

## FICHA TECNICA DE PRODUCTO

CODIGO DE PRODUCTO	
CODIGO INTERNO	ABATIDOR 56KG CROSS

DESCRIPCION DE PRODUCTO	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Los Abatidores Electrolux disminuyen la temperatura de +90°C a +3°C del corazón del alimento en menos de 90 minutos. Después del abatimiento, comienza automáticamente un ciclo de mantenimiento para conservar la temperatura a +3°C. El alimento abatido se mantiene durante 5 días sin perder el sabor, los valores nutricionales y el peso.</li> <li>- Exterior e interior en acero inoxidable AISI 304.</li> <li>- Temperatura de funcionamiento: +90+3°C.</li> <li>- Aislante de Poliuretano de grosor 60mm.</li> <li>- Puerta con ajuste magnético.</li> <li>- Para bandejas 1/1 GN o de 600x400 mm.</li> <li>- Capacidad de carga: 56Kg (normas Reino Unido).</li> <li>- Desde +90°C hasta +3°C en menos de 90 min.</li> <li>- Los tiempos de abatimiento y congelación puede variar de acuerdo a la cantidad de comida, densidad, humedad y tipo de recipientes.</li> <li>- Acabados internos y externos en acero inox 304.</li> <li>- Aislamiento de poliuretano de alta densidad, espesor 60 mm, libre de HCFC.</li> </ul> <p><b>Características de Abatidores de Temperatura</b>  <b>Medidas:</b> 800 x 835 x 2230  <b>Potencia eléctrica:</b> 2,558 (Kw)  <b>Peso neto:</b> 231 (Kg)</p>
-------------------------	--

FABRICACION	
INCLUYE	
OPCIONAL	

