

ABATIDOR/CONGELADOR BAJO HORNO 10,8/3,6 KG/CICLO

Abatidor/congelador rápido de temperatura realizado en acero inox AISI 304. Productividad por ciclo: 10,8 kg de +90°C a +3°C en el corazón del producto dentro de 90 minutos; 3,6 kg de +90°C a -18°C en corazón del producto dentro de 240 minutos. Cámara interna de 5 niveles útil para cubetas GN 1/1. Panel de mandos con pantalla de segmentos, sonda single-point.

Predispuestos para superposición con horno de 6 y 10 niveles GN 1/1.



Capacidad cubetas	nr. 5 GN 1/1	Categoría	abatidor - congelador rápido
Lado inserción GN 1/1	32,5 cm	Potencia frigorífica	W 694
Productividad por ciclo	10,8 kg (+90°C±+3°C); 3,6 kg (+90°C÷-18°C)	Sonda al corazón suministrada	Single-point
Tipo descongelación	aire		

Características funcionales

- Productividad por ciclo: 10,8 kg de +90°C a +3°C en el corazón del producto dentro de 90 minutos; 3,6 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 de apoyo predisuesto para la sobreposición optimal de hornos de 6 y 10 niveles; en dotación las referencias de acero inox para un posicionamiento óptimo.
- 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 apriable 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. Estructura porta bandejas desmontable realizada en varilla de acero AISI 304 de 5 posiciones, paso 40,5 mm.
- Manija externa de acero inox integrada en toda la altura de la puerta. Guarnición magnética que se puede desmontable. Resistencia en el marco de la puerta. Microinterruptor magnético de seguridad colocado en la puerta para detener el ventilador interno. Profundidad con la puerta abierta: mm 1295.
- Patas en acero inox, con altura regulable (145mm - 215 mm).

Equipamiento de serie

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



VS351H



· SONDA SINGLE-POINT.

Datos técnicos

<i>Voltaje</i>	230V 1N~ / 50Hz	<i>Peso neto</i>	120 kg
<i>Peso bruto</i>	135 kg	<i>Potencia electrica</i>	0,85 kW
<i>Dimenesiones</i>	92,9x77,7x75 cm	<i>Embalaje</i>	107x94x97,5 cm

Abatidores-congeladores
ABATIDOR/CONGELADOR BAJO HORNO 10,8/3,6 KG/CICLO