

ABATIDORES TEMPERATURA

Características generales:

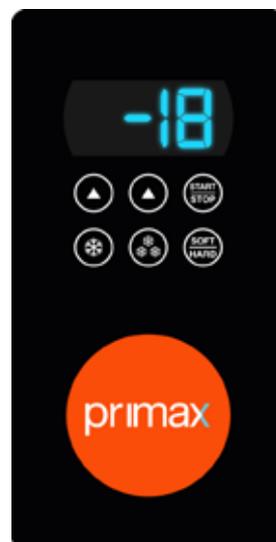
La nueva serie de Abatidores Primax realiza un enfriamiento rápido y uniforme para preservar las cualidades organolépticas y los valores nutricionales de los alimentos, prolongando su vida útil de almacenamiento.

Extraordinaria flexibilidad y facilidad de uso:

- 3 modelos diferentes, con rendimientos entre 8 kg e 25 kg por ciclo.
- Funcionamiento en 2 modos: abatimiento rápido o ultracongelación.
- Células internas de utilización múltiple, pudiendo utilizar contenedores GN 1/1 o bandejas de pastelería 400x600 (Excepto en el modelo BF-P103L-SO).
- Controlador electrónico avanzado con menú intuitivo y navegación fácil.

Funcionamiento

- Cuatro programas preestablecidos y varias opciones personalizables, permitiendo al usuario configurar fácilmente los programas específicos para satisfacer sus requisitos de menú.
- Todos los programas cambian automáticamente a modo de espera al final del ciclo, manteniendo los productos a la temperatura correcta hasta su traslado a su almacenamiento definitivo.
- Todos los programas pueden ser controlados ya sea por el tiempo (para funcionamiento regular) o bien por la sonda suministrada (ideal para un control preciso de la temperatura al corazón del producto).
- Alarma acústica al final de cada ciclo de trabajo
- Gas utilizado: R404a
- Voltaje / Tensión: 230V – 1N / 50Hz.



		BF-P103L-SO	BF-P905C-DP	BF-P103L-SO
Capacidad	GN1/1	3	5	10
	EN (600x400)	-	5	10
Distancia entre bandejas	mm.	67	67	67
Aislamiento Espesor	mm.	50	60	60
Ciclo positivo	(+70° → +3°)	8	12	25
Ciclo negativo	(+70° → -18°)	5	8	15
Potencia frigorífica	W.	490	630	1125
Potencia absorbida	W.	550	650	1270
Peso Bruto	Kg.	64	86	118