RHOSTELEV
representaciónhosteleradelevante

CALIDAD Y SERVICIO

ABATIDOR DE TEMPERATURA

MODELO ABAT-5

Los abatidores son una herramienta perfecta para realizar un enfriamiento rápido y uniforme.

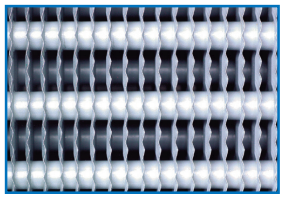
Se consigue preservar las cualidades organolépticas y los valores nutricionales de los alimentos, evitando la proliferación de bacterias y prolongando la vida útil de almacenamiento, tanto en refrigeración como en congelación.

Todo el proceso cumple con las normas HACCP y de seguridad alimentaria, siempre evitando los riesgos de deshidratación y formación de escarcha.

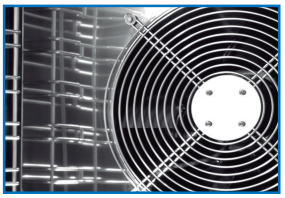
ABAT-5

CONSTRUCCIÓN

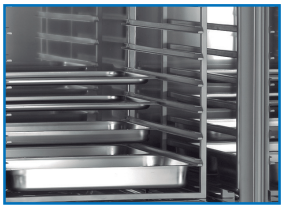
- Construidos en acero inoxidable.
- Aislamiento en poliuretano de alta densidad ecológico de 70 mm de espesor para evitar pérdidas térmicas.
- Pies ajustables en acero inoxidable para una nivelación exacta.
- Puerta con bisagra pivotante y bloqueo de apertura a 90°C, equipada con burlete magnético de silicona.
- Evaporador protegido con tratamiento anti-corrosión.
- Refrigerante R404A.
- La puerta puede ser reversible para mayor comodidad.



Evaporador con revestimiento anticorrosión



Reparto uniforme del aire



Soporte y Bandejas fácilmente desmontables

Marco calefactado. Evita condensación y hielo

ABATIMIENTO NEGATIVO (cong.rápida)
por tiempo o con sonda al núcleo del producto
Disminución de la temperatura entre +70°C y -18°C en 240', con temperatura en cámara variable entre -35 °C y -40 °C.

ABATIMIENTO POSITIVO
por tiempo o con sonda en el núcleo del producto
Disminución de la temperatura entre +70°C y +3°C en 90'.

FUNCIONAMIENTO

- 4 programas preestablecidos (abatimiento Soft, abatimiento Hard, congelación Soft y congelación Hard) y programas personalizables.
- Los programas cambian automáticamente a modo espera al final del ciclo manteniendo el producto a la temperatura adecuada, hasta su almacenamiento definitivo.
- Los programas pueden ser controlados por el tiempo (funcionamiento regular) o por la sonda proporcionada (ideal para el control de temperatura en interior del producto).
- Alarma acústica al final de cada ciclo de trabajo.
- Compatible con GN 1/1 o EN 600x400 (consultar precio).

	ABAT-5
DIMENSIONES (LXPXH) MM	810x875x850
CAPACIDAD (GN 1/1 - 600X400)	5 - 5
CAP. ABATIMIENTO (+90°C/+3°C, 90')	20 Kg
CAP. CONGELACIÓN (+90°C/-18°C, 240')	14 Kg
ESPESOR AISLAMIENTO	70 mm
POTENCIA ELÉCTRICA TENSIÓN	220-240 V 1 Kw
POTENCIA FRIGORÍFICA	373 W
CARGA (R404A)	750 g

RHOSTELEV S.L. info@rhostelev.com www.rhostelev.com
Trav. C/Fustería 24, C/Clavo 25 · San Vicente del Raspeig (Alicante) · 03690 · España · Tel: 961202335 · Fax: 965 675 21