

**MODELO: ABT71M**
**Abatidores y Congeladores de Temperatura**
**Fortalezas**

- ✓ *Los abatidores Infrico permiten reducir en un tiempo muy breve la temperatura en el corazón de los alimentos, ya sean cocidos o frescos, conservando sus propiedades. La fase de enfriamiento entre +65°C y +10°C es un intervalo de tiempo que compromete las características naturales del producto y lo somete a la agresión y a la consecución bacteriana.*
- ✓ *El controlador tiene un nuevo diseño, con ausencia de espesor y facilidad de uso, para tener una mayor precisión en el control de la temperatura.*
- ✓ *Nuevo diseño de puertas con tirador de doble agarre. Además, están dotadas con bisagras para un retorno automático y presión permanente durante el cierre. El retorno automático queda libre cuando la apertura supera los 95°. Incluyen burlete de triple cámara fácilmente sustituible.*
- ✓ *Algunas de las ventajas destacables de nuestros abatidores, es la alta calidad de los platos en cualquier momento para una mayor satisfacción, la seguridad alimentaria de todos los productos, ya que están tratados correctamente de conformidad con el sistema HACCP, así como el ahorro de tiempo en la elaboración de platos cocidos en un 30%.*
- ✓ *Todas las unidades condensadoras son comprobadas al 100%, en cámara de Helio para la detección de la fuga de gas.*
- ✓ *Infrico está auditado y certificado por la organización internacional AENOR en ISO 9001:2015 (Calidad); ISO 14001:2015 (Medio Ambiente); OSHAS 18001:2007 (Seguridad y Salud al trabajador), y por INTERTEK conforme con UL 471 y NSF 7.*
- ✓ *Compatible con cualquier horno.*



MODELO	Dimension (mm)			Nº Puertas	Nº Bandejas (Opcional)	Distancia entre bandejas	Volumen cámara (L)	Volumen bruto (L)	Ref.	Carga Gas (gr.)	Peso Neto (Kg.)
	Largo	Fondo	Alto								
ABT71M	1468	700	850	1	7 GN 1/1	65	130	874	R452A	1000	141

NOS RESERVAMOS EL DERECHO DE REALIZAR CAMBIOS TECNICOS SIN PREVIO AVISO

**CARACTERISTICAS ESTANDAR**
**➤ Exterior**

- Acero Inoxidable AISI 304,
- Construidos según la normativa CE y las disposiciones del HACCP,
- Respaldo en chapa galvanizada,
- Patas regulables.

**➤ Interior**

- Acero Inoxidable AISI 304,
- Superficie interior reflectiva, ángulos y fondos redondeados, con estructura porta bandejas extraíbles,
- Desagüe en el interior de la cámara,
- Dotados con sonda al corazón troncocónica calefactada de fácil uso y extracción.

**➤ Aislamiento**

- Aislamiento térmico gracias al inyectado de 65 mm de espesor de poliuretano de alta densidad 40 Kg/m<sup>3</sup> libre de CFC's,
- Zero ODP and Low GWP.

**➤ Puerta**

- Puertas con tirador integrado y bisagra pivotante con bloqueo de apertura,
- Contrapuerta embutida con burlete triple cámara fácilmente sustituible,
- Posibilidad de cambiar el sentido de apertura de las puertas,
- Estructura puerta calentamiento para evitar la acumulación de hielo.

**➤ Bandejas GN 1/1**

- Guías y bandejas fácilmente desmontables para la limpieza.

**➤ Control**

- Cuadro de mando con pantalla gráfica de fácil lectura, uso y menú informativo,
- Conexión USB, para cargar y descargar configuración de los parámetros, programas y descargar la información en relación a las alarmas HACCP,
- Posibilidad de personalizar o memorizar programas,
- Programa de control, que previene la formación de escarcha sobre el producto,
- Dotados de visor para controlar constantemente el buen funcionamiento de cada ciclo de trabajo,
- Posibilidad de conservación a la finalización de un ciclo.

**➤ Refrigeración**

- **Abatimiento rápido:** +70°C a +3°C en menos de 90 minutos,
- **Congelación rápido:** +70°C a -18°C en menos de 270 minutos,
- Desescarche por parada de compresor y válvula de expansión,
- Sistema de Condensación Ventilada,
- Sistema de Evaporación Forzada,
- Evaporadores tratados con Epoxi de poliéster anticorrosión,

**➤ Eléctrica**

- Conexión eléctrica: 230 V / 1 ph / 50 Hz


**OPCIONAL**

- Bandejas inoxidables GN 1/1
- Conexión eléctrica 220 V / 1 ph / 60 Hz,
- Conexión eléctrica 115 V / 1 ph / 60 Hz.

MODELO	Dimensiones Paletización (mm)			Peso Palet (Kg.)	Comp. (HP)	Rendimiento (Kg) Abatimiento congelación	Inten. (A)	Potencia (W)	Container 20'/40'/40'HC	Trailer
	Largo	Fondo	Alto							
ABT71M	1530	830	900	212	1 1/4	30/18*	9,2	1875	14 / 30 / 30	48

\*Rendimientos probados según la norma EN17032

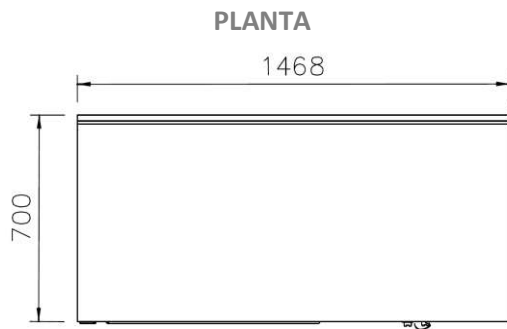
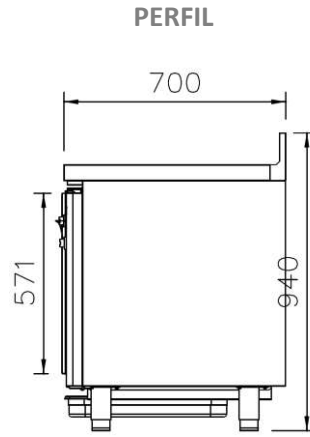
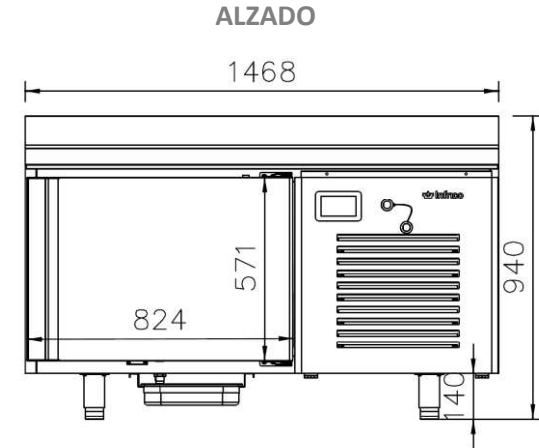
NOS RESERVAMOS EL DERECHO DE REALIZAR CAMBIOS TECNICOS SIN PREVIO AVISO

Revisión: 01 Fecha: 20/07/2018 ABT71M\_FT\_Es\_0\_1

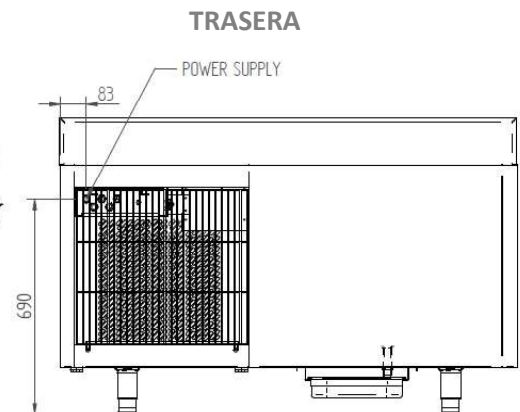
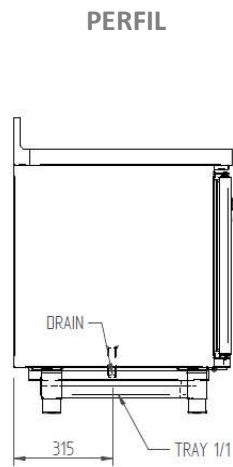
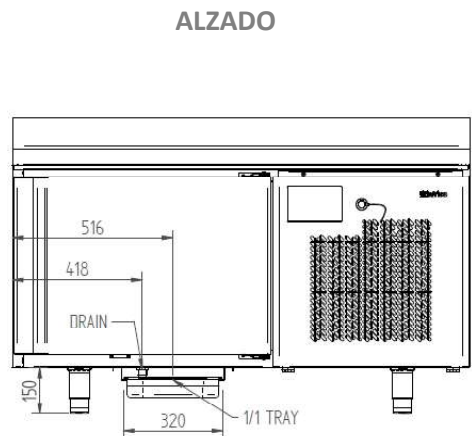
MODELO: **ABT71M**

**Abatidores y Congeladores de Temperatura**

## VISTA GENERAL



## CONEXIONES



Revisión: 01 Fecha: 20/07/2018 ABT71M\_FT\_Es\_0\_1

NOS RESERVAMOS EL DERECHO DE REALIZAR CAMBIOS TECNICOS SIN PREVIO AVISO