

Abatidor/Congelador 5 GN 1/1 - 600x400 - Motor incorporado

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
BN2ABF550301

MODELLO
BE051

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
Fondo interno moldeado con drenaje central
Aislamiento de PU sin HCFC, espesor 60 mm, densidad 42 kg/m3
Batería evaporador de cobre-aluminio, con tratamiento anticorrosivo por cataforesis, con deflector de apertura para inspección
Resistencia anticondensación colocada debajo del marco del tope
Asa ergonómica en toda la altura y junta magnética en los 4 lados de la puerta
Sonda de aguja multipunto calentada
Dispositivo de desescarche manual
Ventiladores electrónicos
Gas ecológico R452A
Mando electrónico de membrana. Panel de control organizado IPX4 de fácil acceso y montado en la parte frontal.
Gas ecológico R452A
Control electrónico

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 - 600x400 - Motor incorporado

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
BN2ABF550301

MODELLO
BE051

SERIE
Abatidores de temperatura

Información técnica

ESPECIFICACIÓN	DATA
MATERIAL	BN2ABF550301
DEFINICIÓN	ABBATTITORE/SURGELATORE 5 GN 1/1 - 600x400 - MOTORE A BORDO
SUMINISTRO	ELECTRICIDAD
ANCHURA ANCHO	790 mm
DIM. PRODUCTIVIDAD	800 mm
DIM. ALTURA	850 mm
PESO NETO	90 Kg
LONGITUD DEL PAQUETE	790 mm
ANCHO DEL PAQUETE	850 mm
ALTURA DEL ENVASE	995 mm
VOLUMEN DEL ENVASE	0.67 m3
PESO BRUTO DEL EMBALAJE	90 Kg
FUENTE DE ALIMENTACIÓN ESTÁNDAR	220-240 V ~ 50 Hz
ENERGÍA ELÉCTRICA	1.523 kW
TIPO DE GAS/REFRIGERANTE	R452a
POTENCIA FRIGORÍFICA	2.169
CAPACIDAD	109

Abatidor/Congelador 5 GN 1/1 - 600x400 - Motor incorporado

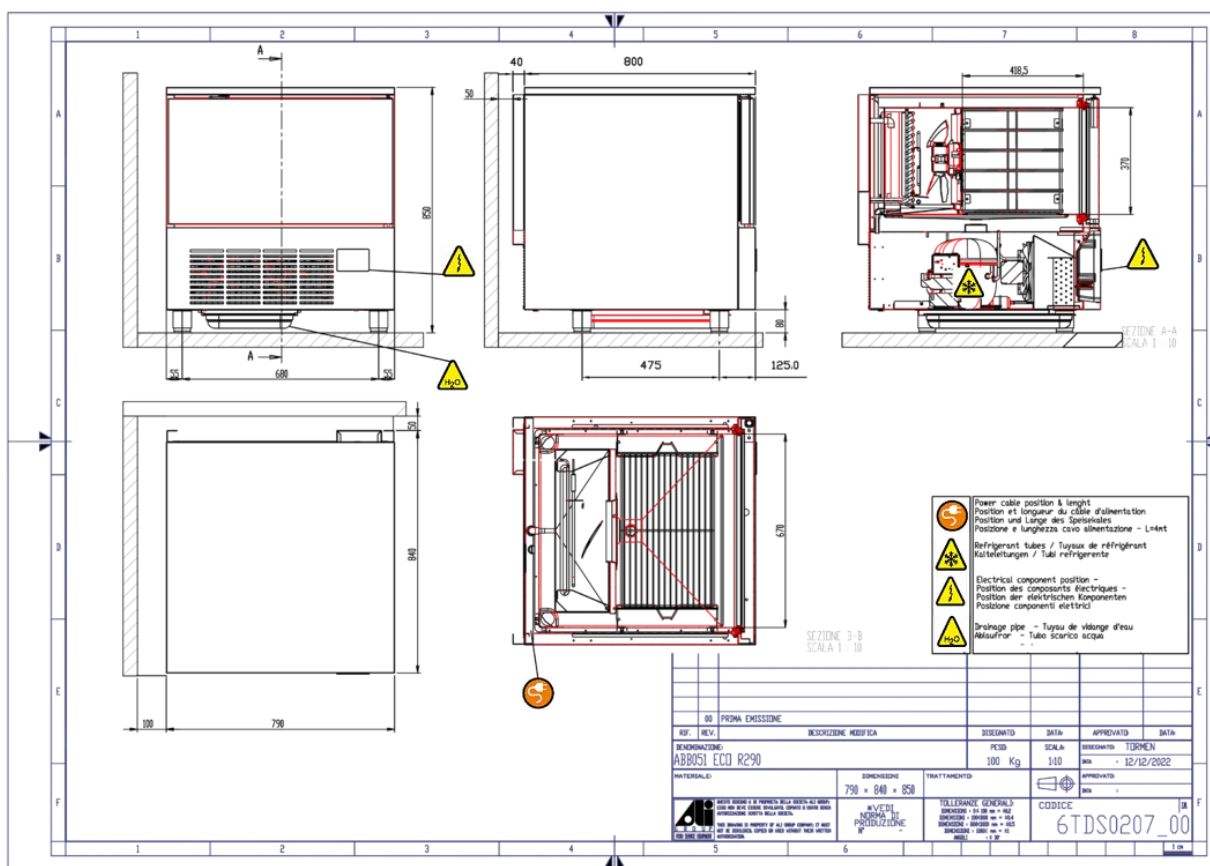
Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
BN2ABF550301

MODELLO
BE051

SERIE
**Abatidores de
temperatura**



Abatidor/Congelador 5 GN 1/1 - 600x400 - Motor incorporado

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
BN2ABF550301

MODELLO
BE051

SERIE
Abatidores de
temperatura

PRODUCTOS GAMA PLUS



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



Mando electrónico de membrana. Panel de control organizado IPX4 de fácil acceso y montado en la parte frontal.



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.



Sonda de núcleo calefactada con 1 punto de medición.