CORECO

2022

5

ABATIDORES DE TEMPERATURA

BLAST CHILLERS & FREEZERS

ABATIDOR 3 niveles - *3 levels BLAST CHILLER*

Pag. **178-179**

Mesa fría GN 2/1, refrigeración BAJO COCINA
GN 2/1 counter, chiller UNDER BROILER

novedad new

ABATIDOR 5 niveles - *5 levels BLAST CHILLER*

Pag. **180-181**

Mesa fría refrigeración y congelados
Refrigerated counter, chiller and freezer

novedad new

ABATIDOR 7 niveles - *7 levels BLAST CHILLER*

Pag. **182-183**

Armario GN 2/1, refrigeración y congelados
GN 2/1 cabinet, chiller and freezer

Pag. **184-185**

Armario GN 2/1, refrigeración y congelados
GN 2/1 cabinet, chiller and freezer

novedad new

ABATIDOR 10, 15 niveles y carro
10, 15 levels BLAST CHILLER and for trolley

Pag. **186-187**

Armario GN 2/1, refrigeración y congelados
GN 2/1 cabinet, chiller and freezer

¿Qué es un abatidor?
Un abatidor es un equipo que baja rápidamente la temperatura de los alimentos. Los abatidores rápidos también se conocen como congeladores rápidos o ultracongeladores. Por lo general, tienen varios estantes donde las bandejas de alimentos o las bandejas de hojas se pueden almacenar y refrigerar a temperaturas extremadamente bajas.

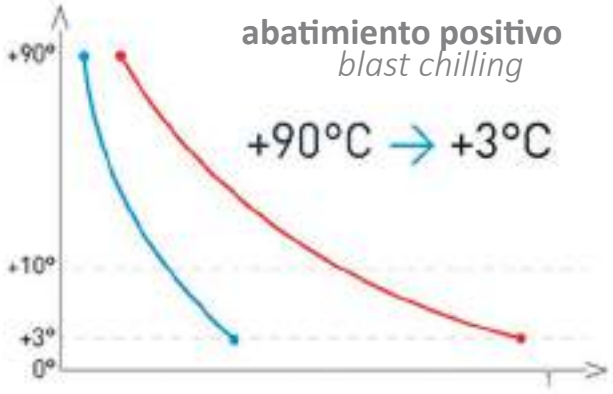
¿Cómo funciona un abatidor?
Los abatidores o congeladores funcionan aplicando aire enfriado a presión sobre los alimentos colocados en el interior. Este proceso de enfriamiento rápido (abatimiento) disminuye el tamaño de los cristales de hielo que aparecen en los alimentos. Al descongelar alimentos, los cristales de hielo grandes se derriten y hacen que se libere el exceso de humedad, lo que afecta al sabor y calidad.

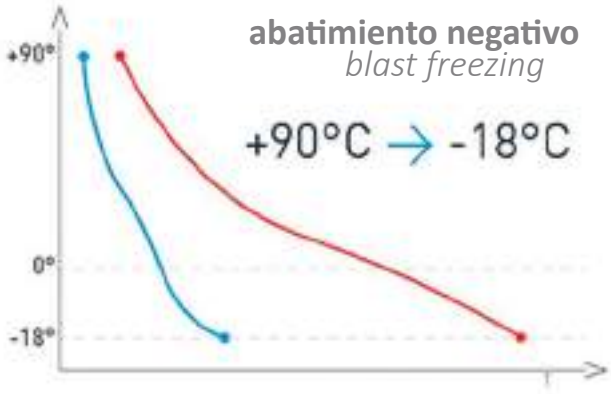
¿Cuánto tiempo tarda un abatidor en enfriar los alimentos?
El objetivo de un abatidor es enfriar los alimentos a un ritmo rápido. Por lo general, pueden reducir la temperatura de los alimentos de +90°C a +3°C (abatimiento positivo) en menos de 90 minutos o de +90°C a -18°C (abatimiento negativo) aproximadamente 180 minutos. Esto depende de la temperatura de los alimentos, del ajuste del abatidor y de si está congelando los alimentos o simplemente enfriándolos.

What is a Blast Chiller?
A blast chiller is a piece of equipment that quickly lowers the temperature of food. Blast chillers are also referred to as blast freezers or flash freezers. They typically have multiple shelves where food pans or sheet pans can be stored and chilled at extremely low temperatures.

How Does a Blast Chiller Work?
Blast chillers or freezers operate by blowing forced cooled air over food placed inside. This rapid cooling process decreases the size of ice crystals that appear on food. When defrosting food, large ice crystals melt and cause excess moisture to release, which largely impacts the taste and quality of your food products.

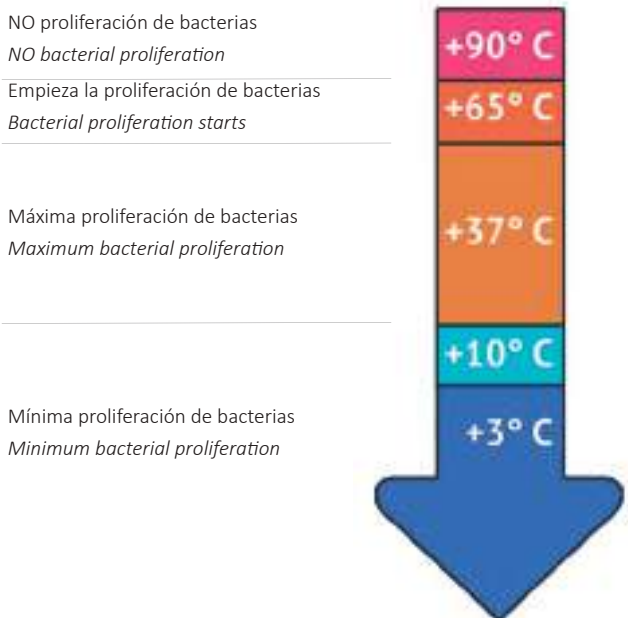
How Long Does a Blast Chiller Take to Chill Food?
The goal of a blast chiller is to chill foods at a rapid rate. They can typically bring the temperature of foods down from +90°C to +3°C (blast chilling) in less than 90 minutes or from +90°C to -18°C (blast freezing) about 180 minutes. This is dependent on the temperature of the food, blast chiller setting, and whether you are freezing your food or simply





Evitar la zona de peligro de temperatura
Las bacterias se multiplican a un ritmo rápido a temperaturas altas. Mantener los alimentos en la zona de peligro de temperatura durante un período prolongado aumenta las posibilidades de contraer enfermedades transmitidas por los alimentos.
Los abatidores rápidos bajan la temperatura de los alimentos a un ritmo rápido y los protegen de la zona de peligro.

Avoiding the Temperature Danger Zone
Bacteria multiply at a rapid pace on hight temperaures. Keeping food in the temperature danger zone for an extended amount of time increases the chances of foodborne illness.
Blast chillers lower the temperatures of food at a rapid pace and protect food from the danger zone.



INTERFAZ DE PANTALLA GRÁFICA TÁCTIL
Incorporamos interfaz táctil con pantalla de 5" que permite un uso sencillo e intuitivo del abatidor, adaptada a las necesidades de los chefs más exigentes. Iconos intuitivos facilitan el acceso a las numerosas funciones para una gestión óptima de cada proceso. Cada ciclo es personalizable para conseguir el proceso ideal para cada alimento.

GRAPHIC TOUCH SCREEN INTERFACE
We incorporate a touch interface with a 5 "screen that allows a simple and intuitive use of the blast chiller, adapted to the needs of the most demanding chefs. Intuitive icons facilitate access to the numerous functions for optimal management of each process. Each cycle is customizable to achieve the ideal process for each food.

CICLOS DE ENFRIAMIENTO Y CONGELACIÓN RÁPIDA
Enfrían a +3°C y congelan a -18°C, manteniendo la consistencia, humedad y propiedades nutritivas, reduciendo el tamaño de los microcristales en la estructura interna de los alimentos.

QUICK FREEZING AND COOLING CYCLES
Cooling to + 3°C and freezing at -18°C, preserving consistency, humidity and nutritional properties, reducing the size of the microcrystals in the internal structure of the food.

DESCONGELACIÓN ALIMENTOS
Controlan el proceso de descongelación y programar la temperatura correcta significa ralentizar el proceso de proliferación bacteriana y mantener intacta la estructura de los alimentos.

DEFROSTING FOOD
Controlling the defrosting process and setting the correct temperature means slowing down the bacterial growth process and keeping the food structure intact.

CICLO MANTENIMIENTO TEMPERATURA
Mantiene el alimento a la temperatura programada, positiva o negativa.

TEMPERATURE MAINTENANCE CYCLE
It keeps the food at the programmed temperature, positive or negative.

ENDURECIMIENTO DE HELADO
Congela rápidamente la mezcla recién batida a-18°C en el núcleo, favoreciendo la formación de cristales finos y regulares para un helado homogéneo

ICE CREAM HARDENING
Quickly freezes the freshly beaten mixture at -18°C in the core, favoring the formation of fine and regular crystals for a homogeneous ice cream

PRE-ENFRIAMIENTO
Antes de operar con el abatidor ciclos de refrigeración o congelación, con el pre-enfriamiento se consigue atemperar el habitáculo interior para mejor rendimiento del proceso

PRE-COOLING
Before operating with the blast chiller cooling or freezing cycles, with pre-cooling it is possible to temper the interior compartment for better process performance

A3N	3.941 €

mod.	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	aislamientp *insulation* (mm)	capaciadad *capacity* GN1/1-40 (uds)	pares guías *slides sets* (uds)	volumen *capacity* (L)	ciclo por sonda *probe cycle*	ciclo por tiempo *time cycle*	duración *time* +90 / +3 (min)	duración *time* +90/-18 (min)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* (W)	potencia *power* (W)	producción *production* +90 / +3 (kg)	producción *production* +90/-18 (kg)	clase *climate*
A3N	715	520	700	45	3	3	42	si *yes*	si *yes*	120	270	1N 230V 50Hz	R290	694	1100	10	6,8	5 40°C 40%
													*R452A	690	1140	8,8	5,7	4 30°C 55%

Datos según normativa EN-17032- *all data under EN-17032 normative*

* no disponible mercado UE- *not for EU market*

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

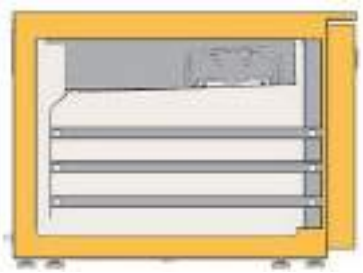
We reserve the right to change specifications without prior notice.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304
- Puertas con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Microrruptor apertura de puerta inductivo
- Encimera de acero inox AISI-304
- Capacidad interior GN1/1 (cubetas no incluidas)
- 70 mm paso entre niveles
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Válvula de expansión
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³
- Panel de control gráfico con pantalla táctil TFT de 5 pulgadas, IP65
- Gestión avanzada de las funciones para abatidores de temperatura de última generación.
- Conectividad RS-485 y USB
- Sonda de pincho desmontable y calefactada, incluida
- Gestión de ciclos por tiempo o temperatura
- Test de correcta inserción de sonda (gestión por temperatura)
- Grabación de datos HACCP, visualizables en pantalla o descargables por puerto USB en formato CSV
- Ciclos de abatimiento y congelación "hard/soft "
- 4 combinaciones de ciclos estándar de abatimiento
- Programación de ciclo continuo por temperatura o tiempo
- Múltiples programas personalizables
- Descarche por resistencia al inicio de ciclo, optimizado por temperatura
- Eficiente gestión del consumo de energía

- *AISI-304 stainless steel exterior, except the rear side*
- *Interior in AISI-304 stainless steel*
- *Doors with automatic closing system and magnetic gasket (stays open when opening over 90 °)*
- *Inductive door opening microswitch*
- *AISI-304 stainless steel top*
- *GN1/1 and inner capacity (trays or shelves, not included)*
- *70 mm distance between levels*
- *Ventilated condensing unit*
- *Forzed air evaporator system with anti-corrosion epoxy coating*
- *Expansion valve*
- *Injected polyurethane insulation, density 40 Kg/m³*
- *Graphical control panel with 5 inches TFT touch screen, IP65*
- *Advanced management of the functions for the latest generation blast chillers.*
- *RS-485 and USB connectivity*
- *Included detachable and heated core probe*
- *Management of cycles by time or temperature*
- *Probe insertion test (temperature management)*
- *Recording of HACCP data, viewable on screen or downloadable via USB port in CSV format*
- *Chilling and freezing cycles "hard / soft"*
- *4 blast chillig standard cycle combinations*
- *Continuous cycle programming by temperature or time*
- *Multiple customizable programs*
- *Defrost by resistance at the beginning of the cycle, optimized by temperature*
- *Efficient management of energy consumption*

- Opcional: interfaz WIFI permite visualizar alarmas, estados de la máquina, historial HACCP y acceder a operaciones de configuración desde PC, smartphone o tableta

- Optional: WIFI interface to visualize alarms, machine statuses, HACCP history and let access configuration operations from PC, smartphone, or tablet



DIGITAL CONTROL

GN 1/1 - 40

A5N	5.061 €

mod.	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	aislamientp *insulation* (mm)	capaciadad *capacity* GN1/1-40 (uds)	capaciadad *capacity* 60X40 (uds)	volumen *capacity* (L)	ciclo por sonda *probe cycle*	ciclo por tiempo *time cycle*	duración *time* +90 / +3 (min)	duración *time* +90/-18 (min)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* (W)	potencia *power* (W)	producción *production* +90 / +3 (kg)	producción *production* +90/-18 (kg)	clase *climate*
A5N	800	900	800	60	5	4	85	si *yes*	si *yes*	120	270	1N 230V 50Hz	R290	907	990	23	14	5 40°C 40%
													*R452A	1042	1093	19.2	11,7	4 30°C 55%

Datos según normativa EN-17032- *all data under EN-17032 normative*

* no disponible mercado UE- *not for EU market*

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

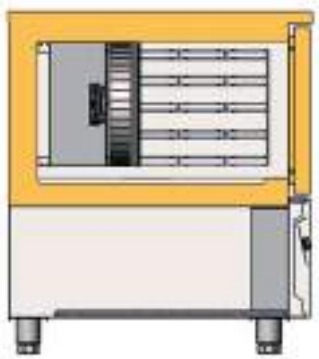
We reserve the right to change specifications without prior notice.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304
- Puertas con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Microrruptor apertura de puerta inductivo
- Encimera de acero inox AISI-304
- Capacidad interior combinada GN1/1 y 60x40 (cubetas o bandejas no incluidas)
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Válvula de expansión
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³
- Panel de control gráfico con pantalla táctil TFT de 5 pulgadas, IP65
- Gestión avanzada de las funciones para abatidores de temperatura de última generación.
- Conectividad RS-485 y USB
- Sonda de pincho desmontable y calefactada, incluida
- Gestión de ciclos por tiempo o temperatura
- Test de correcta inserción de sonda (gestión por temperatura)
- Grabación de datos HACCP, visualizables en pantalla o descargables por puerto USB en formato CSV
- Ciclos de abatimiento y congelación "hard/soft "
- 4 combinaciones de ciclos estándar de abatimiento
- Programación de ciclo continuo por temperatura o tiempo
- Múltiples programas personalizables
- Descarche por resistencia al inicio de ciclo, optimizado por temperatura
- Eficiente gestión del consumo de energía

- *AISI-304 stainless steel exterior, except the rear side*
- *Interior in AISI-304 stainless steel*
- *Doors with automatic closing system and magnetic gasket (stays open when opening over 90 °)*
- *Inductive door opening microswitch*
- *AISI-304 stainless steel top*
- *GN1/1 and 60x40 combinated inner capacity (trays or shelves not included)*
- *Ventilated condensing unit*
- *Forzed air evaporator system with anti-corrosion epoxy coating*
- *Expansion valve*
- *Injected polyurethane insulation, density 40 Kg/m³*
- *Graphical control panel with 5 inches TFT touch screen, IP65*
- *Advanced management of the functions for the latest generation blast chillers.*
- *RS-485 and USB connectivity*
- *Included detachable and heated core probe*
- *Management of cycles by time or temperature*
- *Probe insertion test (temperature management)*
- *Recording of HACCP data, viewable on screen or downloadable via USB port in CSV format*
- *Chilling and freezing cycles "hard / soft"*
- *4 blast chillig standard cycle combinations*
- *Continuous cycle programming by temperature or time*
- *Multiple customizable programs*
- *Defrost by resistance at the beginning of the cycle, optimized by temperature*
- *Efficient management of energy consumption*

- Opcional: interfaz WIFI permite visualizar alarmas, estados de la máquina, historial HACCP y acceder a operaciones de configuración desde PC, smartphone o tableta

- Optional: WIFI interface to visualize alarms, machine statuses, HACCP history and let access configuration operations from PC, smartphone, or tablet



HACCP
DIGITAL CONTROL

GN 1/1 - 40

Sonda de pincho calefactada desmontable, incluida en todos los modelos
Detachable heatedcore probe, included in all models

A7N 5.487 €

mod.	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	aislamientp *insulation* (mm)	capaciadad *capacity* GN1/1-40 (uds)	capaciadad *capacity* 60X40 (uds)	volumen *capacity* (L)	ciclo por sonda *probe cycle*	ciclo por tiempo *time cycle*	duración *time* +90 / +3 (min)	duración *time* +90/-18 (min)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* (W)	potencia *power* (W)	producción *production* +90 / +3 (kg)	producción *production* +90/-18 (kg)	clase *climate*
A7N	800	1240	800	60	7	7	118	si *yes*	si *yes*	120	270	1N 230V 50Hz	R290	1309	1150	30	20	5 40°C 40%
													*R452A	1435	1506	26	17,2	4 30°C 55%

Datos según normativa EN-17032- *all data under EN-17032 normative*

* no disponible mercado UE- *not for EU market*

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

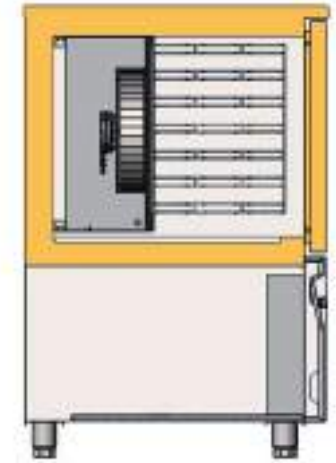
We reserve the right to change specifications without prior notice.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304
- Puertas con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Microrruptor apertura de puerta inductivo
- Encimera de acero inox AISI-304
- Capacidad interior combinada GN1/1 y 60x40 (cubetas o bandejas no incluidas)
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Válvula de expansión
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³
- Panel de control gráfico con pantalla táctil TFT de 5 pulgadas, IP65
- Gestión avanzada de las funciones para abatidores de temperatura de última generación.
- Conectividad RS-485 y USB
- Sonda de pincho desmontable y calefactada, incluida
- Gestión de ciclos por tiempo o temperatura
- Test de correcta inserción de sonda (gestión por temperatura)
- Grabación de datos HACCP, visualizables en pantalla o descargables por puerto USB en formato CSV
- Ciclos de abatimiento y congelación "hard/soft "
- 4 combinaciones de ciclos estándar de abatimiento
- Programación de ciclo continuo por temperatura o tiempo
- Múltiples programas personalizables
- Descarche por resistencia al inicio de ciclo, optimizado por temperatura
- Eficiente gestión del consumo de energía

- *AISI-304 stainless steel exterior, except the rear side*
- *Interior in AISI-304 stainless steel*
- *Doors with automatic closing system and magnetic gasket (stays open when opening over 90 °)*
- *Inductive door opening microswitch*
- *AISI-304 stainless steel top*
- *GN1/1 and 60x40 combinated inner capacity (trays or shelves not included)*
- *Ventilated condensing unit*
- *Forzed air evaporator system with anti-corrosion epoxy coating*
- *Expansion valve*
- *Injected polyurethane insulation, density 40 Kg/m³*
- *Graphical control panel with 5 inches TFT touch screen, IP65*
- *Advanced management of the functions for the latest generation blast chillers.*
- *RS-485 and USB connectivity*
- *Included detachable and heated core probe*
- *Management of cycles by time or temperature*
- *Probe insertion test (temperature management)*
- *Recording of HACCP data, viewable on screen or downloadable via USB port in CSV format*
- *Chilling and freezing cycles "hard / soft"*
- *4 blast chilling standard cycle combinations*
- *Continuous cycle programming by temperature or time*
- *Multiple customizable programs*
- *Defrost by resistance at the beginning of the cycle, optimized by temperature*
- *Efficient management of energy consumption*

- Opcional: interfaz WIFI permite visualizar alarmas, estados de la máquina, historial HACCP y acceder a operaciones de configuración desde PC, smartphone o tableta

- Optional: WIFI interface to visualize alarms, machine statuses, HACCP history and let access configuration operations from PC, smartphone, or tablet



GN 1/1 - 40

Capacidad interior combinada GN1/1 y 60x40
GN1/1 and 60x40 combinated inner capacity

A7N-H	6.452 €

mod.	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	aislamientp *insulation* (mm)	capaciadad *capacity* GN1/1-40 (uds)	capaciadad *capacity* 60X40 (uds)	volumen *capacity* (L)	ciclo por sonda *probe cycle*	ciclo por tiempo *time cycle*	duración *time* +90 / +3 (min)	duración *time* +90/-18 (min)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* (W)	potencia *power* (W)	producción *production* +90 / +3 (kg)	producción *production* +90/-18 (kg)	clase *climate*
A7N-H	1350	850	700	60	7	-	118	si *yes*	si *yes*	120	270	1N 230V 50Hz	R290	1309	1150	30	20	5 40°C 40%
													*R452A	1435	1506	26	17,2	4 30°C 55%

Datos según normativa EN-17032- *all data under EN-17032 normative*

* no disponible mercado UE- *not for EU market*

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

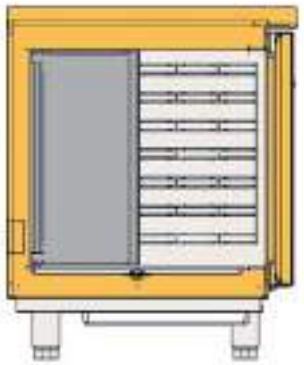
We reserve the right to change specifications without prior notice.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304
- Puertas con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Microrruptor apertura de puerta inductivo
- Encimera de acero inox AISI-304
- Capacidad interior GN1/ (cubetas o bandejas no incluidas)
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Válvula de expansión
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³
- Panel de control gráfico con pantalla táctil TFT de 5 pulgadas, IP65
- Gestión avanzada de las funciones para abatidores de temperatura de última generación.
- Conectividad RS-485 y USB
- Sonda de pincho desmontable y calefactada, incluida
- Gestión de ciclos por tiempo o temperatura
- Test de correcta inserción de sonda (gestión por temperatura)
- Grabación de datos HACCP, visualizables en pantalla o descargables por puerto USB en formato CSV
- Ciclos de abatimiento y congelación "hard/soft "
- 4 combinaciones de ciclos estándar de abatimiento
- Programación de ciclo continuo por temperatura o tiempo
- Múltiples programas personalizables
- Descarche por resistencia al inicio de ciclo, optimizado por temperatura
- Eficiente gestión del consumo de energía

- *AISI-304 stainless steel exterior, except the rear side*
- *Interior in AISI-304 stainless steel*
- *Doors with automatic closing system and magnetic gasket (stays open when opening over 90 °)*
- *Inductive door opening microswitch*
- *AISI-304 stainless steel top*
- *GN1/1 inner capacity (trays or shelves not included)*
- *Ventilated condensing unit*
- *Forzed air evaporator system with anti-corrosion epoxy coating*
- *Expansion valve*
- *Injected polyurethane insulation, density 40 Kg/m³*
- *Graphical control panel with 5 inches TFT touch screen, IP65*
- *Advanced management of the functions for the latest generation blast chillers.*
- *RS-485 and USB connectivity*
- *Included detachable and heated core probe*
- *Management of cycles by time or temperature*
- *Probe insertion test (temperature management)*
- *Recording of HACCP data, viewable on screen or downloadable via USB port in CSV format*
- *Chilling and freezing cycles "hard / soft"*
- *4 blast chilling standard cycle combinations*
- *Continuous cycle programming by temperature or time*
- *Multiple customizable programs*
- *Defrost by resistance at the beginning of the cycle, optimized by temperature*
- *Efficient management of energy consumption*

- Opcional: interfaz WIFI permite visualizar alarmas, estados de la máquina, historial HACCP y acceder a operaciones de configuración desde PC, smartphone o tableta

- Optional: WIFI interface to visualize alarms, machine statuses, HACCP history and let access configuration operations from PC, smartphone, or tablet



DIGITAL CONTROL

GN 1/1 - 40

ABT-E10

ABT-E10	8.760 €

ABT-E15

ABT-E15	10.299 €

Abatimiento positivo y negativo
Abatimiento SOFT o HARD más sistema HACCP con memoria
Disponible bajo pedido con sonda de producto.
Fabricado completamente en acero inoxidable inox AISI 304
Evaporador con recubrimiento atóxico y anticorrosón
Cierre automático de la puerta, con burlete y perímetro calefactado
Descarche manual

Blast chiller/blast freezer
SOFT AND HARD blast chilling + HACCP system with memories.
Available on demand with core probe.
Made of in stainless steel inox AISI 304
Evaporator treated with non-toxic protective coating
Auto-closing door with heated door gasket
Manual defrost

REF.	GN	60X40	BLAST CHILLER	BLAST FREEZER	medias externas external measures	tensión voltage	consumo	refrigerante
ABT-E3	3xGN1/1	0	90°+3° = 7 Kg	90°-18,3° = 5 Kg	600x800x400	230V-50Hz I	650 W	R452A
ABT-E5	5xGN1/1	5x600x400	90°+3° = 18 Kg	90°-18,3° = 9 Kg	820x700x900	230V-50Hz I	1000 W	R452A
ABT-E10	10xGN1/1	10x600x400	90°+3° = 28 Kg	90°-18,3° = 18 Kg	820x800x1750	400V-50Hz III	3440 W	R452A
ABT-E15	15xGN1/1	15x600x400	90°+3° = 45 Kg	90°-18,3° = 27 Kg	820x800x1950	400V-50Hz III	4100 W	R452A

FBF-230

FBF-230	25.425 €

Abatimiento positivo y negativo
Abatimiento SOFT o HARD más sistema HACCP con memoria
Fabricado completamente en acero inoxidable inox AISI 304
Evaporador con recubrimiento atóxico y anticorrosón
Cierre de la puerta, con burlete y perímetro calefactado
Descarche por gas caliente
Capacidad para un carro
Unidad condesadora remota, incluida (3.5 Hp max tuberia 20 metros)

Blast chiller/blast freezer
SOFT AND HARD blast chilling + HACCP system with memories.
Manufactured entirely in stainless steel inox AISI 304
Evaporator treated with non-toxic protective coating
Door closing with heated door gasket
Hot gas defrost
Capacity for one trolley
Remote consenser unit, included (3.5 Hp max pipe lenght 20 m)

REF.	GN	60X40	BLAST CHILLER	BLAST FREEZER	medias externas external measures	tensión voltage	Potencia frigirifica frig power	refrigerante
FBF-230	20xGN1/1	200x600x400	90°+3° = 100 Kg	90°-183° = 70 Kg	1000x1035x2200	400V-50Hz III	8300 W	R452A