.
- Modelo: SHE64.

Un accesorio funcional para mejorar la organización interior y facilitar las operaciones diarias de colocación y retirada de los alimentos.

Ventajas del kit profesional para pescadería

Elegir un kit compuesto por un abatidor, un armario refrigerado para pescado y rejillas con tope permite reunir en una única solución tres elementos fundamentales para la gestión profesional de productos pesqueros.

- **Control de la temperatura:** el abatidor permite realizar ciclos rápidos de enfriamiento y congelación, mientras que el armario está destinado a la conservación refrigerada.
- **Organización del espacio:** la capacidad de 600 litros del armario y las rejillas incluidas ayudan a gestionar las existencias de forma ordenada.
- **Equipamiento profesional:** el abatidor de acero inoxidable AISI 304 está diseñado para su uso en entornos de trabajo del sector alimentario.

- **Mayor comodidad operativa:** los tres equipos cumplen funciones complementarias y facilitan las distintas necesidades de tu negocio.
- **Versatilidad de uso:** el kit es adecuado para pescaderías, obradores alimentarios, tiendas de alimentación y cocinas profesionales que trabajan con productos pesqueros.

¿A quién está destinado este kit?

Este kit está pensado para quienes desean equipar o renovar una pescadería profesional, mejorando la gestión de las operaciones de abatimiento, conservación y organización del pescado.

También es una solución adecuada para restaurantes especializados en pescado, tiendas de alimentación, obradores de preparación alimentaria y negocios del sector Ho.Re.Ca. que necesitan equipamiento profesional para trabajar con productos pesqueros.