

## Abatidores / Congeladores - 28 kg

Abatimiento significa llevar la temperatura del alimento de +90°C a +3°C en corto espacio de tiempo, lo cual no permite el crecimiento de bacterias. Los Abatidores/Congeladores Electrolux reducen la temperatura de +90°C a +3°C del núcleo del alimento en menos de 90 minutos y reducir a -18°C en menos de cuatro horas; los modelos aquí detallados ofrecen este ciclo hasta 28 kg de carga. Después del proceso de abatimiento/congelación, un ciclo de abatimiento comienza automáticamente para mantener el alimento a -18°C. El alimento abatido se mantiene durante 5 días sin perder el sabor, los valores nutricionales y el peso. La oportunidad de preparar en una vez el alimento para ser usado en diferentes ocasiones durante la semana, permite una mejor organización y una sensible reducción de los costes de trabajo. La gama de Abatidores/Congeladores Electrolux se compone de 4 modelos con unidad refrigerada incorporada o remota que ofrece un funcionamiento excelente.



### MODOS DE OPERAR

- Abatimiento Suave ( Temperatura del aire -2 °C).
- Abatimiento Fuerte ( Temperatura del aire -20°C).
- Congelación ( Temperatura del aire -35 °C).
- Mantenimiento a +3°C ó -18°C ( activado automáticamente al final de cada ciclo).
- Es posible el funcionamiento por tiempo o por sonda.
- La unidad de control proporciona diferentes programaciones: tiempo/temperatura del núcleo de acuerdo a las regulaciones NF y UK, tiempo/temperatura del aire personalizado de acuerdo a las regulaciones nacionales, ciclo de esterilización: lámparas UV incorporadas (bajo pedido), tres sondas de temperatura del corazón (bajo pedido), desescarche automático y manual (recomendado

después de cada ciclo de descongelación). Todas las posiciones son programables.

- La unidad de control tiene dos grandes displays de lectura: tiempo, temperatura del núcleo, ciclo de cuenta atrás, alarmas, servicio de información.
- Memoria de programas: dos para cada modo operativo, programación del tiempo y temperatura del aire.
- Toda la información relacionada con los diferentes modelos operativos está grabada: fecha, tiempo, ciclo, temperatura del núcleo, temperatura de mantenimiento, HACCP.
- Una alarma sonora se activa cuando finaliza el ciclo o termina anormalmente.
- Adecuados para recipientes GN 1/1 ( recomendado profundidad 40 mm) y recipientes 600 X 400 mm .

### FUNCIONAMIENTO

- Ciclo de Abatimiento: hasta 32 kg de +90°C a +3°C en menos de 90 minutos.
- Ciclo de Congelación: hasta 28 kg desde +90°C hasta -18 °C en menos de cuatro horas.
- Los tiempos de abatimiento y congelación puede variar de acuerdo a la cantidad de comida, densidad, humedad y tipo de recipientes. La capacidad de abatimiento según las normas NF\* es de hasta 21,6 kg.

### CONSTRUCCIÓN

- Unidad de refrigeración integrada aire-frío opera hasta una temperatura ambiente máxima de +32 °C.
- Acabados internos y externos en acero inoxidable 304. Panel trasero en acero galvanizado.
- Aislamiento de poliuretano de alta densidad, espesor de 60 mm, libre de HCFC .



**Electrolux**

**Abatidores Electrolux**  
**Abatidores / Congeladores - 28 kg**

- Desarrollado y producido en ISO 9001 e ISO 14001 .
- Cámara interior con bordes redondeados.
- Desagüe para la limpieza.
- Puerta con juntas magnéticas extraíbles con diseño higiénico.
- Tirador de puerta en acero inoxidable sin juntas para evitar la suciedad.
- Motores y ventilador impermeable protegido IPX44.
- Evaporador con protección anti-óxido.
- Ventilador colgado del panel para el acceso al evaporador para su limpieza.
- Estructura puerta calentamiento automático.
- Sistema descongelación gas.
- Válvula solenoide.
- 1 válvula de expansión termostática.
- Altura patas 150 mm con altura regulable de -15/+80 mm (excepto en modelos bajomostador).
- Impresora opcional, incorporada bajo pedido.

- Refrigerante R404a.
- Conexión a PC standard, puerta RS 485.
- Guías extraíbles.

**INSTALACIÓN**

- No se necesitan conexiones de agua.
- Descarga de agua mediante desagüe; también recogida en un recipiente opcional.

\*NF HYGIENE ALIMENTAIRE.Organismo de certificación : AFAQ AFNOR CERTIFICATION. Dirección :11, Avenue Francis de Pressense - 93571 Saint-Denis La Plaine Cedex - France. Conformidad a la disposición NF031, garantías certificadas: posibilidad de limpieza de la máquina,rendimientos térmicos

	<b>RBF101 726629</b>
<b>CARACTERÍSTICAS</b>	
Tipo	H - FREEZERS - 28 KG
Productividad/ciclo - kg	
Normativa NF	21.6, 21.6
Productividad/ciclo - kg	
Normativa UK	32, 28
Capacidad bruta (D.I.N. 8952)-l	210
Unidad de refrigeración	Built-In
Dimensiones externas - mm	
anchura	760
Dimensiones externas-mm	
profundidad/puertas abiertas	760, 1500
Dimensiones externas - mm	
altura	1640
Nº y tipo de puertas	1
Apertura puerta	Derecho
Tipo de fuente	GN 1/1; 600x400
Capacidad de carga max. - bandejas 65mm	6
Tipo de refrigerante	R404a
Cantidad refrigerante - gr.	1200
Potencia refrigeración - W	1464
Temperatura evaporación - °C	-30
Potencia - kW	
instalada-electrica	1,587
Peso neto - kg.	140
<b>ACCESORIOS EN DOTACIÓN</b>	
1 Sonda sensor indiv. abatidor+congel.	1
<b>ACCESORIOS</b>	
1 Sonda sensor indiv. abatidor+congel.	880089
2 sondas sensor indiv.abatidor+congel.	880096
4 RUEDAS PARA 400LT	881097
BASE SPORTE ROLL-IN BC+BCF 28KG 10GN1/1	881518
CARRO PARA ESTRUCTURA 10X1/1GN	922130
CARRO PARA ESTRUCTURA 10X2/1GN	922128
IMPRESORA PARA HACCP VERSION BASIC	881532
KIT 3 SONDAS DE UN SENSOR PARA BC/BCF	880269
KIT CONEXIÓN HACCP ADVANCED-BC/BCF LW+CW	880183
KIT HACCP PARA SISTEMA EKIS	922166
KIT P/CONVERTIR ESTRUCTURA MÓVIL 10X1/1	922201
PAREJA DE REJILLAS ACERO AISI 304 1/1GN	921101
PARRILLA PLASTIFICADA 600X400MM	880864
REJILLA EN PLASTICO 1/1GN	881061
SONDA 3 SENSORES PARA ABAT+CONGEL.	880088
SOP GUIAS P. 60MM P/HORNOS ELÉC 10X1/1GN	922121
SOP GUIAS P. 80MM P/ HORNOS ELÉC10X1/1GN	922115
SOP GUIAS P. 80MM P/ HORNOS GAS10X1/1GN	922116
SOPOR GUIAS P.60MM P/HORNOS GAS 10X1/1GN	922122

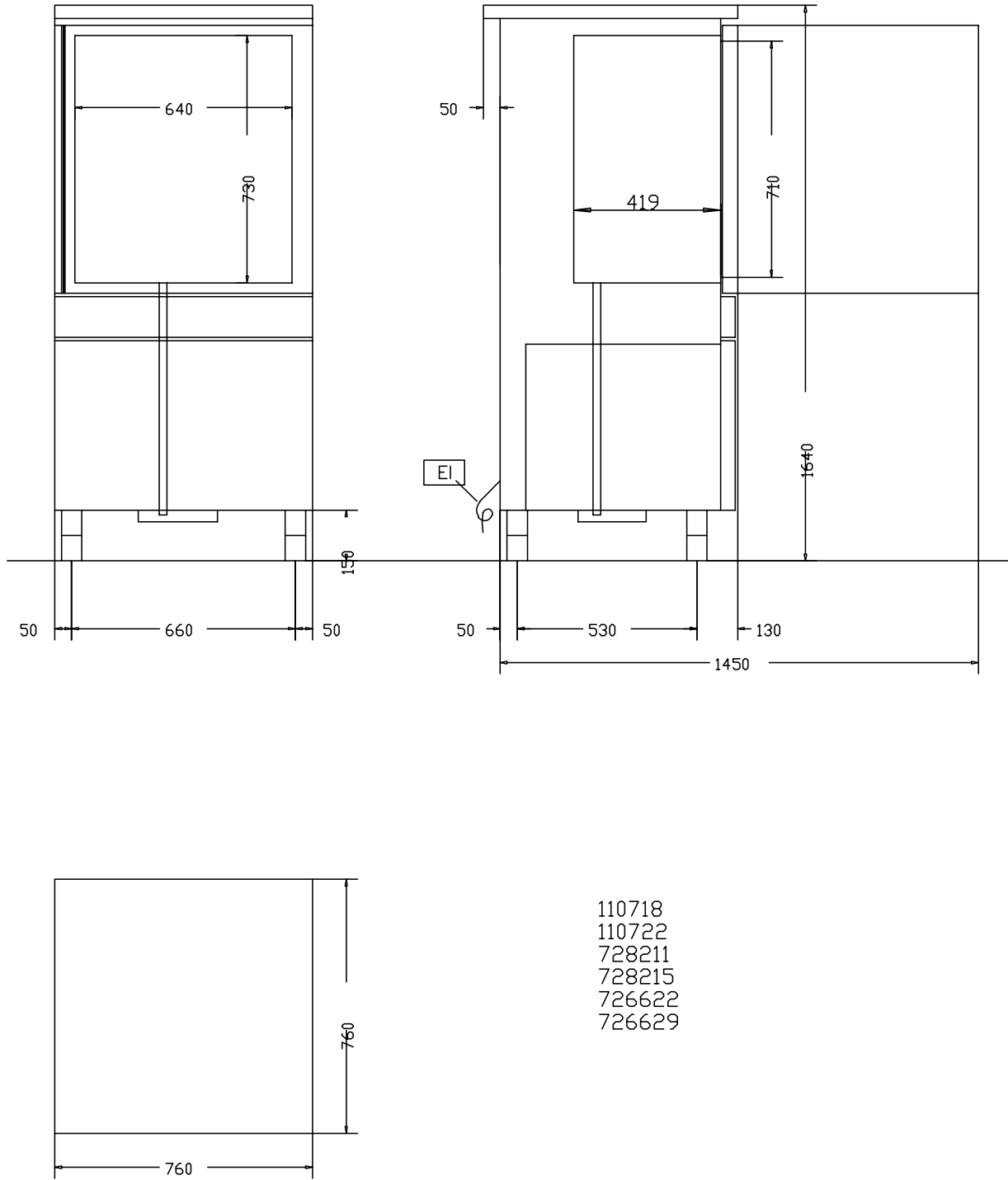
HDBA020

2008-05-06

La Empresa se reserva el derecho a efectuar modificaciones técnicas sin preaviso.

Abatidores Electrolux  
Abatidores / Congeladores - 28 kg

726629



LEYENDA

EI - Conexión eléctrica

RBF101  
726629

400 V, 3N, 50

HDBA020

2008-05-06

La Empresa se reserva el derecho a efectuar modificaciones técnicas sin preaviso.