

Abatidores de Temperatura



CONSTRUCCION

Construcción exterior e interior en acero inoxidable austenítico (no magnético), excepto respaldo.

Interiores con cantos sanitarios que cumplen con los requerimientos NSF-7 para la seguridad alimenticia.

Guías en acero inoxidable con capacidad para 3, 5 o 10 posibles niveles de altura (según modelo).

Permiten recibir insertos "GN", con profundidad máxima de 6".

Equipos montados sobre (4) patas tubulares en acero inoxidable, regulables en altura (excepto modelo EBC-03).

PUERTAS

Paneles sólidos con contrapuestas en acero inoxidable austenítico (no magnético).

Contrapuerta con escalón embutido, el cual favorece el aislamiento de temperatura y protege el empaque de la puerta para mayor durabilidad.

Tirador en acero inoxidable embutido a lo largo de la puerta, el cual favorece la ergonomía y garantiza una máxima durabilidad.

Sellos de puertas magnéticos fácilmente removibles (sin herramientas).

Puertas abatibles con dispositivo de cierre automático en apertura de menos de 90° para evitar la pérdida de temperatura.

Puertas con dispositivo de apertura permanente a 120° para facilitar la carga y descarga de producto.

MODELO 03

Aislamiento de poliuretano inyectado de 35 mm de espesor y 40 Kg./m³ de densidad, sin CFC.

MODELOS 05 Y 10

Aislamiento de poliuretano inyectado de 60 mm de espesor y 40 Kg./m³ de densidad, sin CFC.

SISTEMA DE REFRIGERACION

Sistema de refrigeración de tiro forzado, gas refrigerante ecológico R-452 A.

Compresores herméticos con condensadores ventilados.

Evaporadores de tubo de cobre y aletas de aluminio con recubrimiento epóxico.

Evaporación automática del agua de deshielo.

Controles electrónicos de temperatura y de deshielo con visores digitales.

Ciclos de abatimiento controlados por tiempo o por temperatura, conforme al registro de temperatura de la sonda colocada en el núcleo del alimento (si no se usa la sonda, automáticamente se activa el control por tiempo).

REFRIGERACION

Temperatura de trabajo: 0 °C a 4 °C en ambiente externo de 32 °C y 65% de H.R.

Ciclo de abatimiento: de 90 °C a 3 °C, en 90 minutos.

CONSERVACION DE CONGELADOS

Temperatura de trabajo: -18 °C a -22 °C en ambiente externo de 32 °C y 65% de H.R.

Ciclo de abatimiento: de 90 °C a -18 °C, en 240 minutos.

CONEXION ELECTRICA

Incluyen cable y clavija Tipo F.



EBC-03



EBC-05



EBC-10

MODELO	PUERTAS	GUÍAS	PRODUCCIÓN (KG/CICLO)		VOLTAJE - FRECUENCIA	POTENCIA	AMPS.	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			EMBALAJE	
			Refrigeración	Congelación		kW		Frente	Fondo	Altura	kg	m³
ABATIDORES DE TEMPERATURA												
EBC-03	1	3	15	6	220V. - 60Hz.	0.6	3.5	570	700	515	55	0.4
EBC-05	1	5	23	13	220V. - 60Hz.	1.2	5.5	790	700	850	86	0.6
EBC-10	1	10	50	30	220V. - 60Hz.	2.0	9.1	790	806	1420	160	1.2

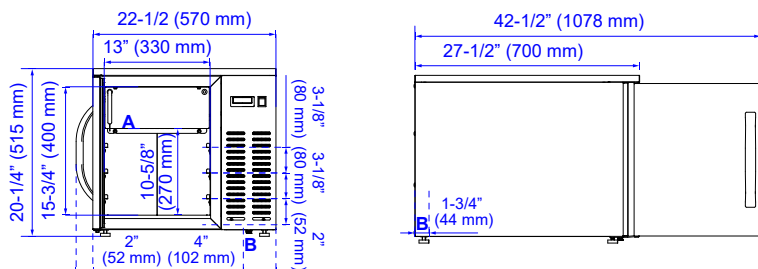




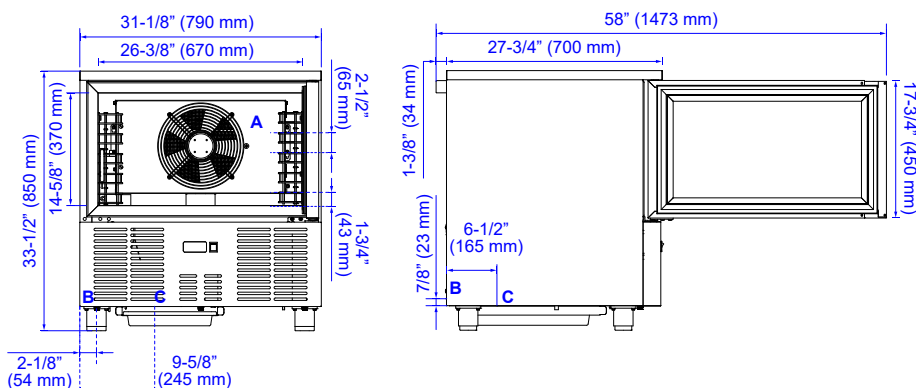
Abatidores de Temperatura



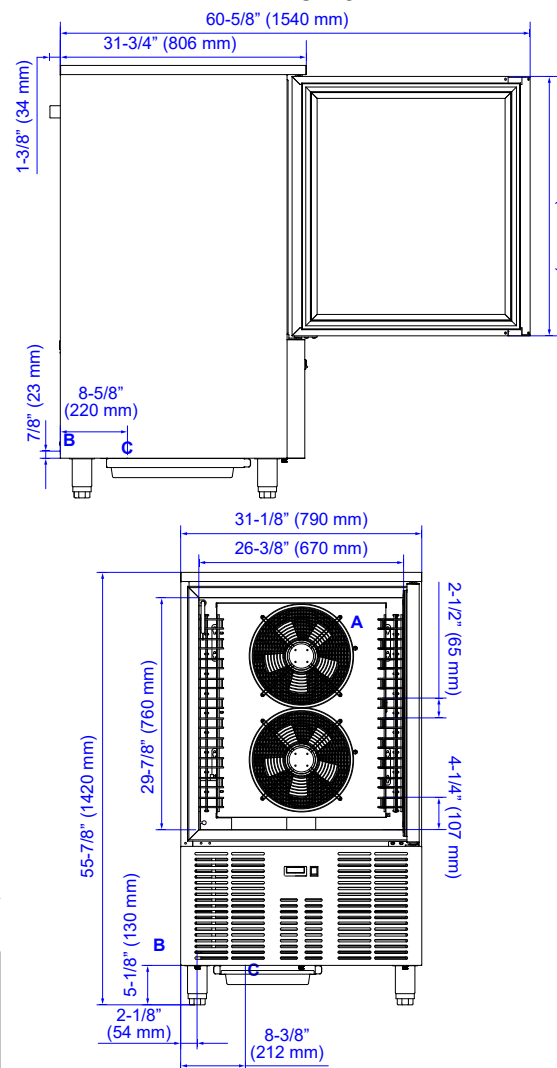
EBC-03



EBC-05



EBC-10



MODELO	EBC-03	EBC-05	EBC-10
CONEXION ELECTRICA			
Voltaje - Frecuencia	220V. - 60Hz.		
Potencia (kW)	0.6	1.2	2.0
Amperaje	3.5	5.5	9.1
Enchufe Eléctrico	Tipo F (incluye cable y clavija)		
Longitud del cable (m)	2.4		
Gas refrigerante	R-452 A		
DIMENSIONES INTERIORES (mm)			
Frente	330	670	
Fondo	580	380	405
Altura			
Parrilla (mm)	270	370	760
DIMENSIONES DE EMBALAJE (mm)			
Frente	683	903	
Fondo	824		930
Altura	682	814	1384

REQUERIMIENTOS DE INSTALACION

- EXENCION DE RESPONSABILIDAD:** ASBER no asume responsabilidad alguna respecto a las unidades instaladas en aplicaciones residenciales, domésticas o no comerciales.
- CONEXION ELECTRICA:** equipos con voltaje a 220V. Verifique el amperaje requerido para una conexión eléctrica adecuada.
- INSTALACION:** para garantizar el correcto funcionamiento del equipo y la temperatura de trabajo óptima, la instalación (interconexión, calibración, puesta en marcha, realización de pruebas funcionales, capacitación técnica al personal operario: uso y mantenimiento) deberá ser realizada por parte de personal técnico autorizado/certificado de ONNERA MEXICO.

