ABATIDOR DE TEMPERATURA T-5

sammic



CARACTERISTICAS

- Fondo: 700mm
- Alto: 900mm
- Estructura: Acero Inoxidable AISI 304
- Potencia: 1250 watts
- 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
- Voltaje: 220volts 50Hz /1
- Conservación automática en la temperatura de mantenimiento programada al final de cada función
- Procedencia: ESPAÑA
- Alimentación eléctrica 220 volts 50Hz
- Separación entre bandejas 68mm.
- Peso: 108Kg
- Ancho: 800mm
- Esta máquina está diseñada y fabricada de acuerdo con las directivas Europeas 89 / 392 / CEE, 93 / 68 / CEE y 73 / 23 / CEE
- Flujo de aire indirecto: baja deshidratación
- Abatimiento rápido a +10ºC, 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 -18ºC 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.

- Abatidor de temperatura de alta calidad.
- Compresores de alta potencia: enfriamiento rápido.
- Capacidad: 5 GN1/1
- Función hard-chilling: para productos espesos
- Capacidad: 5 bandejas GN 1/1 ó 5 bandejas de 600 X 400mm.
- Capacidad de abatimiento de +95ºC a +3ºC en 90 min: 18Kg
- Refrigerante R404a.
- Capacidad de ultracongelación de +95ºC a -18ºC en 240 min 10kg