Abatidor de temperatura NEO P122 DE LAINOX, con capacidad de 10 bandejas 600X800 o 20(600X400) ideal para **obradores profesionales**, industria alimentaria o negocios de hosteleria. Pantalla a color de 7 pulgadas (LCD - TFT - IPS), de alta definición, capacitiva, con elección de funciones “Pantalla Táctil”...

Ver más abatidores industriales

Catálogo de abatidores de tempertaura industriales

Abatidor de temperatura NEO P122 DE LAINOX, con capacidad de Abatidor de temperatura NEO G122 DE LAINOX, con capacidad de 10 bandejas 600X800 o 20(600X400) ideal para obradores profesionales, industria alimentaria o negocios de hosteleria ideal para **obradores profesionales**, industria alimentaria o negocios de hosteleria. **Baja la temperatura** de los alimentos una vez cocinados para una óptima conservación disminuyendo la posibilidad de multiplicación de bacterias mediante la congelación rápida. Todo ello evitando que los alimentos pierdan sabor, color o textura como ocurriría en un congelador convencional. pero lo biueno de l Neo es ue tienen 6 funciones: Descongelación, Abatimiento Positivo +90 / +3°C, Fermentación controlada, Congelación +90 / -18°C, Cocción lenta, Mantenimiento a temperatura
Pantalla a color de 7 pulgadas (LCD - TFT - IPS), de alta definición, capacitiva, con

elección de funciones “Pantalla Táctil”. Todos los procesos se pueden visualizar mediante los iconos específicos para cada tipo de alimento, carne, pescado, pastelería, etc. Inicio del proceso de elaboración tocando el icono.

- Capacidad bandejas: 10 bandejas 600X800 o 20(600X400)
- Distancia entre guías: 70mm
- Capacidad abatimiento positivo (kg)+90ºC / +3ºC: 72
- Capacidad congelación (kg) +90ºC / -18ºC: 48
- Potencia frigorífica (W): 9986
- Potencia frigorífica (W): 1600
- Alimentación (V - 50 Hz): 3NAC400
- Medidas exteriores: 1100x1050x1800mm

➔CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DE FABRICACIÓN del abatidor Neo de Lainox:

• Costados externos y encimera en acero inox AISI 304 18/10 espesor 0,6 mm.
• Puerta en acero inox AISI 304 18/10 espesor 0,8 mm.
• Revestimiento interior completamente radiado en acero inox AISI 304 18/10.
• Fondo interior de contención.
• Aislamiento de poliuretano expandido de alta densidad (aproximadamente 42 kg/m3) de espesor 60 mm, sin HCFC.

• Resistencia anticondensación, montada en la caja debajo del tope de la junta magnética.
• Tirador ergonómico de altura total y juntas magnéticas en los 4 lados de la puerta.
• Sistema patentado de inyección de humedad en la cámara.

➜MONTAJE INTERIOR:

• Soportes porta-guías desmontables en acero inoxidable AISI 304 18/10, que se puede colocar de manera fácil para coger bandejas 1/1 GN o 600 x 400 (2/1 GN o 600 x 800 por modelos 122).
• Guías desmontables en “L” en acero inoxidable AISI 304 18/10, se pueden empotrar cada 15 mm.

➜FUNCIONES ESPECIALES del abatidor Neo de Lainox

• Libro de cocina.
• Mis recetas.
• Calentamiento aguja.
• Esterilización.
• Descongelación por gas caliente.
• Pre-enfriamiento.
• Secante.
• Ciclo continuo.

Con Neo el verdadero cook and chill

Neo no se preocupa de las horas extra de trabajo después del servicio. Es un instrumento que puede trabajar en la cocina hasta 24h ininterrumpidas. Al final del turno diario de trabajo, se puede utilizar en las horas de inactividad de la cocina, por la noche para las cocciones largas.

Se puede programar para la función de abatimiento positivo +3°C o ultracongelación rápida -18°C al final de la cocción.

➜GRUPO REFRIGERANTE del abatidor Neo:

• Electroventiladores de flujo indirecto en el producto.
• Compresor hermético
• Líquido refrigerante R404A.

• Evaporadores de alto rendimiento, con más puntos de inyección de gas.
• Batería de evaporación de cobre-aluminio, pintada por cataforesis con resina epoxi atóxica.
• Batería condensadora de cobre con aletas de aluminio de alto rendimiento térmico.
• Sistema de descongelación por gas caliente, patentado.
• Dispositivo de descongelación y evaporación del agua de condensación sin aporte de energía eléctrica.

➜MANDOS, CONTROLES Y DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD:

• Pantalla TÁCTIL capacitiva IPS de 7’’ de alta definición en la puerta, de uso sencillo.
• Enganche rápido para ducha de serie.
• Ciclos de descongelación automáticos de serie.
• Electroválvula de carga agua de serie.
• Protector térmico para salvaguardia del compresor.
• Microinterruptor de parada ventilación interior al abrir la puerta

➜DOTACIÓN DE SERIE del abatidor Neo de Lainox:

• Sonda al corazón calentada con 4 puntos de lectura.
• Conexión USB para Carga y Descarga.
• Paneles portaparrillas.

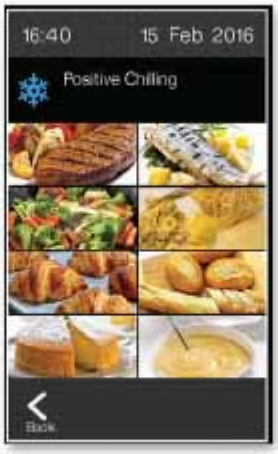
➜ACCESORIOS EXTRA del Neo de Lainox:

• Versión de 60 Hz.
• Versión preparada para unidad remota.
• Versión con unidad condensadora de agua.
• Kit ruedas giratorias, de las cuales 2 con freno.
• Esterilizador removible.
• Ducha de lavado.

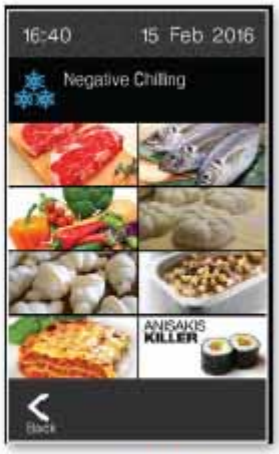
➜LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

• Lavado manual con ducha externa (opcional).

8 funciones



Abatimiento Positivo +90 / +3°O



Congelación +90 / -18°O

Descongelación

Fermentación controlada

Cocción lenta /
Mantenimiento a temperatura

➔ACCESORIOS EXTRA del Neo:

- Versión de 60 Hz.
- Versión preparada para unidad remota.
- Versión con unidad condensadora de agua.
- Kit ruedas giratorias, de las cuales 2 con freno.
- Esterilizador removible.
- Ducha de lavado.

➔LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Lavado manual con ducha externa (opcional).

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 1100x1050x1800mm