



Abatidor de temperatura **EDENOX AMM-05** con capacidad para 5 bandejas GN 1/1 o panadería 600x400. en inox y pantalla táctil de uso muy intuitivo. Ideal para uso de hostelería, panadería e industria alimentaria.

Catálogo de abatidores industriales

Abatidor de temperatura **EDENOX AMM-05** con capacidad para 5 bandejas GN 1/1. Cuenta con las siguientes características:

- Capacidad de 5 GN 1/1 y EN (600 x 400). Separación entre guías 65 mm.
- Producción ciclo refrigeración+90+3° C (Kg/ ciclo): 23
- Producción ciclo congelación +90-18° C (Kg/ciclo): 13
- Potencia: 1200W
- Panel: e-feel
- Medidas exteriores: 790x700x850mm
- Peso: 105Kgs.
- Exterior totalmente en acero inoxidable AISI 304 18/10 acabado satinado.
- Incorpora nuevo panel de mandos con teclas sensitivas de fácil utilización en la puerta del abatidor.
- Sonda con sistema de calefacción para facilitar su extracción al final del proceso.

- Incorpora desagüe en la cuba.
 - Acepta bandejas de gastronomía y pastelería (600 x 400 mm).
 - Temperatura ambiente: + 42° C.
 - Tensión de alimentación: 230 V 1+N - 50 Hz.
 - Medidas exteriores: 790x700x850mm
 - Mesas abatidores- congeladores
 - Abatidores-congeladores rápidos controlados electrónicamente.
 - Ciclo abatimiento: +90° a +3° C.
 - Ciclo congelación: +90° a -18 ° C.
 - Interior fabricado en acero inoxidable.
 - Estructura compacta totalmente inyectada.
 - Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
 - Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura a 180°.
 - Tirador ergonómico integrado en toda la altura de la puerta.
 - Entrada de los recipientes GN por el lado de 530 mm.
 - Aislamiento de poliuretano inyectado de 60 mm, libre de CFC, con una densidad de 42 Kg/m³.
 - Gas-refrigerante ecológico R404 A libre de CFC.
 - Dispositivo automático de desescarche y evaporación automática del agua de condensación sin aporte de energía eléctrica.
 - Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
 - Pies (Ø 2") regulables en altura, de acero inoxidable.
 - Incorpora soporte-guías en acero inoxidable, extraíbles sin necesidad de útiles, para facilitar la limpieza.
 - Fabricados conforme a las normas CE.
 - Construidos según la directiva HACCP.
 - Grupo motor incorporado.
- 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): 790x700x850mm