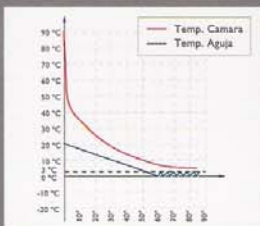


>> **ABATIDOR**
A.T. 1011



ABATIDOR CON CAPACIDAD 10 BANDEJAS GN I/I - GS

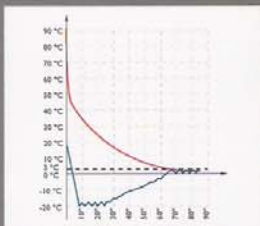
» CICLOS DE TRABAJO



ENFRIAMIENTO RÁPIDO (+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.

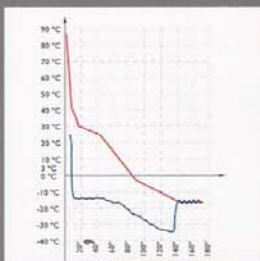
El enfriamiento rápido reduce la temperatura de los alimentos rápida pero delicadamente, sin dañar la parte externa. Es el ciclo ideal para enfriar cualquier plato, incluso de alta cocina.



ABATIMIENTO (+90° / 3 °C)

Ideal para productos "densos" con alto contenido de grasas, de espesor o tamaños 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 este se congele o dañe, ni siquiera su superficie.

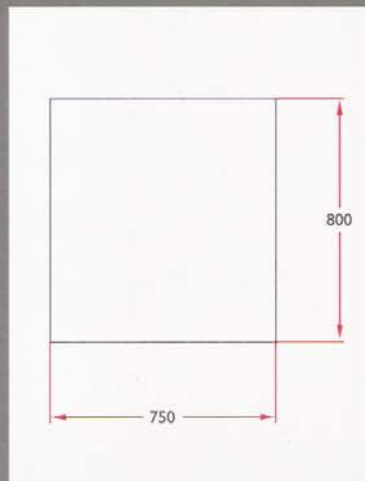
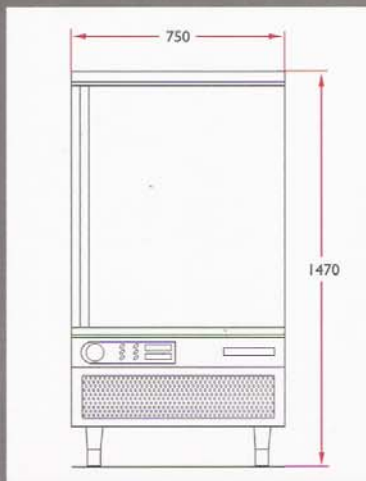
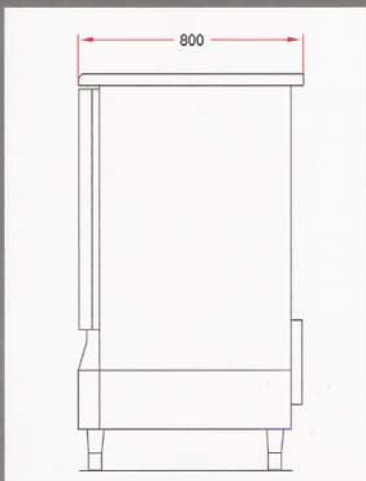


ULTRA-CONGELADO (+90° / -18 °C)

Este ciclo permite conservar alimentos durante semanas o meses, a temperaturas inferiores a 18 °C. El congelador sirva para conservar productos ya congelados, no para congelarlos.

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 óptima calidad. Recomendado para congelar semielaborados y materias primas, sobre todo de temporada.

» CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



» Medidas exteriores: 750 x 800 x 1470 mm.

» Medidas interiores: 650 x 400 x 770 mm.

» Capacidad: 200 Lts. / 10 GN I/I.

» Capacidad de carga: 30 Kg.

» Temp. de Trabajo -35 °C.

» Equipamiento: Motocompresor 1,5 HP.

» Tensión: 220v, 50 Hz.

» Absorción de potencia: 3000 Kw.

» Gas refrigerante R-404 Ecológico

DIRECCION GUAMINI 5626 B1678BOL CASEROS, Bs. As. ARGENTINA

TEL/FAX (5411) 4759 0054 E-MAIL info@locatellihs.com.ar www.locatellihs.com.ar

