



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 (20 KG +90° > +3° | 15 KG +90° > -18°)

SKU: PF5ERT



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

ABATIDOR DE TEMPERATURA DIGITAL DE ACERO INOXC PARA 5 BANDEJAS GN 1/1 O 5 BANDEJAS EN 60X40

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 dos programas diferentes:

- Abatimiento positivo (+3°C) 20 kg +90° > +3°C preestablecidos;
- Abatimiento negativo (congelación a -18°C) 15 kg +90°C > -18°C.

El abatidor está dotado de **control electrónico DIXEL con 4 programas memorizables** y personalizables según las propias necesidades.

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 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 de temperatura actúa en pleno cumplimiento de la normativa HACCP.

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**.

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

El **aislamiento** es de poliuretano de alta densidad inyectado a alta presión con un **espesor de 65 mm**.

La descongelación es automática con evaporación automática del agua.

Sobre el abatidor se puede colocar un horno.

También tiene una resistencia a la condensación en el marco de la puerta.



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

EQUIPAMIENTO DE SERIE:

- La sonda de cámara
- La sonda en el corazón

Para cualquier información, estamos a tu disposición

DATOS TECNICOS

Peso	116 kg
Dimensiones	86 × 86 × 106 cm
Dimensiones externas LxPxH (mm)	L800 x P800 x H930 mm
Estructura interior	Acero inoxidable
Capacidad bandejas	5
Temperatura	-30°C en cámara -18°C al corazón
Espesor aislamiento	65 mm
Espacio entre bandejas	60 mm
Altura luz puerta	380 mm
Anchura luz puerta	670 mm
Profundidad interior	410 mm
Rendimiento congelamiento	15 Kg -18 °C
Rendimiento abatimiento	20 Kg + 3°C
Control temperatura	Digital
Sello	De enclavamiento
Alimentación	Monofásica 230/1 N/50 Hz
Potencia absorbida (watt)	750 Watt
Descongelación	Mecánico temporizado



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

Gas refrigerante

R290

Producción

MADE IN P.R.C