

**ABATIDOR DE TEMPERATURA T-3****CARACTERISTICAS**

- 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
- 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
- Alimentación eléctrica 220 volts 50Hz
- Capacidad: 3 bandejas GN 2/3
- Separación entre bandejas 70mm.

- Capacidad de abatimiento de +95°C a +3°C en 90 min: 7Kg
- Capacidad de ultracongelación de +95°C a -18°C en 240 min 5kg
- Consumo 600 watts.
- Dimensiones exteriores: 600 x 400 x 600 mm
- Procedencia España.