



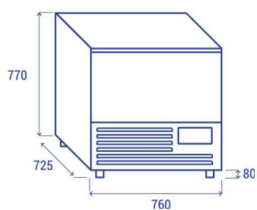
PROJECT Food®

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 5 BANDEJAS GN 1/1 O EN 60X40 (15 KG +90° > +3° | 10 KG +90° > -18°)

SKU: PFA50TP



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

ABATIDOR DE TEMPERATURA PARA 5 BANDEJAS GN 1/1 O EN 60X40 (15 KG +90° > +3° | 10 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 cinco programas diferentes:

- Abatimiento positivo (+3°C) 15 kg +90° > +3°C en 90 minutos;
- Abatimiento negativo (congelación a -18°C) - 10 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 en el corazón**.

La sonda en 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 derribar.

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 estudiado 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 60 mm**.

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

La descongelación es automática.

Cuenca 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 en el corazón;
- Soportes para las rejillas;
- Recipiente de recogida de agua.

Para cualquier información, estamos a tu disposición

DATOS TECNICOS

Peso	86 kg
Dimensiones	80 × 76 × 90 cm
Dimensiones externas LxPxH (mm)	L760xP725xH850 mm
Dimensiones internas LxPxH (mm)	L640xP400xH360 mm
Capacidad bandejas	5
Rendimiento congelamiento	10 kg +90°C > -18° en 240 Minutos
Rendimiento abatimiento	15 kg +90°C > +3° en 90 Minutos
Temperatura	-38°C en cámara -18°C al corazón
Espesor aislamiento	60 mm
Estructura interior	Acero inoxidable 304
Estructura externa	Acero inoxidable 304
Sello	De enclavamiento
Control temperatura	Digital
Alimentación	Monofásica 230/1 N/50 Hz
Potencia absorbida (watt)	749 Watt
Descongelación	Automática
Gas refrigerante	R290



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

Producción

MADE IN P.R.C