

ABATIDOR REFRIGERADOR Y CONGELADOR GN 1/1 · LIBRE INSTALACIÓN

ASTGAL IMPORTACIONES

Abatidor de temperatura (Gastronorm)

(Ref. ABA-5) | 1 Puerta · 5 Bandejas GN 1/1 o 600x400 · R290



Abatidor de temperatura profesional de acero inoxidable AISI 304, diseñado para cocinas profesionales que necesitan reducir la temperatura de los alimentos de forma rápida y segura. Capacidad para 5 bandejas GN 1/1 o 600x400, abatimiento positivo y congelación en un solo equipo. Cumple con la normativa APPCC de seguridad alimentaria.

DATOS CLAVE

5 Ba. Capacidad	18 kg +90°/+3° en 90 mins	14 kg +90°/-18° en 240 mins	1 Puertas	D Eficiencia Energética	801 W Potencia
---------------------------	-------------------------------------	---------------------------------------	---------------------	-----------------------------------	--------------------------

CAPACIDAD Y CARACTERÍSTICAS

Capacidad	5 Bandejas GN 1/1 o 600x400 mm (No incluidas)
Sonda	Sí (Para medir la temperatura en el corazón del producto)
Número de puertas	1
Paso de puertas	660 mm
Patas regulables	Sí
Marcos Calefactados	Sí
Bisagra	Pivotante, con bloqueo de apertura

DATOS TÉCNICOS

Alimentación eléctrica	220 V/ 50 Hz	Potencia nominal	801 W
Condensación	Ventilada	Clase energética	D
Gas refrigerante	R290	Evaporación	Forzada
Compresor	Hermético	Desescarche	Eléctrico
Condensador	Condensador de tubo de cobre y aletas de aluminio	Potencia del compresor	1 HP
Termómetro	Termostato digital	Tipo de instalación	Libre instalación
Material Exterior	Acero inox AISI 304 18/10	Material Interior	Acero inox AISI 304

DIMENSIONES Y LOGÍSTICA

Dimensiones externas (LxAxH)	800 × 815 × 995 mm	Peso neto	95 kg
Dimensiones internas (A×H)	420 × 400 mm	Peso bruto	125 kg



