TechnoFood
panadería

ABATIDOR 10 BANDEJAS | ABCO 101



PANEL DIGITAL TÁCTIL

SE PUEDEN GUARDAR
HASTA 10 PROGRAMAS

CAPACIDAD PARA
10 BANDEJAS GASTRONOMÍA
1/1 O BANDEJAS DE 60X40
CM PARA PASTELERÍA

CICLO DE REFRIGERACIÓN
Y CICLO DE CONGELACIÓN

FAGOR
PROFESSIONAL

EQUIPOS
IMPORTADOS

FICHA
TÉCNICA

ABATIDOR
10 BANDEJAS

ABCO
101

MODELO ABATIDOR ABCO 101

- La gama ABCO, al contrario que la gama ABC han sido diseñada para formar un conjunto estéticamente armónico con los hornos de la gama Fagor Professional iKore.
- Producción por ciclo refrigeración 50 kg y por ciclo de congelación 30 kg.
- Panel digital táctil para un control completo del funcionamiento de los programas.
- Ciclos de abatimiento de refrigeración y congelación, configurables para poder gestionarlos mediante tiempo o sonda de temperatura que se coloca en el corazón del alimento.
- Ciclos de refrigeración: 90 min. Ciclos de congelación: 240 min.
- Compresor hermético con condensador ventilado.
- Aislamiento de poliuretano inyectado de 60 mm.
- Evaporador de tubo de cobre y aletas de aluminio.
- Refrigeración por tiro reforzado.
- Dispositivo con desescarche activado por el usuario.
- Evaporación automática del agua de la condensación sin aporte de energía eléctrica.
- Al acabar el ciclo el abatidor funciona como un armario de refrigeración, manteniendo la temperatura entre +2 a +4°C, o como uno de mantenimiento de congelados, por debajo de -18°C.

www.technofood.com.co

gerencia.pan@technofood.com.co
3218023636
technofood_panaderia

TechnoFood