



ABATIDOR DE TEMPERATURA BLAST CHILLER 10XGN 1/1

Modelo: AB0111BI

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.

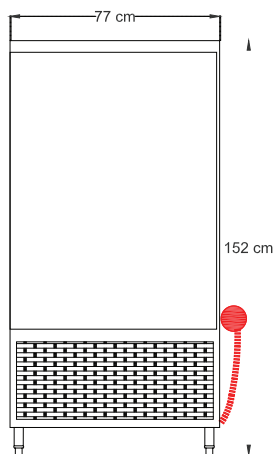
3 tipos de abatimiento; positivo, negativo y negativo profundo.

POSITIVO (CHILL): con consigna de temperatura de 3°C.

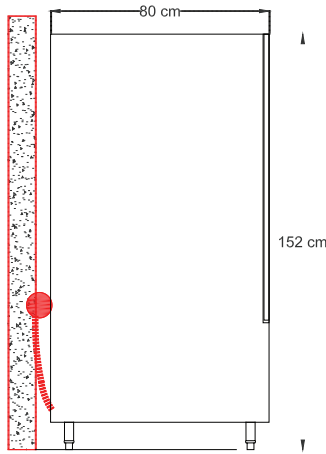
NEGATIVO (FREEZER): con consigna de temperatura de -18°C.

NEGATIVO PROFUNDO (DEEP/HARD): con consigna de temperatura de -35°C.

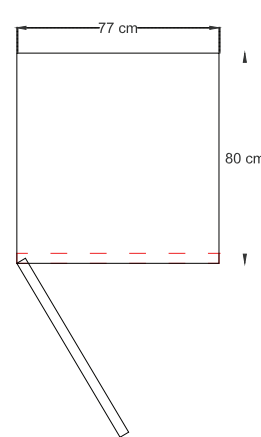
Vista Frontal



Vista Lateral



Vista Planta



Especificaciones Técnicas

- Dim. Externas : 770 x 800 x 1520 mm
- Dim. Internas : 650x410x720 mm
- Capacidad 10 GN 1/1 (no incluidos) ó 10 bandejas de 660 x 400mm
- Peso : 100 Kg

*Fabricación Italiana, con marcación CE.

Consumos

- Potencia: 1.9 Kw.
- Amperaje: 9,7 A.
- Sistema de refrigeración de bajo consumo, monofásico de 1900W.

Requerimientos

- Enchufe macho monofásico de 16Amp.
- Enchufe posicionado a 55 cm desde N.P.T.

Nomenclatura

Eléctrico:

- Punto de conexión
- Enchufe a muro

Mantenciones Mínimas

- 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 requiere de un servicio, solo personal autorizado por OPPICI S.A. deberá realizarlo.
- 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 respecto (+562 2923 2029).

