MODELO :
NOMBRE :
NOMBRE DE PROYECTO :

ZONA DE PROYECTO :
ARTICULO DE PROYECTO :

Frio Comercial - Abatidores de temperatura - Abatidor compacto 3 bandejas - GN 1/1
MODELO AM-031 E



Frio Comercial - Abatidores de temperatura - Abatidor compacto 3 bandejas - GN 1/1

Modelo: AM-031 E

Referencia	19058908
Dimensiones (mm)	590 x 700 x 520
Temperatura	+3/-18 ºC
Tipo gas	R-290
Potencia eléctrica (KW)	0,565
Potencia frigorífica (KW)	0,565
Número de bandejas	3
Produccción refrigeración (KG)	12
Produccción congelación (KG)	6
Voltaje	230V

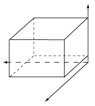
Visualizar el vídeo

Visualizar el vídeo

Características generales

- Abatidores-congeladores rápidos controlados electrónicamente.
- Ciclo abatimiento: +90° a +3° C.
- Ciclo congelación: +90° a -18 ° C.
- Exterior totalmente en acero inoxidable acabado satinado.
- Interior fabricado en acero inoxidable.
- Estructura compacta totalmente inyectada.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Capacidad 3 GN 1/1 (separación entre guías 80 mm)
- Aislamiento de poliuretano inyectado de 35 mm, libre de CFC, con una densidad de 42 Kg/m3.
- Gas-refrigerante ecológico R290.
- Dispositivo automático de desescarche y evaporación automática del agua de la condensación sin aporte de energía eléctrica.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Tirador ergonómico en toda la altura de la puerta.
- Fabricado conforme a las normas CE.
- Construido según la directiva HACCP.
- Clase climática 5: 40°C ambiente y 40% HR.
- Tensión de alimentación: 230 V 1+N – 50 Hz.
- Para minimizar el impacto del consumo, los abatidores usan gas refrigerante hidrocarburo totalmente ecológico.
- El modelo AM-03-11 CD:
    - Incorpora nuevo panel de mandos con teclas sensitivas de fácil utilización en la puerta del abatidor.
    - Incorpora sonda para controlar la temperatura en el corazón del alimento.
    - Posibilidad de memorizar hasta 99 ciclos de abatimiento o congelación.
    - Entrada de los recipientes GN por el lado de 325 mm.
    - Dotación de 3 pares de guías para cubetas GN 1/1.





Dimensiones Embalaje
Largo bruto (Vista frontal): 670 MM
Ancho bruto (Fondo): 860 MM
Alto bruto 720 MM
Peso bruto / embalado: 62 KG

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ELECTRICIDAD	
Frecuencia eléctrica:	50Hz
Potencia eléctrica (KW):	0,565
Voltaje:	230V
Amperaje (A):	2,5A
Fases:	1N

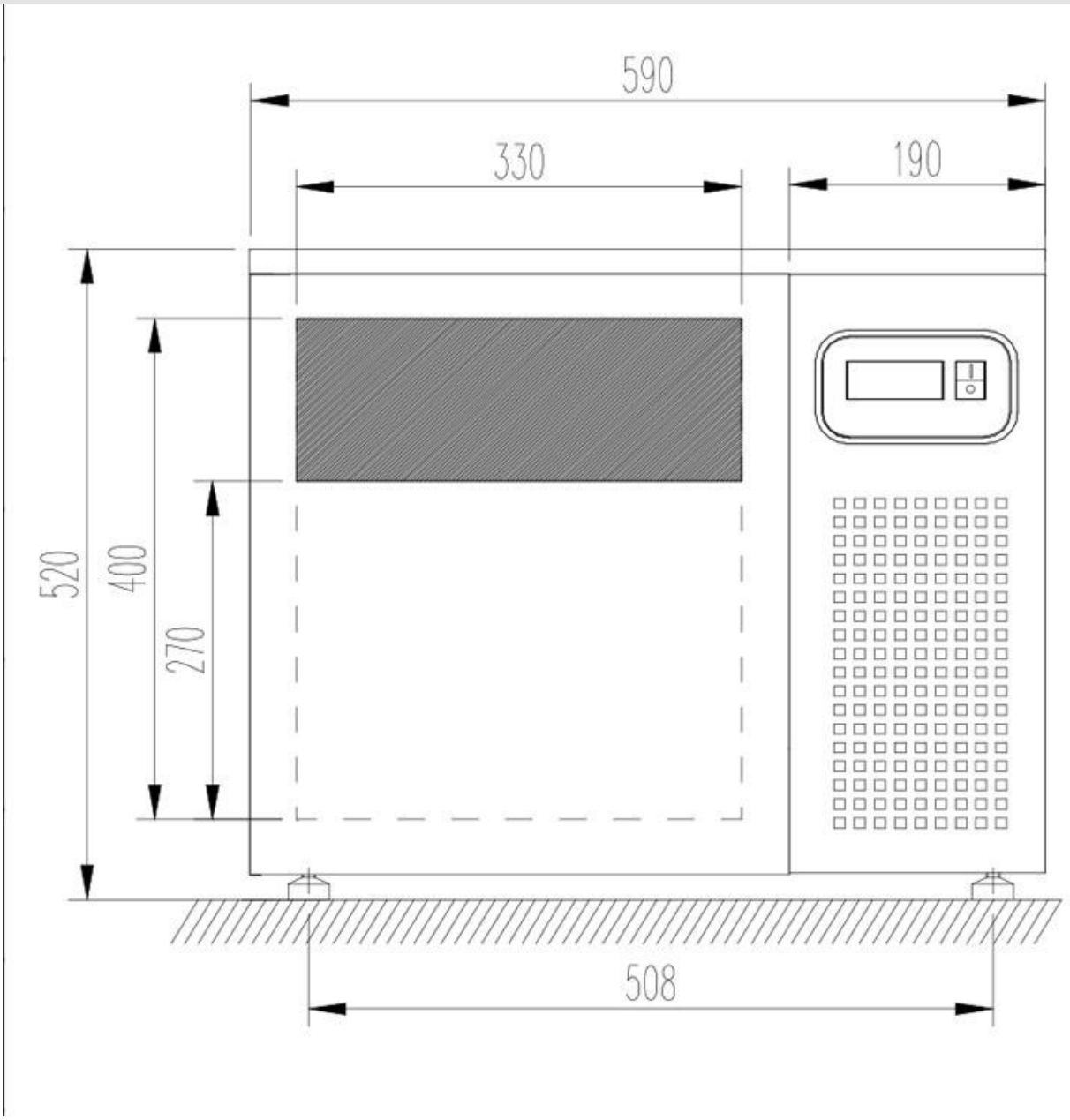
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS FRÍO	
Tipo gas:	R-290
Clase climática:	5
Potencia frigorífica (KW):	0,565
Sistema de condensación:	VENTILADA
Especificaciones de frío:	NINGUNO
Calefactor (W):	9
Temperatura:	+3/-18 ºC
Agente Expandente:	C2H4O2
Equipo:	HERMÉTICO
Carga de gas refrigerante (KG):	0,130
PCA:	3
Numero compartimientos:	Uno

ABATIDORES Tª	
Ruedas:	No
Frecuencia eléctrica:	50Hz
Alarma HACCP:	No
Apertura contraria:	No
Bandejas GN 2/1:	No
Bandejas EN 600x 400:	No
Bandejas GN 1/1:	Sí
Impresora HACCP:	No
Número de bandejas:	3
Potenciado:	No
Produccción refrigeración (KG):	12
Produccción congelación (KG):	6
Programable:	No
Sonda calefactada:	No
Tipo abatidor:	Mixto
Tipo clavija:	Europea (Tipo F)
Voltaje:	230V
Fases:	1N

MEDIDAS Y PESO	
Largo neto (Vista frontal) (mm):	590
Ancho neto (Fondo) (mm):	700
Alto neto (mm):	520
Largo bruto (Vista frontal) (mm):	670
Ancho bruto (Fondo) (mm):	860
Alto bruto (mm):	720
Peso bruto / embalado (kg):	62
Peso neto (kg):	60

INFO EFICIENCIA ABATIDOR	
Tipo gas:	R-290
Clase climática:	5
Potencia frigorífica (KW):	0,565
Produccción refrigeración (KG):	12
Produccción congelación (KG):	6
Tipo abatidor:	Mixto
Modelo Certificación:	AM-031E HC
Temperatura:	+3/-18 ºC
Carga de gas refrigerante (KG):	0,130
Nº dirección:	Dirección fabricante Lucena
PCA:	3
Consumo E refri. prod.[kWh/kg]:	0,070
Consumo E conge. prod.[kWh/kg]:	0,280
Informe:	039-17

La compañía se reserva el derecho a realizar modificaciones en el producto sin notificación previa. La información actualizada se encuentra en la web



La compañía se reserva el derecho a realizar modificaciones en el producto sin notificación previa. La información actualizada se encuentra en la web

Familias relacionadas



Recipientes GN de acero inoxidable Cubetas lisas sin asas



Sous Vide Baño María estático



Sous Vide portátil

La compañía se reserva el derecho a realizar modificaciones en el producto sin notificación previa. La información actualizada se encuentra en la web