

Abatidor de temperatura **EDENOX CAM-202** con capacidad para 20 bandejas GN 2/1. en inox y pantalla premium de uso muy intuitivo. Ideal para uso de hosteleria, panaderia e industria alimentaria de gran producción.

Si estás interesado en este producto solicita presupuesto

Catálogo de abatidores industriales

Abatidor de temperatura **EDENOX CAM-202** con capacidad para 20 bandejas GN 2/1. Cuenta con las siguientes características:

- Capacidad de 20 GN 2/1.
- Producción ciclo refrigeración+90+3° C (Kg/ ciclo): 150
- Producción ciclo congelación +90-18° C (Kg/ciclo): 100
- Potencia: 7350W
- Panel: Premium
- Medidas exteriores: 1700x1455x2220mm
- Peso: 420Kgs.
- Células de abatimiento - congelación
- Las células de abatimiento-congelación rápidas están controladas

electrónicamente.
- Posibilidad de equipar las células con una rampa para facilitar la introducción de los carros GN 1/1 y GN 2/1 (accesorio).
- Ciclo abatimiento: +90° a +3° C.
- Ciclo congelación: +90° a -18° C.
- Exterior totalmente en acero inoxidable. Interior fabricado en acero inoxidable.
- Construcción mediante paneles.
- Aislamiento de poliuretano inyectado de 80 mm libre de CFC, con una densidad de 42 Kg/m3.
- Evaporador de alta ventilación para garantizar la máxima eficacia del sistema de enfriamiento.
- Nuevo Panel Premium, de fácil uso con nuevas prestaciones.
- Incorpora de serie una sonda multipunto que proporciona 4 puntos de lectura en el corazón del producto, garantizando un óptimo resultado.
- Sonda con calefacción para una fácil extracción al final del proceso.
- Cuenta con 67 recetas precargadas y 32 programas personalizables para ciclos de abatimiento o congelación.
- Interior con uniones angulares de radio de 80 mm, para facilitar la limpieza.
- Gas-refrigerante ecológico R404 A libre de CFC.
- Puertas dotadas con sistema de cierre automático.
- Fabricado conforme a las normas CE.
- Construido según la directiva HACCP.
- Temperatura ambiente: + 43° C.
- Grupo frigorífico remoto refrigerado por aire incluido en el precio (modelo no potenciado).
- Para obtener una mayor producción existe la posibilidad de instalar un grupo frigorífico potenciado.
- Instalación no incluida.
- Bajo pedido especial se pueden fabricar células con mayor capacidad para carros de gastronomía o pastelería.
- Como accesorio puede incorporar: rampa de acceso, lámpara germicida, impresora, tapa para el grupo remoto y kit de sondas.
- Tensión de alimentación: 400 V - 3N / 50 Hz.
- Posibilidad de suministrar al abatidor-congelador sin grupo remoto (-SG).
- Disponible en versión entrada/salida (consultar).

- **El abatidor EDENOX CAM-201 es ideal para gran producción en hostelería e industria alimentaria. Solicita presupuesto te lo cotizamos personalmente. Se fabrican sobre pedido, aunque son muy rápidos. Te informamos plazo de entrega. De la instalación. Todo para no tener que preocuparse. Infórmate AQUI**

- ## Caracteristicas de los abatidores EDENOX

- Con los abatidores 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.

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 1700x1455x2220mm