



Todas nuestros abatidores pueden trabajar a -40°C, fabricados para cumplir los requerimientos sanitarios, HACCP, y normativas de seguridad eléctrica. Los abatidores reducen la temperatura del núcleo de comida de forma rápida (abatimiento positivo, desde 90°C a 3°C en 90 minutos y negativo de 90°C a -18°C en 270 minutos) e inhibir los microorganismos, manteniendo intactos el sabor y la frescura los alimentos

All our machines can work at -40°C and are built to respect the hygienic, sanitary, HACCP, and electrical safety regulations. Blast chillers/freezers reduces the food core temperature fast (chilling, from +90°C to +3°C in 90 minutes, freezing from 90°C to -18°C in 270 minutes) and inhibit micro-organisms while keeping intact the freshness and flavour of food.



ABT-E3	ABT-E5	ABT-E10	ABT-E15	
1				

- Abatimiento positivo y negativo
- Abatimiento SOFT o HARD más sistema HACCP con memoria
- Disponible bajo pedido con sonda de producto.
- Fabricado completamente en acero inoxidable inox AISI 304
- Evaporador con recubrimiento atóxico y anticorrosón
- Cierre automático de la puerta, con burlete y perímetro calefactado
- Descarche manual

- Blast chiller/blast freezer
- SOFT AND HARD blast chilling + HACCP system with memories.
- Available on demand with core probe.
- Made of in stainless steel inox AISI 304
- Evaporator treated with non-toxic protective coating
- Auto-closing door with heated door gasket
- Manual defrost

REF.	GN	60X40	BLAST CHILLER	BLAST FREEZER	medias externas external measures	tensión voltage	consumo	refrigerante	peso
ABT-E3	3xGN1/1	0	90°+3° = 7 Kg	90°-18,3° = 5 Kg	600x800x400	230V-50Hz I	650 W	R404A	55
ABT-E5	5xGN1/1	5x600x400	90°+3° = 18 Kg	90°-18,3° = 9 Kg	820x700x900	230V-50Hz I	1000 W	R404A	90
ABT-E10	10xGN1/1	10x600x400	90°+3° = 28 Kg	90°-18,3° = 18 Kg	820x800x1750	400V-50Hz III	3440 W	R404A	190
ABT-E15	15xGN1/1	15x600x400	90°+3° = 45 Kg	90°-18,3° = 27 Kg	820x800x1950	400V-50Hz III	4100 W	R404A	210

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.