

ABATIDOR/CONGELADOR 20/12 KG/CICLO

Abatidor/congelador rápido de temperatura realizado en acero inox AISI 304. Productividad por ciclo: 20 kg de +90°C a +3°C en el corazón del producto dentro de 90 minutos; 12 kg de +90°C a -18°C en corazón del producto dentro de 240 minutos. Cámara interna útil para 5 cubetas GN 1/1 o EN 60x40 cm. Panel de mandos con pantalla de segmentos, sonda single-point.



Capacidad cubetas	nr. 5 GN 1/1 - 60X40	Categoría	abatidor - congelador rápido
Lado inserción GN 1/1-EN	53 - 60 cm	Potencia frigorífica	W 887
Productividad por ciclo	20 kg (+90°C÷+3°C); 12 kg (+90°C÷-18°C)	Sonda al corazón suministrada	Single-point
Tipo descongelación	aire		

Características funcionales

- Productividad por ciclo: 20 kg de +90°C a +3°C en el corazón del producto dentro de 90 minutos; 12 kg de +90°C a -18°C en corazón del producto dentro de 240 minutos.
- Panel de mandos con pantalla de segmentos.
- Abatimiento rápido, por tiempo y/o por detección de la sonda, de +90°C a +3°C en el corazón del producto.
- Congelación rápida, por tiempo y/o por detección de la sonda, de +90°C a -18°C en el corazón del producto.
- Posibilidad de realizar un ciclo en modo HARD o SOFT.
- En caso de que no se inserte la sonda, en automático, lleva a cabo un ciclo temporizado.
- Pre-enfriamiento: idoneo para enfriar la cámara, antes de introducir los alimentos y preparar a -25°C.
- Después de cada ciclo, la comida se pone en seguridad a través del paso automático a la fase de conservación positiva (+ 2°C) y / o negativa (-22°C).

Características constructivas

- Clase climática 4 (temperatura ambiente + 30 ° C, humedad relativa 55%). Prestaciones garantizadas hasta una temperatura ambiente de + 32 ° C.
- Sistema de refrigeración ventilado, permitiendo una distribución de el aire no directamente sobre el alimento. Descongelación por aire. Fluido refrigerante utilizado: R452A. Enfriamiento por aire.
- Plano alto 80 mm, realizado en acero inox AISI 304, con parte frontal inclinada, satinada, útil como plano de trabajo y de apoyo. Panel de mandos en el frente.
- Estructura monobloque con ángulos internos redondeados. Externo: frontal, paredes laterales y plano de acero inox AISI 304. Interno: de acero inox AISI304. Puerta, paneles laterales y encimera satinados con acabado Scotchbrite.
- Aislamiento en espuma de poliuretano sin necesidad de utilizar CFC. Espesor aislamiento: 55 mm con densidad de 40kg/m³.
- Panel de protección de los ventiladores de refrigeración abisagrado y apriete para como acceso a el evaporador y al ventilador para simplificar las operaciones de limpieza.
- Batería de intercambio evaporante cobre-aluminio protegida contra la oxidación.
- Fondo interno diamantado que garantizan mejores condiciones higiénicas. Orificio de descarga en el fondo para simplificar las operaciones de limpieza.
- Camara interna de 5 niveles útil para cubetas GN 1/1 o EN 60x40 cm. Estructura porta bandejas desmontable realizada en varilla de acero AISI 304 de 5 posiciones, paso 66,5 mm.
- Puerta con manija externa de acero inox integrada en toda la altura de la puerta; guarnición magnética desmontable; resistencia en el marco de la puerta; microinterruptor magnético de seguridad para detener el ventilador interno; reversible par el usuario.
- Pies en acero inox regulables en altura de 75 a 108 mm.

Equipamiento de serie

- Dotación de serie: estructura porta bandejas. Cubeta en plástico sobre el fondo externo, receptora de la descongelación.
- SONDA SINGLE-POINT.

VS51M



Datos técnicos

<i>Voltaje</i>	230V 1N~ / 50Hz	<i>Peso neto</i>	101 kg
<i>Peso bruto</i>	111 kg	<i>Potencia electrica</i>	1,35 kW
<i>Dimensiones</i>	74,5x72x90 cm	<i>Embalaje</i>	81x77x110 cm

Abatidores-congeladores
ABATIDOR/CONGELADOR 20/12 KG/CICLO



Angelo Po Grandi Cucine S.p.A. con socio unico - 41012 Carpi (MO) Italy - Strada Statale Romana Sud, 90
web: www.angelopo.com - email: angelopo@angelopo.it

29/11/2023