Abatedor temperatura AT-5 1/1

5 x GN 1/1 / EN 600 x 400 (passo: 70 mm).

Rendimento:

Refrigeração: 20 kg / 90'.

Ultracongelação: 14 kg / 240'.

O abatimento rápido ajuda a manter a qualidade dos alimentos, preservar os nutrientes e a melhorar a eficiência dos processos na cozinha.

Um vasto campo de aplicações

Pizzas congeladas, massa fresca, pastelaria, gastronomia, geladaria, sobremesas, padaria, etc.

Um equipamento, várias funções

Abatimento rápido a +3ºC que inibe a proliferação de bactérias e evita a desidratação do alimento por evaporação, permitindo conservar as qualidades originais da comida entre cinco a sete dias.

Ultracongelação a -18ºC no centro em menos de quatro horas, evitando a formação de macrocristais, condição essencial para que, no momento de utilizar, o alimento descongelado tenha a consistência e qualidade originais.

Conservação automática na temperatura de manutenção, programada no final de cada função.

Construção robusta, higiénica e fiável

Fabricado em aço inoxidável com proteção catódica higiénica e fácil de limpar

Isolamento por espuma de poliuretano expandido em água, livre de CFC e HCFC

Compressores de alta potência para um arrefecimento rápido

Fluxo de ar indireto

Motor integrado

Refrigerante Freon com baixo potencial de aquecimento global ou GWP.

Evaporadores tratados com cataforese para reduzir odores e bolor, favorecendo o rendimento e a durabilidade no tempo.

Painel de controlo avançado

Ciclos por temperatura, tempo ou sonda no centro.

Função HARD para refrigeração rápida, SOFT para ultracongelação.

Armazenamento de dados no final do ciclo.

Degelo manual através de ar.

Possibilidade de personalizar e armazenar ciclos e ajustes.

Funções HACCP para armazenamento de alarmes.

Conectividade Wireless para controle máximo do processo por meio do aplicativo gratuito EVConnect.

Ciclos especiais

Pré-arrefecimento.

Sanitização de peixe cru.

Endurecimento do gelado.

Outros ciclos opcionais: descongelamento, esterilização do interior, arrefecimento por sonda no centro.

Acresce IVAà taxa em vigor

TRANSPORTE GRATUITO.

ASSISTENCIA TÉCNICA

Preço: 5.248,00