

Abatidor/Congelador 5 GN 1/1 - Gas R290A - Motor incorporado

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
BN2ABM040335

MODELLO
BEL 05 - 740

SERIE
Abatidores de temperatura

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Enfriador de chorro profesional Baron con función de: Enfriamiento rápido - Congelación profunda, suministrado con sonda de núcleo de serie y control electrónico con interfaz de pantalla LCD.

Este enfriador rápido profesional puede funcionar en ciclo automático o con tiempo ajustable. Los abatidores de temperatura profesionales Baron utilizan gas refrigerante R452A, disponen de una función de descongelación manual temporizada y están preparados para la bandeja de recogida de agua de descongelación (tamaño GN 1/1 H40).

El drenaje del agua de descongelación es fácil gracias al fondo moldeado.



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Construcción monocasco en acero inoxidable satinado AISI304 Scotch-Brite
Estructura interna redondeada en acero inoxidable AISI 304
Dispositivo de desescarche manual
Asa ergonómica en toda la altura y junta magnética en los 4 lados de la puerta
Sonda de aguja multipunto calentada
Ventiladores electrónicos
Condensación de agua (opcional)
R290A GAS
Control electrónico mediante pantalla Soft Touch

CICLO DE TRABAJO SOFT COOLING +3°C Ciclo de enfriamiento suave para llevar los alimentos a una temperatura central de 3°C con un ciclo de trabajo entre 0°C y +2°C en la cámara, almacenamiento a +2°C. Este ciclo está especialmente indicado para alimentos delicados como: pasta, arroz, verduras, bollería, pescado.

CICLO DE TRABAJO DE ENFRIAMIENTO DURO +3°C Ciclo de enfriamiento especialmente incisivo para llevar los alimentos a una temperatura

central de 3°C en las siguientes fases: 1ª - Fase hasta alcanzar una temperatura central de 15°C, con una temperatura de la cámara de -25°C; 2ª - Fase hasta alcanzar una temperatura central de 3°C, con un ciclo de trabajo entre 0°C y +2°C en la cámara, almacenamiento a +2°C; Ciclo de trabajo especialmente indicado para enfriar alimentos cocidos envasados al vacío, carnes, salsas, caldos.

CICLO DE TRABAJO DE CONGELACIÓN SUAVE -18°C Delicado ciclo de ultracongelación para llevar los alimentos a una temperatura central de -18°C, que comprende las siguientes fases: 1ª - Fase hasta alcanzar una temperatura central de 20°C con T° en la cubeta a 0°C; 2ª - Fase hasta alcanzar una temperatura central de -18°C con T° en la cubeta de -40°C, conservación a -20°C; Ciclo de trabajo especialmente indicado para todos los productos calientes que deben congelarse inmediatamente.

CICLO DE TRABAJO DE CONGELACIÓN DURA -18°C Ciclo de congelación especialmente duro para llevar los alimentos a una temperatura central de -18°C, con un ciclo de trabajo que puede alcanzar los -40°C. Ciclo de trabajo especialmente indicado para la ultracongelación de productos crudos o fríos.

Abatidor/Congelador 5 GN 1/1 - Gas R290A - Motor incorporado

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
BN2ABM040335

MODELLO
BEL 05 - 740

SERIE
Abatidores de
temperatura

Información técnica

ESPECIFICACIÓN	DATA
MATERIAL	BN2ABM040335
DEFINICIÓN	ABBATTITORE/SURGELATORE 5 GN 1/1 - GAS R290A - MOTORE A BORDO
SUMINISTRO	ELECTRICIDAD
ANCHURA ANCHO	790 mm
DIM. PRODUCTIVIDAD	740 mm
DIM. ALTURA	850 mm
LONGITUD DEL PAQUETE	900 mm
ANCHO DEL PAQUETE	850 mm
ALTURA DEL ENVASE	995 mm
VOLUMEN DEL ENVASE	0.761175 m3
PESO BRUTO DEL EMBALAJE	110 Kg
FUENTE DE ALIMENTACIÓN ESTÁNDAR	220-240V 1N
ENERGÍA ELÉCTRICA	1.559 kW
TIPO DE GAS/REFRIGERANTE	R290
POTENCIA FRIGORÍFICA	1.935
CAPACIDAD	97

Abatidor/Congelador 5 GN 1/1 - Gas R290A - Motor incorporado

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
BN2ABM040335

MODELLO
BEL 05 - 740

SERIE
Abatidores de
temperatura

Abatidor/Congelador 5 GN 1/1 - Gas R290A - Motor incorporado

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
BN2ABM040335

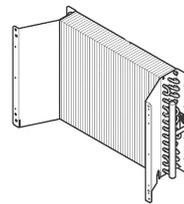
MODELLO
BEL 05 - 740

SERIE
Abatidores de temperatura

PRODUCTOS GAMA PLUS



Sonda de núcleo calefactada con 1 punto de medición.



Batería evaporadora de cobre-aluminio, con tratamiento de cataforesis anticorrosión, con deflector de apertura abatible para su limpieza



Control digital de fácil manejo. Rápido e intuitivo, es una ayuda en el trabajo diario.



Gracias al gas R290 suministrado de serie en todas las versiones disponibles, Olis garantiza el cuidado y la sostenibilidad en todos los aspectos del desarrollo de sus productos.



Soporte porta-placas de acero inoxidable AISI 304, con guías desmontables ANTI-BRIDGE de acero inoxidable AISI 304, con enclavamiento cada 20 mm para GN1/1 o 600x400.