ABATIDOR DE TEMPERATURA T-10

sammic

CARACTERISTICAS

- Fondo: 700mm
- Alto: 1544mm
- Estructura: Acero Inoxidable AISI 304
- 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
- Conservación automática en la temperatura de mantenimiento programada al final de cada función
- 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
- Esta máquina está diseñada y fabricada de acuerdo con las directivas Europeas 89 / 392 / CEE, 93 / 68 / CEE y 73 / 23 / CEE.
- Potencia: 2100 watts
- Capacidad: 10 bandejas GN 1/1
- Separación entre bandejas 68mm.
- Capacidad de ultracongelación de +95ºC a -18ºC en 240 min 28kg
- Capacidad de abatimiento de +95ºC a +3ºC en 90 min: 40Kg
- Refrigerante R404a.
- Voltaje: 220volts 50hz / 1
- Peso: 139kg
- Ancho: 800mm
- Compresores de alta potencia: enfriamiento rápido.
- Procedencia: ESPAÑA

- Abatidor de temperatura de alta calidad.
- 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
- Función hard-chilling: para productos espesos
- Capacidad: 10GN 1/1
- Flujo de aire indirecto: baja deshidratación