

Abatidor AT 1011

Dimensiones y características

frente	750 mm
fondo	760 mm
alto	1450 mm

Cap.: 10 GN 1/1 (325X530mm), 200 lit.

Fabricado totalmente en ac. inox.de primera calidad.

Aislación en poliuretano inyectado de 60 mm de esp.

y 40 kg de densidad . Puerta con dispositivo automático de cierre. Incluye en el interior de la cámara una sonda pinche, para trabajar directamente con la temperatura deseada en el corazón del producto. Panel de control: indicadores y mandos electrónicos digitales. Capacidad para almacenar hasta 20 programas. Refrigeración por tiro forzado.



Especificaciones técnicas

CICLOS DE TRABAJO

● ENFRIAMIENTO RAPIDO (+90° / 3 °C)

Ideal para productos "delicados", ligeros, de poco espesor o tamaño, como por ejemplo, verduras, arroz, cremas, dulces, platos de pescado y productos fritos. El enfriamiento rápido reduce la temperatura de los alimentos rápida pero delicadamente, sin dañar la parte externa. Es el ciclo ideal para enfriar cualquier plato, incluso de "alta cocina".

● ABATIMIENTO (+90° / 3 °C)

Ideal para productos "densos" con alto contenido de grasas, de espesor o tamaño difíciles de enfriar y productos envasados, por ejemplo, al vacío. Con la dosificación inteligente del frío se consigue una temperatura final de 3 °C en el centro del producto, sin peligro de que éste se congele o dañe, ni siquiera superficialmente.

● ULTRA-CONGELADO (+90° / -18 °C)

Este ciclo permite conservar alimentos durante semanas o meses, a temperaturas inferiores a -18 °C. Con el *ULTRA-CONGELADO*, los líquidos contenidos en el alimento se transforman en microcristales que no rompen la estructura de los tejidos. Al descongelarlo se le obtendrá un producto de optima calidad. Recomendado para congelar semielaborados y materias primas, sobre todo de temporada.