

ABATIDOR DE TEMPERATURA COMPACTO PANEL E-FEEL 3 GN1/1 AM-031 CD EDENOX

3.719,10€ El precio original era: 3.719,10€. 2.603,37€ El precio actual es: 2.603,37€. + IVA



En la restauración profesional, la seguridad y la higiene de las comidas deben considerarse prioritarias, por ello, los abatidores EDENOX, reducen rápidamente la temperatura de los alimentos frescos y cocinados, los preserva manteniendo inalteradas sus características de frescura, higiene y calidad.

ABATIDOR AM-031 CD:

- Abatidores-congeladores rápidos controlados electrónicamente.
- Ciclo abatimiento: +90° a +3° C.
- Ciclo congelación: +90° a -18 ° C.
- Exterior totalmente en acero inoxidable acabado satinado.
- Interior fabricado en acero inoxidable.

- Estructura compacta totalmente inyectada.
- El modelo AM-03-11 CD incorpora nuevo panel de mandos con teclas sensitivas de fácil utilización en la puerta del abatidor.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Incorpora sonda para controlar la temperatura en el corazón del alimento.
- Posibilidad de memorizar hasta 99 ciclos de abatimiento o congelación.
- Capacidad 3 GN 1/1 (separación entre guías 80 mm)
- Entrada de los recipientes GN por el lado de 325 mm.
- Dotación de 3 pares de guías para cubetas GN 1/1.
- Aislamiento de poliuretano inyectado de 35 mm, libre de CFC, con una densidad de 42 Kg/m³.
- Gas-refrigerante ecológico R290.
- Dispositivo automático de desescarche y evaporación automática del agua de la condensación sin aporte de energía eléctrica.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Tirador ergonómico en toda la altura de la puerta.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura a 180°.
- Incorporan soporte-guías en acero inoxidable, extraíbles sin necesidad de útiles, para facilitar la limpieza.
- Fabricado conforme a las normas CE.
- Construido según la directiva HACCP.
- Temperatura ambiente: + 42° C.
- Tensión de alimentación: 230 V 1+N - 50 Hz.
- Para minimizar el impacto del consumo, los abatidores usan gas refrigerante hidrocarburo totalmente ecológico.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS ABATIDOR AM-031 CD PROFESIONAL:

- Referencia: 19058894
- Capacidad: 3 GN 1/1
- Producción ciclo refrigeración +90+3° C (Kg/ciclo): 15 Kg/ciclo
- Producción ciclo congelación +90-18° C (Kg/ciclo): 6 Kg/ciclo
- Potencia: 410 W
- Panel: e-feel
- Pesa: 50 kg

SKU: AM-031 CD

Categories: Abatidores de Temperatura