ABATIDOR DE TEMPERATURA T-15-2 (30GN)

sammic



CARACTERISTICAS

- Alto: 1970mm
- Ancho: 800mm
- Peso: 70Kg
- Fondo: 1228mm
- Estructura: Acero Inoxidable AISI 304
- Procedencia: ESPAÑA
- Conservación automática en la temperatura de mantenimiento programada al final de cada función.
- Capacidad: 30 GN 1/1
- 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.
- 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.
- Capacidad 30 GN 1/1ó 15 GN 2/1
- Refrigerante R404a
- Capacidad de abatimiento de +95ºC a +3ºC en 90 min: 70Kg
- Capacidad de ultracongelación de +95ºC a -18ºC en 240 min: 55kg

- Voltaje: 380volts 50hz
- Consumo: 4350 watts