



Abatidor **Infrico** ABT5 1L, una opción con capacidad para 5 bandejas GN 1/1 o 5 bandejas de 600x400. Incorpora pantalla táctil de 5" con 65000 colores y 800x480 píxeles, interfaz muy intuitiva que resultará realmente sencilla, nuevos ciclos especiales como Higienización pescado, descongelación, endurecimiento helado, etc... Se trata de una opción para nuestra cocina profesional de gran calidad.

Catálogo de abatidores industriales

Abatidor de temperatura **Infrico** ABT5 1L con capacidad para 35 bandejas GN 1/1 o 5 bandejas de 600x400. Cuenta con las siguientes características:

- Distancia entre bandejas 65mm
- Con controlador DIGITAL, cuadro de mandos táctil, menú intuitivo
- posibilidad de personalizar hasta 99 programas, conexión USB.
- Potencia: 1
- Rendimiento abatimineto: +90°C/+3°C 90min: 20 Kgs
- Rendimiento congelación: +90°C/-18°C 270 min: 12 kgs
- Refrigerante R 290.
- Medidas: 837x870x925 mm
- Diseño elegante, ausencia de espesor y facilidad de uso

- Sonda calefactada
- Posibilidad de personalizar 99 programas
- Gestión de ciclos especiales (higienización pescado, descongelación, endurecimiento helado, etc...)
- Opción ciclos personalizados con 3 fases de regulación.
- Gestión de ciclos de abatimiento y sobrecongelación, por temperatura y por tiempo, con función “hard/soft” y gestión de la intensidad
- Gestión del test para comprobar que la sonda pincho se ha colocado correctamente (incluidas las sondas de tipo “multipoint”)
- Representación gráfica en tiempo real del ciclo de abatimiento/sobrecongelación en curso
- Seguridad alimentaria de todos los productos, ya que están tratados correctamente de conformidad con el sistema HACCP.
- Ahorro de tiempo de hasta un 30%, con la posibilidad de elaborar platos cocinados para varios días.
- Conexión USB: Carga y Descarga de Parámetros. Carga y Descarga de Programas. Descarga de la información relativa a alarmas HACCP.

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 837x870x925 mm