MODELO :
NOMBRE :
NOMBRE DE PROYECTO :

ZONA DE PROYECTO :
ARTICULO DE PROYECTO :

Frio Comercial - Abatidores de temperatura - Abatidores Serie GN 1/1 y GN 2/1 (8,10,16 bandejas)
MODELO AM-102 CD



Frio Comercial - Abatidores de temperatura - Abatidores Serie GN 1/1 y GN 2/1 (8,10,16 bandejas)

Modelo: AM-102 CD

Referencia	19058900
Dimensiones (mm)	1200 x 1090 x 1766
Temperatura	+3/-18ºC
Tipo gas	R-452A
Potencia eléctrica (KW)	2,947
Potencia frigorífica (KW)	4,790
Número de bandejas	10
Produccción refrigeración (KG)	100
Produccción congelación (KG)	65
Voltaje	400V

Visualizar el vídeo

Características generales

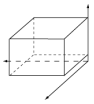
- Armarios abatidores-congeladores controlados electrónicamente.
- Ciclos medidos según norma EN17032.
  - Ciclo abatimiento: +65°C a +10°C en 120 minutos.
  - Ciclo congelación: +65°C a -18°C en 270 minutos..
- Exterior totalmente en acero inoxidable acabado satinado. Interior en acero inoxidable.
- Estructura compacta totalmente inyectada.
- Incorpora nuevo panel de mandos con teclas sensitivas de fácil utilización en la puerta del abatidor.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Incorpora sonda con calefacción para controlar la temperatura en el corazón del alimento y facilitar su extracción al final del proceso.
- Pase automático de la fase de abatimiento o congelación a mantenimiento.
- Capacidad: 8 y 10 GN1/1, 10GN2/1 y EN (600 x 400) según modelos.
- Entrada por lado de 530 mm.
- Separación entre guías: 65 mm.
- Aislamiento de poliuretano inyectado de 60 mm, libre de CFC, con una densidad de 42 Kg/m3.
- Gas-refrigerante ecológico R-290 libre de CFC.
- Dispositivo manual de desescarche y evaporación automática del agua de condensación sin aporte de energía eléctrica.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Tirador ergonómico integrado en toda la altura de la puerta.
- Junta magnética en los cuatro lados.
- Pies regulables en altura, de acero inoxidable.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura a 180°.
- Incorpora soporte-varillas en acero inoxidable, extraíbles sin necesidad de útiles, para facilitar la limpieza.
- Incorpora desagüe en la cuba.
- Fabricado conforme a las normas CE.
- Construido según la directiva HACCP.
- Clase climática 5: 40°C ambiente y 40% HR.
- Grupo motor incorporado.
- Para obtener una mayor producción existe la posibilidad de instalar un grupo frigorífico potenciado.
- Tensión de alimentación: 230 V 1+N – 50 Hz.
- Pueden incorporar como accesorio conexión USB para extracción de datos.

Frio Comercial - Abatidores de temperatura - Abatidores Serie GN 1/1 y GN 2/1 (8,10,16 bandejas)
AM-102 CD





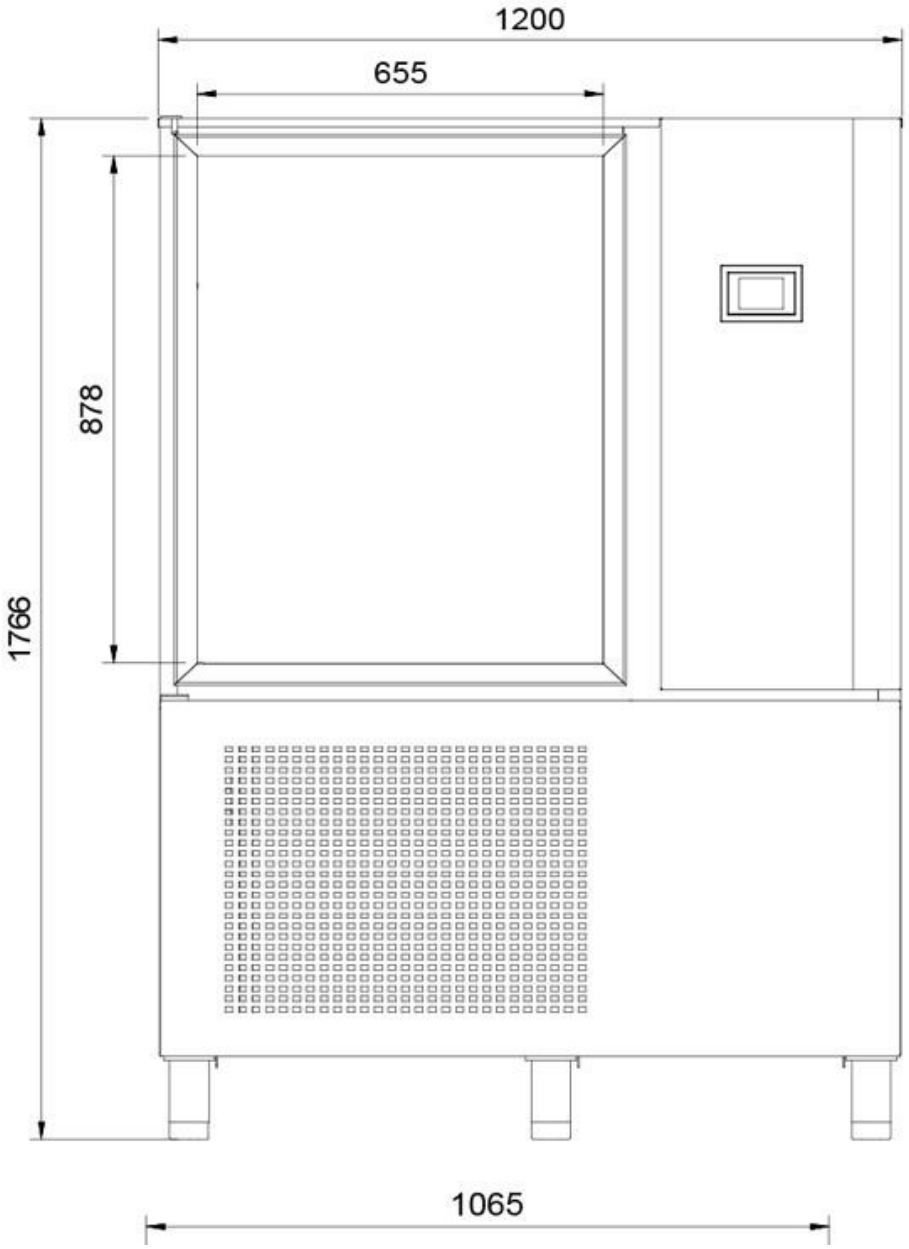




Dimensiones Embalaje
Largo bruto (Vista frontal): 1275 MM
Ancho bruto (Fondo): 1205 MM
Alto bruto 2000 MM
Peso bruto / embalado: 285 KG

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ELECTRICIDAD	
Frecuencia eléctrica:	50Hz
Potencia eléctrica (KW):	2,947
Voltaje:	400V
Amperaje (A):	8,5A
Fases:	3N
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS FRÍO	
Tipo gas:	R-452A
Clase climática:	5
Potencia frigorífica (KW):	4,790
Sistema de condensación:	VENTILADA
Especificaciones de frío:	NINGUNO
Calefactor (W):	17
Temperatura:	+3/-18ºC
Agente Expandente:	C2H4O2
Equipo:	HERMÉTICO
Carga de gas refrigerante (KG):	2,500
PCA:	2139
Numero compartimientos:	Uno
ABATIDORES Tª	
Ruedas:	No
Frecuencia eléctrica:	50Hz
Alarma HACCP:	Sí
Apertura contraria:	No
Bandejas GN 2/1:	Sí
Bandejas EN 600x 400:	Sí
Bandejas GN 1/1:	Sí
Impresora HACCP:	No
Número de bandejas:	10
Potenciado:	No
Produccción refrigeración (KG):	100
Produccción congelación (KG):	65
Programable:	Sí
Sonda calefactada:	Sí
Tipo abatidor:	Mixto
Tipo clavija:	Europea (Tipo F)
Voltaje:	400V
Fases:	3N
MEDIDAS Y PESO	
Largo neto (Vista frontal) (mm):	1200
Ancho neto (Fondo) (mm):	1090
Alto neto (mm):	1766
Largo bruto (Vista frontal) (mm):	1275
Ancho bruto (Fondo) (mm):	1205
Alto bruto (mm):	2000
Peso bruto / embalado (kg):	285
Peso neto (kg):	269

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