

FICHA EQUIPO GASTRONÓMICO



ABATIDOR DE TEMPERATURA de 15GN 1/1

SKU : AB015BI

Un Abatidor le permite evitar la Proliferación bacteriana responsable del rápido deterioro de los alimentos. La congelación rápida permite la formación de microcristales de hielo de moléculas de agua, normalmente contenidos en los alimentos, salvaguardando su integridad y sabor.

Equipado con Unidad de última generación en gas R290, de bajo impacto ambiental y con importantes ahorros energéticos.

Construcción completa en acero inoxidable.

Dos tipos de enfriamiento y congelación, 1 simple y 1 intensivo.

Programación con temporizador eléctrico. Circulación de aire forzado.

Rendimiento Abatimiento +70°C a +3°C. : 60 Kg /ciclo.

Rendimiento Congelación +70°C a -18°C.: 45 Kg /ciclo.

Especificaciones Técnicas

- Dim. Externas : 770 x 800 x 1520 mm
- Dim. Internas : 650 x 410 x 1070 mm
- Capacidad 15 GN 1/1 (no incluidos)
ó 10 bandejas de 600 x 400mm
- Peso : 130 Kg

Consumo

- Potencia eléctrica : 4 Kw
- Amperaje : 5.0A
- Voltaje : 380V - 50Hz - Trifásico

Requerimiento de Instalación

- Enchufe hembra industrial 32 amp + Neutro + Tierra (Trifásico)V

*Fabricación Italiana, con marcación CE.

Mantenciones Mínimas

- Por tratarse de un artefacto eléctrico, el aseo debe efectuarse sólo con un paño ligeramente húmedo, evitando derrames de líquidos.
- Al final del día, después de usado el equipo, limpie todas las superficies en contacto con los alimentos, para así mantener las condiciones sanitarias.
- Después de la instalación no es necesario realizar ningún ajuste por parte del usuario.
- Si se produce cualquier anomalía en el equipo, que usted no pueda solucionar, comuníquese con nuestro servicio técnico, el cual estará atento a solucionar sus problemas al (+562 2923 2029).



Calidad Inoxidable

