

## Abatidor de Temperatura Brunetti

---

### **ABT290TS**



- Construido en acero inoxidable
- Panel de Control Touch Screen
- Capacidad: 10 Bandejas GN 1/1
- Compresor Embraco o Copeland
- No incluye bandejas

# Características

ABT290TS



- **Construido en acero inoxidable AISI304/AISI201:** Proporciona alta resistencia a la corrosión, durabilidad y fácil limpieza, ideal para entornos alimentarios exigentes.
- **Sin soldadura ni pulido en la superficie exterior:** Mejora la higiene al eliminar uniones donde puedan acumularse residuos, facilitando la limpieza.
- **Marco de puerta calefaccionado:** Evita la formación de condensación, manteniendo el equipo seco y evitando acumulación de humedad.
- **Sistema de descongelamiento automático por tiempo y temperatura:** Optimiza el mantenimiento del equipo, evitando la acumulación de hielo de manera eficiente y sin intervención manual.
- **Sistema de drenaje interno para agua de descongelación:** Permite una evacuación automática del agua de descongelado, manteniendo el interior limpio y seco.

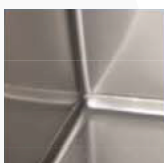
# Características

ABT290TS



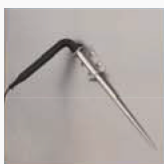
## Sistema de refrigeración de alta potencia

Ofrece una refrigeración potente y eficiente, con un motor de alto rendimiento que asegura una rápida disipación de calor, incluso en ambientes de hasta 32°C.



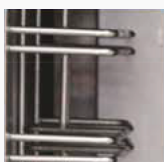
## Bordes y esquinas redondeados

Fácil limpieza para reducir las bacterias y garantizar la seguridad de los alimentos



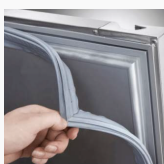
## Sonda central de alimentos

La misma detecta con precisión la temperatura de los alimentos



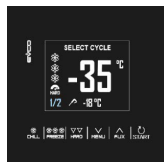
## Estante para contenedores

Tamaño adecuado del contenedor: 530\*325 mm y 600\*400 mm



## Burlete de puerta desmontable

Facilita la limpieza y el reemplazo, garantizando un sellado hermético constante y mejorando la higiene.



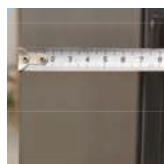
## Panel de control con pantalla táctil

Permite un manejo intuitivo y sencillo, con funciones programables que optimizan los ciclos de enfriamiento y adaptan el funcionamiento a las necesidades del usuario.



## Motor de ventilador de alta velocidad

Garantiza una distribución uniforme del aire frío en el interior, permitiendo un enfriamiento homogéneo y eficiente de los alimentos.



## Aislación con espuma de poliuretano

De alta densidad y libre de flúor lo que proporciona un excelente aislamiento térmico, conservando la temperatura interna de manera eficiente y respetuosa con el medio ambiente.



## Puerta con manija integrada y cierre por gravedad

Asegura un cierre hermético y cómodo, optimizando la conservación del frío y facilitando su apertura en diferentes direcciones.



## Ruedas integradas

Facilitan el movimiento y la reubicación del equipo, brindando mayor comodidad en su manejo.

# Usos y aplicaciones

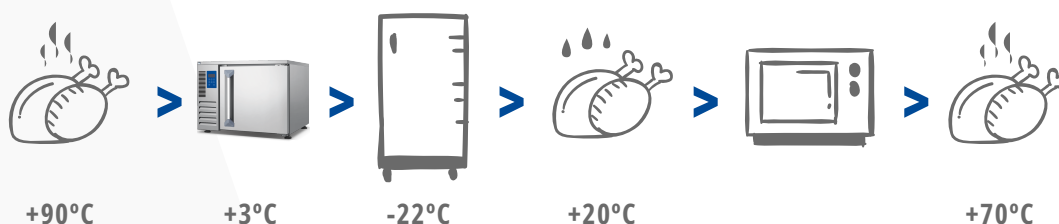
ABT290TS

El Abatidor de Temperatura Brunetti ABT290TS es un equipo esencial en el sector gastronómico y alimentario, diseñado para reducir rápidamente la temperatura de los alimentos, preservando su calidad, textura, sabor y valor nutricional. Además, cumplen con las normativas de seguridad alimentaria, evitando el desarrollo de bacterias que podrían surgir en procesos de enfriamiento lento. Por ello es ideal en sectores como:

- **Gastronomía Profesional**
- **Panadería y Pastelería**
- **Industria Pesquera**
- **Heladerías y Confiterías**
- **Sector Hospitalario**

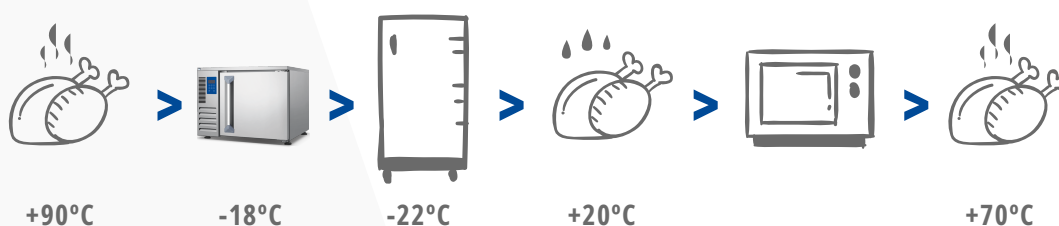
#### CAPACIDAD DE ABATIMIENTO:

Peso máx. de comida: 40 kgs / Temperatura de comida: +90°C a +3°C / Tiempo aprox. de abatimiento: 90 min



#### CAPACIDAD DE ABATIMIENTO:

Peso máx. de comida: 28 kgs / Temperatura de comida: +90°C a -18°C / Tiempo aprox. de abatimiento: 240 min



# Ficha técnica

ABT290TS

Volumen	<b>290 L</b>
Tipo de enfriamiento	<b>Ventilado</b>
Tipo de descongelamiento	<b>Automático</b>
Rango de temperatura del aire interno	<b>3 ~ -35 °C</b>
Temperatura ambiente	<b>32 °C</b>
Refrigerante	<b>R404A</b>
Carga de refrigerante	<b>2500 Gr</b>
Materiales externos e internos	<b>AISI 304/ AISI 201</b>
Voltaje/Frecuencia	<b>220V / 50 Hz</b>
Corriente	<b>4.8 A</b>
Protección eléctrica	<b>Clase I</b>
Potencia de compresor	<b>1.16 HP</b>
Potencia nominal	<b>1031 W</b>
Potencia descongelamiento	<b>1000 W</b>
Ruedas	<b>SI</b>
Controlador	<b>EVCO Touch Screen</b>
Bandejas	<b>10 Bandejas GN 1/1 ó 60x40 cm</b>
Dimensiones exteriores	<b>800 x 800 x 1785 mm</b>
Peso del equipo	<b>184 Kg</b>

*Las imágenes publicitarias son solo de referencia, prevalece el producto real.  
La empresa se reserva el derecho de cambiar las especificaciones sin previo aviso.*