



Frío comercial - Abatidores de temperatura - Abatidores
Serie GN 1/1 y GN 2/1 (8,10,16 bandejas)

Modelo: AM-101 CD

Referencia	19058897
Capacidad GN	10 GN 1/1-EN
Produc. por ciclo refrigeración +90 +3° C (Kg/ciclo)	50
Produc. por ciclo congelación +90 -18° C (Kg/ciclo)	30
Potencia (W)	2000
Panel	e-feel
Peso (Kg)	155
Dimensiones (mm)	790 x 800 x 1420
Tensión (V)	230/1N/50 Hz

Características generales

- Armarios abatidores-congeladores controlados electrónicamente.
- Ciclo abatimiento: +70° a +3° C.
- Ciclo congelación: +70° a -18° C.
- Exterior totalmente en acero inoxidable acabado satinado. Interior en acero inoxidable.
- Estructura compacta totalmente inyectada.
- 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 con calefacción para controlar la temperatura en el corazón del alimento y facilitar su extracción al final del proceso.
- Pase automático de la fase de abatimiento o congelación a mantenimiento.
- Capacidad: 8 y 10 GN1/1, 10GN2/1 y EN (600 x 400) según modelos.
- Entrada por lado de 530 mm.
- Separación entre guías: 65 mm.
- Aislamiento de poliuretano inyectado de 60 mm, libre de CFC, con una densidad de 42 Kg/m3.
- Gas-refrigerante ecológico R404 A libre de CFC.
- Dispositivo automático de desescarche y evaporación automática del agua de condensación sin aporte de energía eléctrica.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Tirador ergonómico integrado en toda la altura de la puerta.
- Junta magnética en los cuatro lados.
- Pies (Ø 2") regulables en altura, de acero inoxidable.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura a 180°.
- Incorpora soporte-guías en acero inoxidable, extraíbles sin necesidad de útiles, para facilitar la limpieza.
- Incorpora desagüe en la cuba.
- Fabricado conforme a las normas CE.
- Construido según la directiva HACCP.
- Temperatura ambiente: + 42° C.
- Grupo motor incorporado.
- Para obtener una mayor producción existe la posibilidad de instalar un grupo frigorífico potenciado.
- Tensión de alimentación: 230 V 1+N – 50 Hz.
- Pueden incorporar como accesorio conexión USB para extracción de datos e impresora.



ABATIDORES Tª

Alarma HACCP:	Sí
Apertura contraria:	No
Bandejas EN 600x 400:	Sí
Bandejas GN 1/1:	Sí
Bandejas GN 2/1:	No
Fases:	1N
Frecuencia eléctrica:	50Hz
Impresora HACCP:	No
Número de bandejas:	10
Potenciado:	No
Producción congelación (KG):	30
Producción refrigeración (KG):	50
Programable:	Sí
Ruedas:	No
Sonda calefactada:	Sí
Tipo abatidor:	Mixto
Tipo clavija:	Europea
Voltaje:	230V

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS FRÍO

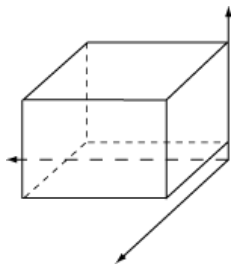
Agente Expandente:	CO2
Calefactor (W):	16
Carga de gas refrigerante (G):	1100
Clase climática:	5
Equipo:	HERMÉTICO
Especificaciones de frío:	NINGUNO
Numero compartimientos:	Uno
PCA:	2139
Potencia frigorífica (KW):	1,300
Sistema de condensación:	VENTILADA
Temperatura:	+3/-18°C
Tipo gas:	R-452A

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ELECTRICIDAD

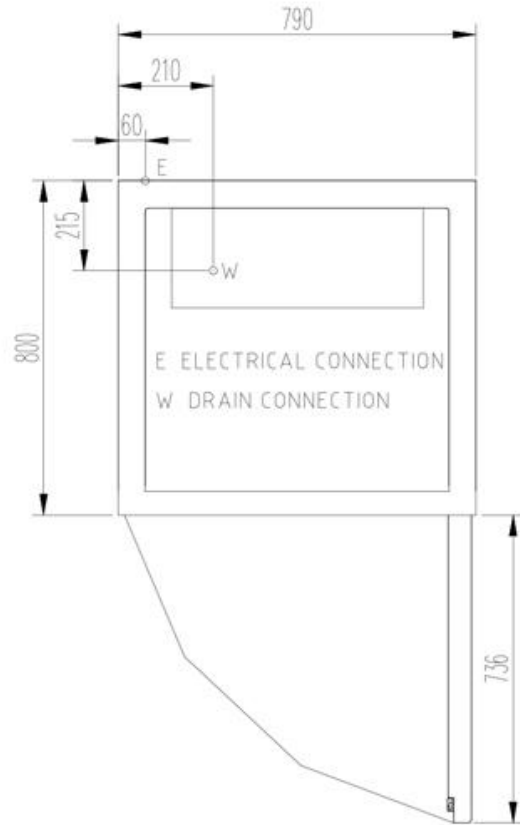
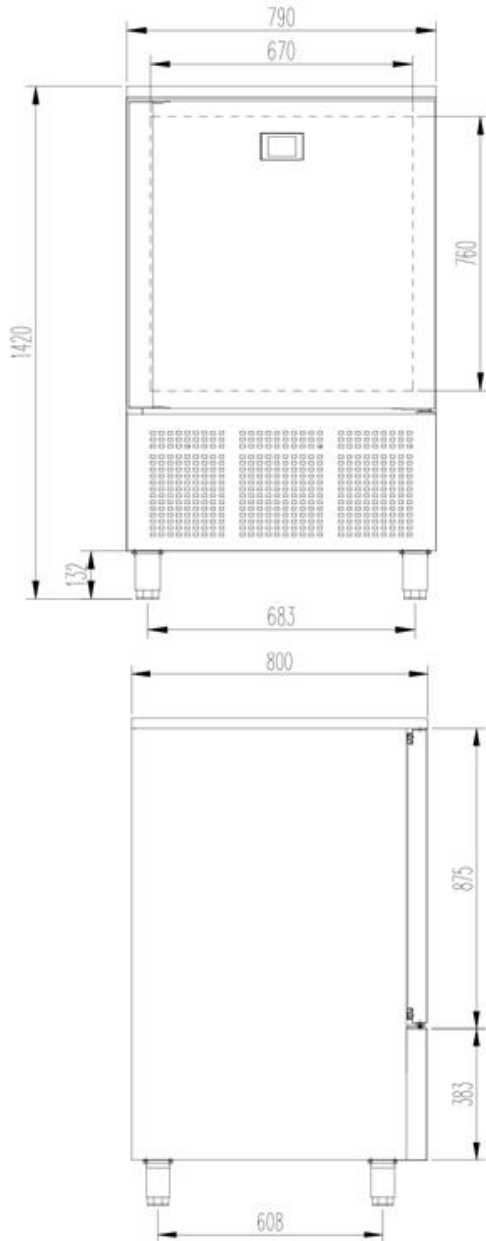
Amperaje (A):	9,1A
Fases:	1N
Frecuencia eléctrica:	50Hz
Potencia eléctrica (KW):	2
Voltaje:	230V

ESPECIFICACIONES PRODUCTO

Alto bruto (mm):	1640
Alto neto (mm):	1420
Ancho bruto (mm):	810
Ancho neto (mm):	800
Largo bruto (mm):	895
Largo neto (mm):	790
Peso bruto (kg):	160



Dimensiones Embalaje
Alto: 1640 MM
Ancho: 810 MM
Profundidad: 895 MM
Peso bruto: 160 KG



Familias relacionadas



Recipientes GN de acero
inoxidable Cubetas lisas sin
asas



Sous Vide Baño María estático



Sous Vide portátil



Horno gastronomía