

ABATIDOR DE TEMPERATURA T-20**CARACTERISTICAS**

- Alto: 2410mm
- Ancho: 890mm
- Fondo: 1400mm
- Estructura: Acero Inoxidable AISI 304
- Consumo: 3880 watts
- Voltaje: 380volts 50hz
- Procedencia: ESPAÑA
- 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
- Motor INTEGRADO
- Esta máquina está diseñada y fabricada de acuerdo con las directivas Europeas 89 / 392 / CEE, 93 / 68 / CEE y 73 / 23 / CEE.
- Capacidad: 1 Carro 20 bandejas GN 1/1 ó 1 Carro 20 bandejas 600 X 400mm.
- Capacidad de abatimiento de +95°C a +3°C en 90 min: 80Kg
- Capacidad de ultracongelación de +95°C a -18°C en 240 min 65kg
- Refrigerante R404a.
- Capacidad: 20 GN1/1