

ABATIDOR DE TEMPERATURA T-5**CARACTERISTICAS**

- Alto: 900mm
- Ancho: 800mm
- Fondo: 700mm
- Estructura: Acero Inoxidable AISI 304
- Voltaje: 220volts 50Hz
- Procedencia: ESPAÑA
- INCLUYE estructura interna multifuncional. Puede albergar bandejas/recipientes GN 1/1 o recipientes de helados, rejillas de pastelería, y bandejas de 600x400 mm. simplemente girando las guías verticales 90°.
- Sonda al corazón: optimiza los tiempos de congelación y abatimiento, determinando el momento en que se alcanza la temperatura deseada en el corazón del producto
- Desescarche por gas caliente
- INCLUYE estructura interna multifuncional. Puede albergar bandejas/recipientes GN 1/1 o recipientes de helados, rejillas de pastelería, y bandejas de 600x400 mm. simplemente girando las guías verticales 90°.
- Abatimiento rápido a +10°C, lo que inhibe la proliferación de bacterias y evita que la

vianda se deshidrate por evaporación, permitiendo conservar las cualidades originales de la comida de cinco a siete días.

- Ultracongelación a -18°C en el centro en menos de cuatro horas, evitando la formación de macrocristales, condición esencial para -en el momento del uso- el alimento descongelado tenga la consistencia y calidad originarias.
- Conservación automática en la temperatura de mantenimiento programada al final de cada función
- Esta máquina está diseñada y fabricada de acuerdo con las directivas Europeas 89 / 392 / CEE, 93 / 68 / CEE y 73 / 23 / CEE
- Alimentación eléctrica 220 volts 50Hz
- Capacidad: 5 bandejas GN 1/1 ó 5 bandejas de 600 X 400mm.
- Separación entre bandejas 68mm.
- Capacidad de abatimiento de $+95^{\circ}\text{C}$ a $+3^{\circ}\text{C}$ en 90 min: 14Kg
- Refrigerante R404a.
- Capacidad de ultracongelación de $+95^{\circ}\text{C}$ a -18°C en 240 min 8kg
- Potencia: 900 watts