

Abatidor de Temperatura Brunetti

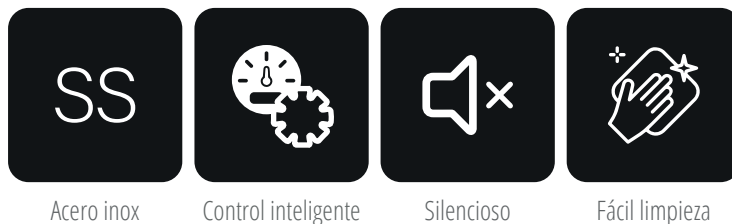
ABT30



- Construido en acero inoxidable
- Panel de control intuitivo
- Sistema de descongelamiento manual
- Incluye 3 rejillas desmontables

Características

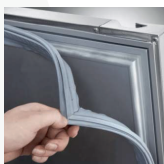
ABT30



- **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 drenaje interno para agua de descongelación:** Permite una evacuación automática del agua de descongelado, manteniendo el interior limpio y seco.

Características

ABT30



Burlete de puerta desmontable

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



Tres rejillas desmontables

Permiten una disposición flexible de productos y garantizan un flujo de aire uniforme para un abatimiento más rápido y eficiente.



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.



Puerta con manija y cierre por gravedad

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



Panel de control

Permite un manejo intuitivo y sencillo, con funciones 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.

Usos y aplicaciones

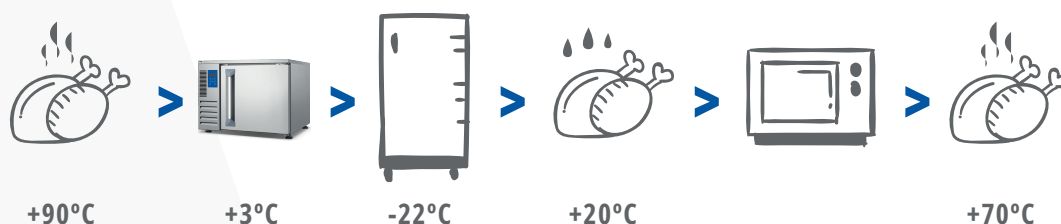
ABT30

El Abatidor de Temperatura Brunetti ABT30 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 Confeiterías**
- **Sector Hospitalario**

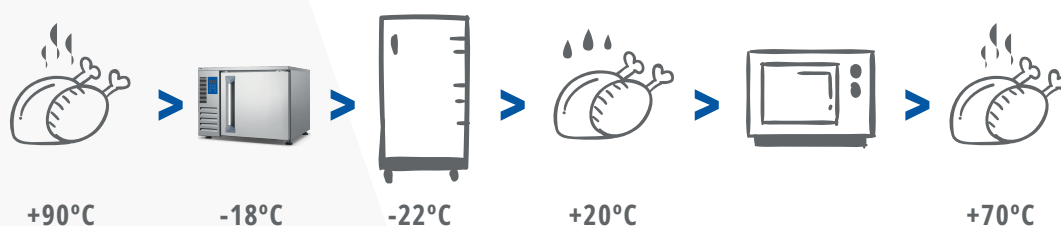
CAPACIDAD DE ABATIMIENTO:

Peso máx. de comida: 10 kgs / Temperatura de comida: +90°C a +3°C / Tiempo aprox. de abatimiento: 90 min



CAPACIDAD DE ABATIMIENTO:

Peso máx. de comida: 7 kgs / Temperatura de comida: +90°C a -18°C / Tiempo aprox. de abatimiento: 240 min



Ficha técnica

ABT30

Volumen	60 L
Tipo de enfriamiento	Ventilado
Tipo de descongelamiento	Manual
Rango de temperatura	3 ~ -35 °C
Temperatura ambiente	32 °C
Refrigerante	R404A
Carga refrigerante	620 Gr
Materiales externos e internos	AISI 304/ AISI 201
Voltaje/Frecuencia	220V / 50 Hz
Corriente	4.5 A
Protección eléctrica	Clase I
Potencia nominal	600 W
Ruedas	NO
Controlador	EVCO
Bandejas	3
Dimensiones exteriores	710 x 700 x 555 mm
Peso del equipo	75 Kg

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