



Abatidor EDENOX AM-031 CD, una opción con capacidad para 3 bandejas GN 1/1 .
Incorpora pantalla táctil panel e-feel

Catálogo de abatidores industriales

Abatidor de temperatura **EDENOX AM-031 CD** con capacidad para 3 bandejas GN 1/1.
Cuenta con las siguientes características:

- Capacidad: 3 GN 1/1
- Producción ciclo refrigeración+90+3° C (Kg/ ciclo): 15
- Producción ciclo congelación +90-18° C (Kg/ciclo): 6
- Potencia: 410W
- Panel: e-feel
- Medidas exteriores: 590x700x520mm
- Peso: 50Kgs.
- Abatidores-congeladores rápidos controlados electrónicamente.
- Ciclo abatimiento: +90° a +3° C.
- Ciclo congelación: +90° a -18 ° C.
- Exterior totalmente en acero inoxidable acabado satinado.
- Interior fabricado en acero inoxidable.

- Estructura compacta totalmente inyectada.
 - El modelo AM-03-11 CD incorpora nuevo panel de mandos con teclas sensitivas de fácil utilización en la puerta del abatidor.
 - Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
 - Incorpora sonda para controlar la temperatura en el corazón del alimento.
 - Posibilidad de memorizar hasta 99 ciclos de abatimiento o congelación.
 - Capacidad 3 GN 1/1 (separación entre guías 80 mm)
 - Entrada de los recipientes GN por el lado de 325 mm.
 - Dotación de 3 pares de guías para cubetas GN 1/1.
 - Aislamiento de poliuretano inyectado de 35 mm, libre de CFC, con una densidad de 42 Kg/m³.
 - Gas-refrigerante ecológico R290.
 - Dispositivo automático de desescarche y evaporación automática del agua de la condensación sin aporte de energía eléctrica.
 - Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
 - Tirador ergonómico en toda la altura de la puerta.
 - Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura a 180°.
 - Incorporan soporte-guías en acero inoxidable, extraíbles sin necesidad de útiles, para facilitar la limpieza.
 - Fabricado conforme a las normas CE.
 - Construido según la directiva HACCP.
 - Temperatura ambiente: + 42° C.
 - Tensión de alimentación: 230 V 1+N - 50 Hz.
 - Para minimizar el impacto del consumo, los abatidores usan gas refrigerante hidrocarburo totalmente ecológico.
- El panel de control e-feel es de muy fácil utilización e intuitivo y permite abatir o congelar el producto sobre una base de tiempo (90' en abatimiento positivo o de 240' en abatimiento negativo, dictados por estándares de HACCP, controlando la temperatura del corazón del producto a través de la sonda).
- En el caso de uso con sonda, el usuario no necesita preocuparse de elegir el ciclo correcto para alcanzar el ciclo óptimo de refrigeración o congelación puesto que la sonda y el software del abatidor trabajarán para conseguir la temperatura en el producto al nivel requerido, conservando sus características aromáticas y de sabor originales.
 - Una vez que el ciclo haya acabado, puede ser almacenado en una de sus 99 posiciones de memoria, de modo que puede recuperar el programa utilizado tantas veces como se requiera repetir el proceso.
 - Además, los abatidores de edenox disponen de sonda con calefacción para su fácil extracción del corazón del producto tras completar el proceso de

abatimiento negativo.

- Cuando el ciclo termina, el abatidor cambia automáticamente a modo conservación manteniendo el producto a la temperatura adecuada hasta que el producto se transfiera a los refrigeradores adecuados para su almacenaje y conservación.

• Características de los abatidores rápidos EDENOX

- Con los abatidores rápidos de edenox se optimiza la gestión de las existencias ya que permiten:
 - a) Reducir la pérdida del peso debido a la natural evaporación de la humedad de la comida cocinada.
 - b) Efectuar compras mayores de alimentos a mejores precios organizando mejor los stocks en la cocina.
 - c) Organizar el almacenaje para no quedarse nunca sin existencias.
 - d) Reducir drásticamente los desperdicios y los alimentos no usados.

Descripción de los ciclos:

Abatimiento rápido

El ciclo de abatimiento rápido del producto permite llevar un alimento desde una temperatura de +90° C a una temperatura de +3° C en el corazón del producto, en menos de 90 minutos y seguidamente mantener el producto a una temperatura entre 0° C y + 5° C según el valor establecido para su conservación.

Con esta simple operación, totalmente automática, se evita el deterioro de la comida causado por las bacterias y por la pérdida de humedad.

Congelación rápida

El ciclo de congelación rápida de alimentos permite llevar un alimento desde una temperatura de +90° C a una temperatura de -18° C en el corazón del producto, en menos de 4 horas y seguidamente mantener el producto a una temperatura entre -18° C y -25° C según el valor establecido para su conservación.

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 590x700x520mm