

MODELO: ABT31S *Abatidores y Congeladores de Temperatura*



ABT31S

Fortalezas

- ✓ **Sanidad.** Los interiores presentan uniones con aristas curvas (amplios radios que facilitan la limpieza). Desagüe en el interior del equipo para la evacuación de líquidos de limpieza o por rotura de algún recipiente.
- ✓ **Puertas.** Dotadas con bisagras para un retorno automático y presión permanente durante el cierre. El retorno automático queda libre cuando la apertura supera los 95°. Incluyen burlete de triple cámara fácilmente sustituible. Las puertas son reversibles.
- ✓ **Sistema de Control.** Mayor precisión en el control de la temperatura. Mayor facilidad para el ajuste del intervalo de temperaturas que deseamos conseguir.
- ✓ **100% Probado.** Todas las unidades condensadoras son comprobadas al 100%, en cámara de Helio para la detección de la fuga de gas.
- ✓ **Certificado.** Auditados y certificados por una organización internacional **AENOR** en ISO 9001:2008 (Calidad); ISO 14001:2004 (Medio Ambiente); OSHAS 18001:2007 (Seguridad y Salud al trabajador). Auditado y certificado por **INTERTEK** conforme con UL 471 y NSF 7.
- ✓ **Compatible con cualquier horno.**

Revisión: 01 Fecha: 20/01/2014

MODELO	Dimension (mm)			Nº Puertas	Nº Bandejas	Distancia entre bandejas	Volumen cámara (L)	Volumen bruto (L)	Ref.	Carga Gas (gr.)	Peso Neto (Kg.)
	Largo	Fondo	Alto								
ABT31S	721	711	536	1	3 GN 1/1	65	274	825	R404A	520	78

NOS RESERVAMOS EL DERECHO DE REALIZAR CAMBIOS TECNICOS SIN PREVIO AVISO

MODELO: ABT31S
Abatidores y Congeladores de Temperatura
CARACTERISTICAS ESTANDAR
➤ Exterior

- Acero Inoxidable AISI 304,
- Construidos según la normativa CE y las disposiciones del HACCP,
- Respaldo en chapa galvanizada,

➤ Interior

- Acero Inoxidable AISI 304,
- Superficie interior reflectiva, ángulos y fondos redondeados, con estructura porta bandejas extraíble,
- Desagüe en el interior de la cámara,
- Dotados con sonda al corazón troncocónica calefactada de fácil uso y extracción.

➤ Aislamiento

- Aislamiento térmico gracias al inyectado de 35 mm de espesor de poliuretano de alta densidad 40 Kg/m³ libre de CFC's,
- Zero ODP and Low GWP.

➤ Puerta

- Puertas con tirador integrado y bisagra pivotante con bloqueo de apertura,
- Contrapuerta embutida con burlete triple cámara fácilmente sustituible,
- Estructura puerta calentamiento para evitar la acumulación de hielo.

➤ Estantes

- Guías y bandejas fácilmente desmontables para la limpieza.
- 1S; GN 1/1 600x400 mm.

➤ Control

- Cuadro de mando con pantalla gráfica de fácil lectura, uso y menú informativo,
- Conexión USB, para cargar y descargar configuración de los parámetros, programas y descargar la información en relación a las alarmas HACCP,
- Posibilidad de personalizar o memorizar programas,
- Programa de control, que previene la formación de escarcha sobre el producto,
- Dotados de visor para controlar constantemente el buen funcionamiento de cada ciclo de trabajo,
- Posibilidad de conservación a la finalización de un ciclo.

➤ Refrigeración

- **Abatimiento rápido:** +90°C a +3°C en menos de 90 minutos,
- **Congelación rápido:** +90°C a -18°C en menos de 270 minutos,
- Desescarche por gas caliente y válvula de expansión,
- Sistema de Condensación Ventilada,
- Sistema de Evaporación Forzada,
- Evaporadores tratados con Epoxi de poliéster anticorrosión,

➤ Eléctrica

- Conexión eléctrica: 220 V / 1 ph / 50 Hz
- Tropicalización a 43°C,
- Conexión eléctrica 220 V / 1 ph / 60 Hz,
- Conexión eléctrica 115 V / 1 ph / 60 Hz.


OPCIONAL

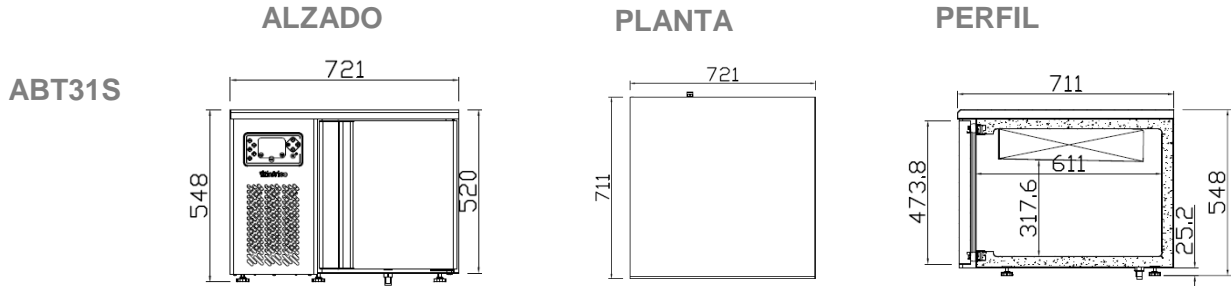
- Esterilizador,
- Registrador gráfico de temperatura con impresora portátil,
- Abatidores condensados por agua,

MODELO	Dimensiones Paletización (mm)			Peso Palet (Kg.)	Comp. (HP)	Rendimiento (Kg) Abatimiento congelación	Inten. (A)	Potencia (W)	Container 20'/40'/40'HC	Trailer
	Largo	Fondo	Alto							
ABT31S	820	810	600	85	1/2	10 / 5	4,5	825	42 / 84 / 112	181

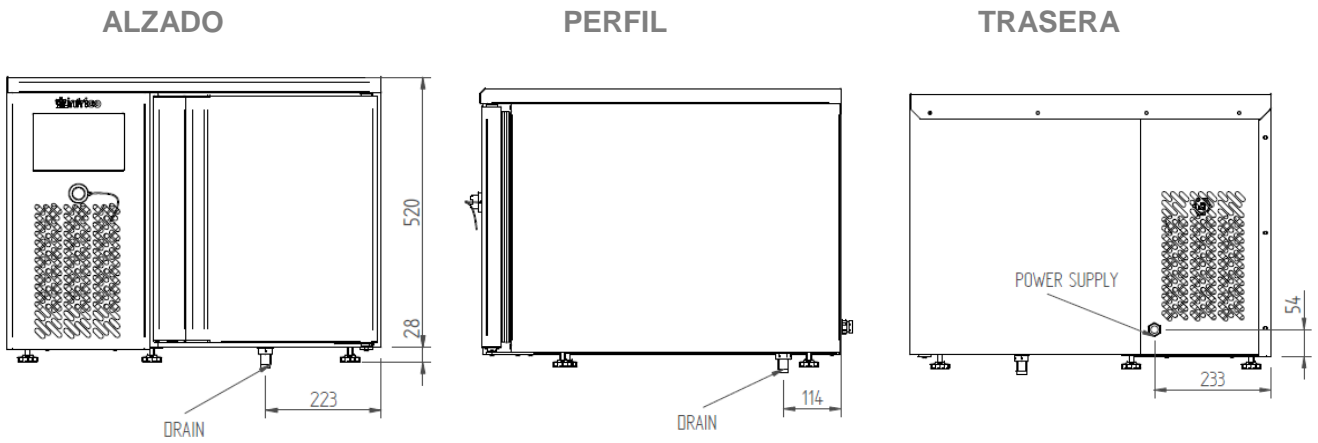
NOS RESERVAMOS EL DERECHO DE REALIZAR CAMBIOS TECNICOS SIN PREVIO AVISO

MODELO: ABT31S *Abatidores y Congeladores de Temperatura*

VISTA GENERAL



CONEXIONES



Revision: 01 Fecha: 20/01/2014

NOS RESERVAMOS EL DERECHO DE REALIZAR CAMBIOS TECNICOS SIN PREVIO AVISO