

ABATIDOR DE TEMPERATURA

10 GN 1/1 ó 10 bandejas 600x400 mm



GBF-10

DESCRIPCION

- Procedencia Italiana.
- Equipo totalmente fabricado en acero inoxidable AISI 304.
- Dotados de señal acústica y visor para controlar constantemente el buen funcionamiento de cada ciclo de trabajo.
- Programa de control que previene la formación de escarcha sobre el producto.
- Con aislamiento inyectado de poliuretano de alta densidad sin uso de CFC.
- Doble sonda (sonda de cámara y al producto)

ESPECIFICACIONES TECNICAS

Capacidad:	10 rieles para GN 1/1 ó 10 bandejas 600x400 mm
Temperatura de ciclos:	Soft -2°C / Hard -20°C / Ultracongelación -40°C
Gas refrigerante:	R 404 ^a (ecológico).
Potencia:	1,9 Kw
Corriente:	220V / 50 hz
Dimensiones Generales:	800x830x1960 mm
Dimensiones embalaje:	840x870x2110 mm
Peso:	150 Kg.

Capacidad de abatimiento y ultracongelación

Refrigera 30 Kgs: (+80°C a +3°C) en 90 minutos.
Congela 22 Kgs: (+80°C a -18°C) en 240 minutos.

CARACTERISTICAS

- Unidad condensadora incorporada al equipo.
- Ciclos de abatimiento soft y hard
- Ciclo de ultracongelación
- Doble sonda (sonda de cámara y producto).
- 2 Velocidades de ventilación para refrigeración y/o congelación para productos delicados.
- Ciclos de tiempos de acuerdo a las normas Europeas.
- La cámara tiene esquinas internas redondeadas para facilitar una rápida limpieza.
- Descongelamiento automático y manual.



Control Digital

La unidad de control Desmon es un elemento clave que permite una operación de alto nivel de precisión y un uso confiable.



Desmon
Food Service Equipment