



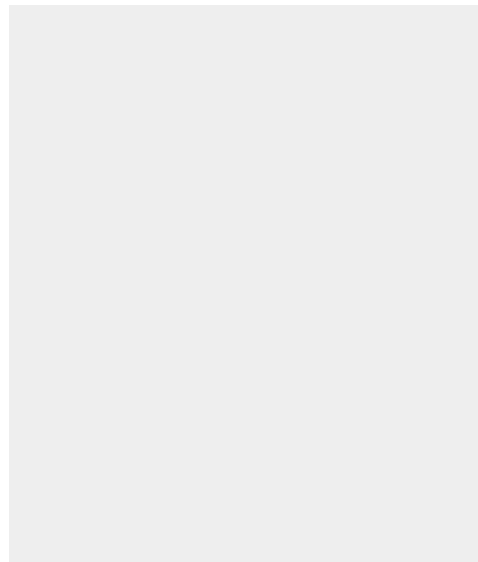
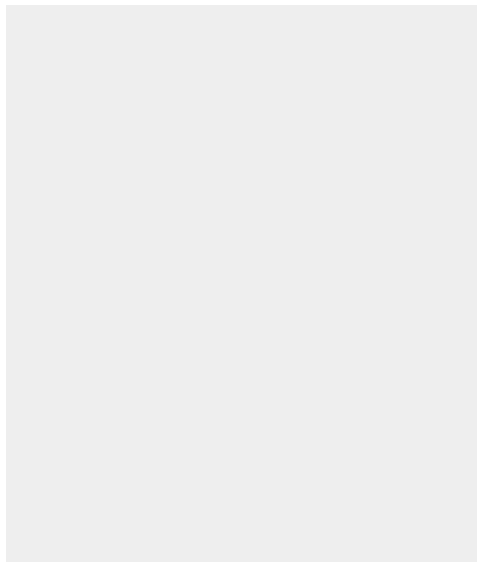
**PROJECT Food®**

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

Página: 1

## ABATIDOR DE TEMPERATURA PARA 7 BANDEJAS GN 1/1 O EN 60X40 (23 KG +90° > +3° | 18 KG +90° > -18°)

**SKU:** PFA74TP



## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

### ABATIDOR DE TEMPERATURA PARA 7 BANDEJAS GN 1/1 O EN 60X40 (23 KG +90° > +3° | 18 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) 23 kg +90°C > +3°C en 90 minutos;
- Abatimiento negativo (congelación a -18°C) - 18 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°, la junta es magnética fácilmente extraíble.

**Descongelación automática.**

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

**EQUIPAMIENTO ESTÁNDAR:**



**PROJECT Food®**

VIA PIER ENRICO MOTTA n° 50  
15033 - CASALE MONFERRATO (AL)  
W: [www.projectfood.it](http://www.projectfood.it)  
E: [info@projectfood.it](mailto: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

|                                        |                                    |
|----------------------------------------|------------------------------------|
| <b>Peso</b>                            | 139 kg                             |
| <b>Dimensiones</b>                     | 84 × 91 × 150 cm                   |
| <b>Dimensiones externas LxPxH (mm)</b> | L790xP870xH1377 mm                 |
| <b>Dimensiones internas LxPxH (mm)</b> | L640xP422xH730 mm                  |
| <b>Espesor aislamiento</b>             | 75 mm                              |
| <b>Estructura interior</b>             | Acero inoxidable 304               |
| <b>Estructura externa</b>              | Acero inoxidable 304               |
| <b>Capacidad bandejas</b>              | 7                                  |
| <b>Espacio entre bandejas</b>          | 70 mm                              |
| <b>Temperatura</b>                     | -38°C en cámara   -18°C al corazón |
| <b>Rendimiento congelamiento</b>       | 18 kg +90°C > -18°C en 240 minutos |
| <b>Rendimiento abatimiento</b>         | 23 kg +90°C > +3°C en 90 Minutos   |
| <b>Control temperatura</b>             | Digital                            |
| <b>Sello</b>                           | De enclavamiento                   |
| <b>Alimentación</b>                    | Monofásica 230/1 N/50 Hz           |
| <b>Potencia absorbida (watt)</b>       | 1180 Watt                          |
| <b>Descongelación</b>                  | Automática                         |
| <b>Gas refrigerante</b>                | R290                               |



PROJECT Food®

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

**Producción**

MADE IN P.R.C