

# ABATIDOR ABTG15



**PUERTA CON RESISTENCIA ELÉCTRICA  
PARA APERTURA SUAVE.**

# ABATIDOR ABTG15

Especialmente diseñado con capacidad para colocar 15 bandejas GN 1/1  
y/o bandejas panaderas de 60 x 40 cm

CÓDIGO	ANCHO	PROF.	ALTO	HP	TENSIÓN
ABTG15	800	890	1922	4	380 V/50 Hz

## CARACTERÍSTICAS:

- Especialmente diseñado con capacidad para colocar 15 bandejas GN 1/1 y/o bandejas panaderas de 60 x 40 cm.
- Totalmente inyectado con espuma y refrigerante libres de CFC. 60 mm de espesor de aislamiento que garantiza una eficiencia superior.
- Estructura interna y externa completamente en acero inoxidable AISI304 con bordes curvos para facilitar la limpieza y promover la higiene.
- Puerta con cierre automático por tensión fácil de limpiar y con burlete magnético de acceso rápido.
- Puerta con resistencia eléctrica para apertura suave.
- Compartimiento de refrigeración ventilado por forzadores.
- Sensor pinche incorporado para medir la temperatura en el corazón del producto.
- Controlador de avanzada que permite programar diferentes ciclos de enfriamiento.
- Componentes de refrigeración de primera calidad.



Rango de Temperatura  
+70°C a -18°C



**M & G Sistemas Industriales S.R.L.**

Ameghino 2665 5ªA" - Saenz Peña (1674) - Buenos Aires - Argentina.

Tel / Fax: 5411-4712-0411/9953 - Email: [info@refrimatica.com.ar](mailto:info@refrimatica.com.ar) - Web: [www.refrimatica.com.ar](http://www.refrimatica.com.ar)

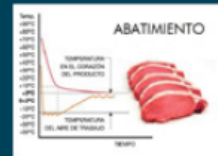
# ABATIDOR ABTG15

## ABATIDOR

**Capacidad de abatir hasta 100 kg desde +70°C a +3°C**

En el ciclo de abatimiento la temperatura del producto desciende abruptamente desde +70°C hasta +3°C en tan sólo 90 minutos. La transición entre los +65°C y +10°C (el clima ideal para la proliferación de cualquier bacteria) es tan rápida que previene la generación de microorganismos no deseados.

Los alimentos pueden ser conservados luego en una heladera hasta por 8 días.



## ULTRACONGELADOR

**Capacidad de ultra congelar hasta 65 kg desde +70°C a -18°C**

El máximo tiempo de almacenamiento se alcanza a través de la rápida producción de frío, el cual permite la formación de microcristales. Estos cristales preservan de manera óptima las celdas de la comida (a diferencia de los macrocristales que destruyen las celdas, lo que sucede cuando enfriamiento es lento).

El Ultracongelador baja la temperatura bruscamente desde +70°C hasta -18°C en un tiempo máximo de 240 minutos.

La comida congelada rápidamente y puede ser conservada por meses en un freezer convencional.



**M & G Sistemas Industriales S.R.L.**

Ameghino 2665 5ªA - Saenz Peña (1674) - Buenos Aires - Argentina.

Tel / Fax: 5411-4712-0411/9953 - Email: [info@refrimatica.com.ar](mailto:info@refrimatica.com.ar) - Web: [www.refrimatica.com.ar](http://www.refrimatica.com.ar)