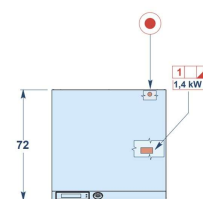
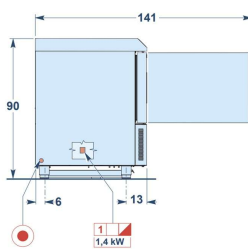
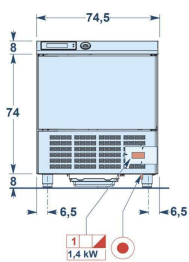


ABATIDOR DE TEMPERATURA CON CICLO ANISAKI 24H/15H PREDISPUERTO PARA 5 BANDEJAS GN 1/1 O 600X400

SKU: PF511ASA



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

ABATIDOR DE TEMPERATURA DIGITAL DE ACERO INOXIDABLE, PREDISPUERTO PARA 5 BANDEJAS GN 1/1 O 5 BANDEJAS 600X400

El abatidor es un producto fundamental en todas las cocinas, ya que aumenta la calidad de los alimentos que sirven a sus clientes y permite la seguridad higiénica alimentaria.

La ventaja de un rápido enfriamiento de un alimento es mantener inalteradas sus propiedades

organolépticas evitando la formación de bacterias nocivas.

El abatidor Projectfood puede programarse tanto para el **abatimiento positivo (+3°C)** como para el **abatimiento negativo (congelación a -18°C)** de los alimentos introducidos frescos o ya cocidos a una temperatura de hasta 90°C.

El abatidor alcanza una **temperatura de aproximadamente -30°C/-35°C en la cámara** y de **-18°C/-20°C en el corazón**.

La sonda al corazón (o sonda de aguja) sirve para verificar la temperatura "al corazón", es decir, exactamente en el centro de los productos que vas a derribar. De hecho, especialmente en los productos de cierto volumen, como los asados o las bandejas de ragú, la parte externa de los alimentos se congela inmediatamente, mientras que la parte interna, el corazón, necesita más tiempo para alcanzar la misma temperatura.

Con la sonda en el corazón es posible medir la temperatura exacta en el corazón de nuestros alimentos. No será necesario en el caso de alimentos con un volumen muy reducido (por ejemplo, pasta fresca).

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

- **Tarjeta de mandos LCD + codificador**, multilingüe, multisector con posibilidad de elegir entre el modo de abatimiento/congelación a tiempo o con sonda en el corazón, interviniendo en los diferentes parámetros;
- El **aislamiento** es de poliuretano de alta densidad inyectado a alta presión **espesor 55 mm**;
- La descongelación es manual temporizada (cubeta de recogida de agua de descongelación de tamaño GN 1/1 altura 40, incluida);
- El abatidor alcanza una **temperatura de aproximadamente -30°C/-35°C en la cámara** y de **-18°C/-20°C en el corazón**;
- **SONDA MULTIPOINT**: para el control constante de las temperaturas en la cámara y la detección de los funcionamientos anormales, señalando y memorizando cualquier desviación;
- **HACCP ALARMS**: la presencia de una alarma se muestra en la pantalla. Las alarmas se registran en una lista (30 alarmas en la memoria). Todas las actividades se almacenan hasta n. 110.

Sobre el abatidor se puede colocar un horno.

PROGRAMAS/CICLOS DE TRABAJO:

- **I.F.R.:** sistema patentado de abatimiento positivo que optimiza automáticamente el proceso para cualquier tipo de alimento, independientemente del tamaño y la cantidad, evitando su congelación superficial, gracias al uso de una sonda de tres puntos;
- **SOFT +3°C:** ciclo por sonda en el corazón o a tiempo, adecuado para enfriar alimentos hasta



- +3°C, utilizando una temperatura de la cámara de alrededor de 1°C;
- **HARD +3°C**: ciclo por sonda en el corazón o a tiempo, adecuado para enfriar alimentos hasta +3°C, utilizando una temperatura de la cámara que varía de -15°C a 1°C;
- **SOFT-18°C**: ciclo por sonda en el corazón o a tiempo, adecuado para congelar alimentos hasta -18°C, utilizando una temperatura de la cámara variable de 1°C a -36°C;
- **HARD -18°C**: ciclo por sonda en el corazón o a tiempo, adecuado para congelar alimentos hasta -18°C, utilizando una temperatura de la cámara que puede alcanzar los -36°C;
- **INFINITY**: ciclo de abatimiento/congelación por tiempo que tiene duración infinita, idóneo para enfriar bandejas de alimentos de diferentes tipos. Es posible controlar la temperatura del corazón.

AUTOMÁTICOS: ciclos de trabajo recomendados por el fabricante. Posibilidad de selección de la carga. Entre los 56 ciclos automáticos:

- **ANISAKIS 24h***: ciclo de congelación que permite el preventivo y completo saneamiento del producto pesquero;

La sonda detecta el logro de la temperatura en el corazón del alimento de -20°C dando el mando a la máquina de iniciar la fase de "desvitalización durante 24 horas".

- **ANISAKIS 15h***: ciclo de congelación que permite el preventivo y completo saneamiento del producto pesquero;

La sonda detecta el logro de la temperatura en el corazón del alimento de -35°C dando el mando a la máquina de iniciar la fase de "desvitalización durante 15 horas".

MEMORIZADOS/FAVORITOS: 10 ciclos de reducción y 10 ciclos de congelación que se pueden configurar según las necesidades del usuario. Se pueden hacer favoritos 10 de estos programas.

- **MULTY**: ciclo de abatimiento/congelación a tiempo, organizado por niveles de carga, con posibilidad de lectura sonda de aguja, dando a cada nivel su tiempo;
- **BANQUETING**: ciclo dedicado al sector de la restauración, óptimo para la preparación de productos de Banqueting;
- **VACUUM**: ciclo dedicado al sector de la restauración, para la preparación de productos antes de una fase de vacío;
- **SMART ON**: ciclo con inicio automático. Insertado un producto caliente si se detecta un aumento de la temperatura de la cámara, después de 5 minutos, se inicia automáticamente un ciclo Soft +3°C, con sonda o tiempo, en función del uso o no de la sonda de aguja;
- **CONSERVACIÓN**: pasaje automático a la fase de conservación tras el ciclo de abatimiento/congelación;
- **ENFRIAR**: adecuado para enfriar la cámara, antes de la inserción de los alimentos, a una temperatura de -25°C.



Para cualquier información, el personal de Projectfood está a tu disposición

DATOS TECNICOS

| | |
|--|--|
| Peso | 122 kg |
| Dimensiones | 81 × 77 × 110 cm |
| Dimensiones externas LxPxH (mm) | L745 x P720 x H900 mm |
| Estructura interior | de acero inoxidable 304 |
| Capacidad bandejas | 5 |
| Temperatura | -30°C/-35°C en cámara -18°C/-20°C al corazón |
| Espesor aislamiento | 55 mm |
| Espacio entre bandejas | 65 mm |
| Altura luz puerta | 370 mm |
| Anchura luz puerta | 620 mm |
| Profundidad interior | 720 mm |
| Rendimiento congelamiento | 13 Kg -18 °C |
| Rendimiento abatimiento | 22 Kg + 3°C |
| Control temperatura | Digital |
| Sello | De enclavamiento |
| Alimentación | Monofásica 230/1 N/50 Hz |
| Potencia absorbida (watt) | 1400 Watt |
| Gas refrigerante | R452A |
| Descongelación | Mecánico temporizado |
| Producción | MADE IN ITALY |