



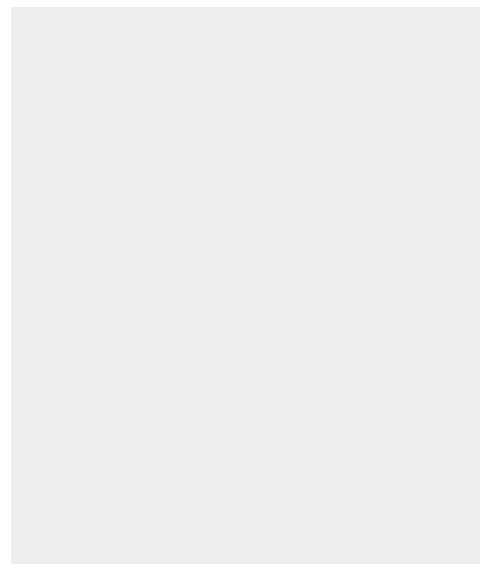
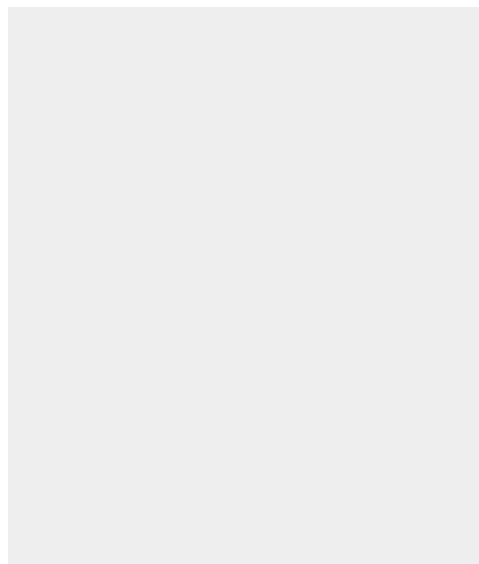
PROJECT Food®

VIA PIER ENRICO MOTTA n° 50
15033 - CASALE MONFERRATO (AL)
W: www.projectfood.it
E: info@projectfood.it
T: 0142578990
P.IVA: IT02579710068

Página: 1

ABATIDOR DE TEMPERATURA PARA 10 BANDEJAS GN 1/1 O EN 60X40 (25 KG +90° > +3° | 20 KG +90° > -18°)

SKU: PFA104TP



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

ABATIDOR DE TEMPERATURA PARA 10 BANDEJAS GN 1/1 O EN 60X40 (25 KG +90° > +3° | 20 KG +90° > -18°)

El abatidor es un producto fundamental en todas las cocinas ya que aumenta la calidad de los alimentos evitando la formación de bacterias nocivas, manteniendo inalteradas las propiedades organolépticas.

El abatidor Projectfood presenta 5 programas diferentes:

- Abatimiento positivo (+3°C) 25 kg +90°C > +3°C en 90 minutos;
- Abatimiento negativo (congelación a -18°C) - 20 kg +90°C > -18°C en 240 minutos;
- Temporizado (120 Minutos - 240 Minutos)
- Función Helado
- Función Frost-boost

El abatidor alcanza una **temperatura de aproximadamente -30°C/-38°C en la cámara** y de **-18°C/-20°C al corazón**.

La sonda para el corazón (o sonda de aguja) sirve para verificar la temperatura "en el corazón", es decir, exactamente en el centro de los productos que vas a romper.

No será necesario en el caso de alimentos con un volumen muy reducido (por ejemplo, pasta fresca).

El abatidor está equipado con un grupo refrigerante tropicalizado con **gas ecológico R290**.

Es un producto diseñado para resistir en el tiempo gracias a la estructura completamente **de Acero Inoxidable aisi 304**.

El abatidor de temperatura actúa en pleno cumplimiento de la normativa HACCP.

El **aislamiento** es de poliuretano de alta densidad inyectado a alta presión con un **espesor de 75 mm**.

Las puertas están equipadas con cierre automático y posición de apertura fija a 100°, el sello magnético es fácilmente extraíble.

Descongelación automática.

Recipiente GN1/1 para recogida de agua **no** incluida.

EQUIPAMIENTO DE SERIE:



PROJECT Food®

VIA PIER ENRICO MOTTA n° 50
15033 - CASALE MONFERRATO (AL)
W: www.projectfood.it
E: info@projectfood.it
T: 0142578990
P.IVA: IT02579710068

- La sonda de cámara
- La sonda al corazón
- Soportes para bandejas

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

DATOS TECNICOS

Peso	135 kg
Dimensiones	84 × 91 × 164 cm
Dimensiones externas LxPxH (mm)	L790xP870xH1520 mm
Dimensiones internas LxPxH (mm)	L640xP422xH870 mm
Espesor aislamiento	75 mm
Estructura interior	Acero inoxidable 304
Estructura externa	Acero inoxidable 304
Capacidad bandejas	10
Espacio entre bandejas	75 mm
Temperatura	-38°C en cámara -18°C al corazón
Rendimiento abatimiento	25 kg +90°C > +3°C en 90 Minutos
Control temperatura	Digital
Sello	De enclavamiento
Alimentación	Monofásica 230/1 N/50 Hz
Potencia absorbida (watt)	1180 Watt
Descongelación	Automática
Gas refrigerante	R290
Producción	MADE IN P.R.C



PROJECT Food®

VIA PIER ENRICO MOTTA n° 50
15033 - CASALE MONFERRATO (AL)
W: www.projectfood.it
E: info@projectfood.it
T: 0142578990
P.IVA: IT02579710068