~~12,854.00 €~~

9,640.50 €

Abatidor de temperatura **EDENOX AM-102 CD** con capacidad para 10 bandejas GN 2/1 o panaderia 600x400. en inox y pantalla táctil de uso muy intuitivo. Ideal para uso de hosteleria, panaderia e industria alimentaria.

Catálogo de abatidores industriales

Abatidor de temperatura **EDENOX AM-102 CD** con capacidad para 10 bandejas GN 2/1 o panaderia 600x400 . Cuenta con las siguientes características:

- Capacidad de 10 GN 2/1 y EN (600 x 400). Separación entre guías 65 mm.
- Producción ciclo refrigeración+90+3° C (Kg/ ciclo): 100
- Producción ciclo congelación +90-18° C (Kg/ciclo): 65
- Potencia: 2300W
- Panel: e-feel
- Medidas exteriores: 1200x1065x1766mm
- Peso: 265Kgs.
- 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: 16 GN1/1 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: 2230-400/1-3N/50-60 Hz y AM-161 400/3N/50Hz.

- El panel de control e-feel es de muy fácil utilización e intuitivo y permite abatir o congelar el producto sobre una base de tiempo (90’ en abatimiento positivo o de 240’ en abatimiento negativo, dictados por estándares de HACCP, controlando la temperatura del corazón del producto a través de la sonda).

- En el caso de uso con sonda, el usuario no necesita preocuparse de elegir el ciclo

correcto para alcanzar el ciclo óptimo de refrigeración o congelación puesto que la sonda y el software del abatidor trabajarán para conseguir la temperatura en el producto al nivel requerido, conservando sus características aromáticas y de sabor originales.

• Una vez que el ciclo haya acabado, puede ser almacenado en una de sus 99 posiciones de memoria, de modo que puede recuperar el programa utilizado tantas veces como se requiera repetir el proceso.

• Además, los abatidores de edenox disponen de sonda con calefacción para su fácil extracción del corazón del producto tras completar el proceso de abatimiento negativo.

• Cuando el ciclo termina, el abatidor cambia automáticamente a modo conservación manteniendo el producto a la temperatura adecuada hasta que el producto se transfiera a los refrigeradores adecuados para su almacenaje y conservación.

- **Caracteristicas de los abatidores rápidos EDENOX**

- Con los abatidores rápidos de edenox se optimiza la gestión de las existencias ya que permiten:

  a) Reducir la pérdida del peso debido a la natural evaporación de la humedad de la comida cocinada.

  b) Efectuar compras mayores de alimentos a mejores precios organizando mejor los stocks en la cocina.

  c) Organizar el almacenaje para no quedarse nunca sin existencias.

  d) Reducir drásticamente los desperdicios y los alimentos no usados.

Descripción de los ciclos:

Abatimiento rápido

El ciclo de abatimiento rápido del producto permite llevar un alimento desde una temperatura de +90° C a una temperatura de +3° C en el corazón del producto, en menos de 90 minutos y seguidamente mantener el producto a una temperatura entre 0° C y + 5° C según el valor establecido para su conservación.

Con esta simple operación, totalmente automática, se evita el deterioro de la comida causado por las bacterias y por la pérdida de humedad.

Congelación rápida

El ciclo de congelación rápida de alimentos permite llevar un alimento desde una temperatura de +90° C a una temperatura de -18° C en el corazón del producto, en menos de 4 horas y seguidamente mantener el producto a una temperatura entre -18° C y -25° C según el valor establecido para su conservación.

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 1200x1065x1766mm