



DESCRIPCIÓN:

El abatidor ecológico y completamente personalizable según las necesidades de cada profesional que elige las funciones, el tipo de rendimiento y las características más útiles para su uso, lo que baja rápidamente la temperatura de los alimentos.

Contiene hasta 8 funciones y 14 ciclos elegidos para usted por Irinox para conservar la frescura de sus alimentos durante mas tiempo. Fácil de usar, permite modificar los parámetros de cada ciclo (temperaturas, tiempos y ventilación) en pocos y simples pasos.

Funcionamiento

2 configuraciones disponibles para elegir

Essential. Es la configuración básica que incluye las funciones más conocidas del abatidor: enfriamiento, ultracongelación rápida, conservación fría, y enfriamiento/ ultracongelación non-stop; independientemente de la temperatura a la que se introduzca el producto, siempre garantiza excelentes resultados en cuanto a calidad y uniformidad de la temperatura en la celda.

Excellence. La configuración de la multifunción que incluye 12 funciones. Además de las funciones frías presentes en la configuración Essential, encontrara: conservación caliente, descongelación, listo para vender, cocción a baja temperatura, fundición de chocolate, levadura, pasteurización y secado.

- Los ciclos de enfriamiento del equipo reducen la temperatura al corazón de los alimentos a +3°C, introducidos a cualquier temperatura, incluso apenas salen del horno. Y cruzan rápidamente la banda de máxima proliferación bacteriana, la causa de su envejecimiento natural.
- Los ciclos de congelación del equipo transforman el agua contenida en los alimentos en microcristales que preservan su



estructura y calidad durante más tiempo.

- El operador al iniciar el ciclo puede elegir entre utilizar la sonda al corazón (modo automático) o trabajar por tiempo (modo manual).
- Los ciclos Non-Stop enfrían o congelan a la temperatura deseada continuamente cantidades de alimentos que se preparan e introducen en el abatidor sucesivamente. Configure una notificación del logro de la temperatura elegida o del tiempo del ciclo.
- Los ciclos de almacenamiento en frío permiten, durante breves periodos de tiempo, transformar el abatidor en un espacio adicional para el almacenamiento a la temperatura deseada.
- El ciclo de descongelación permite elegir la temperatura y el horario en el que encontrar tus alimentos descongelados y listos para usar, ralentizando el proceso de proliferación bacteriana.

Rendimiento

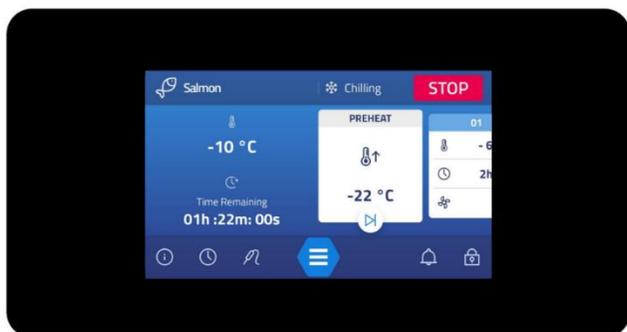
El equipo garantiza un rendimiento de 30 kg en refrigeración y ultracongelación, gracias al nuevo sistema frigorífico de propano.

En la configuración Essential, el rendimiento está garantizado por un monocircuito de propano doble compresor alternativo, evaporador ventilado y dos ventiladores del condensador a una velocidad.

En la configuración Excellence, el abatidor hace uso de un ventilador evaporador electrónico "EC" de 5 velocidades.

El abatidor garantiza el rendimiento declarado hasta la temperatura ambiente de 40 °C.

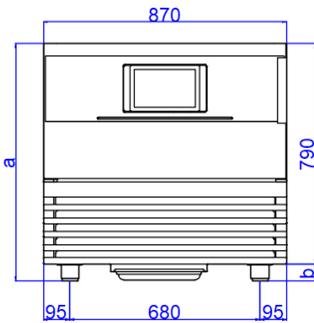
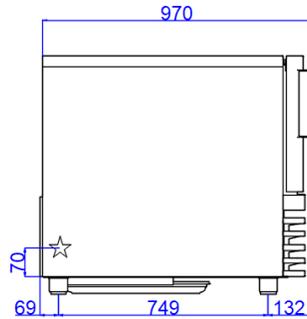
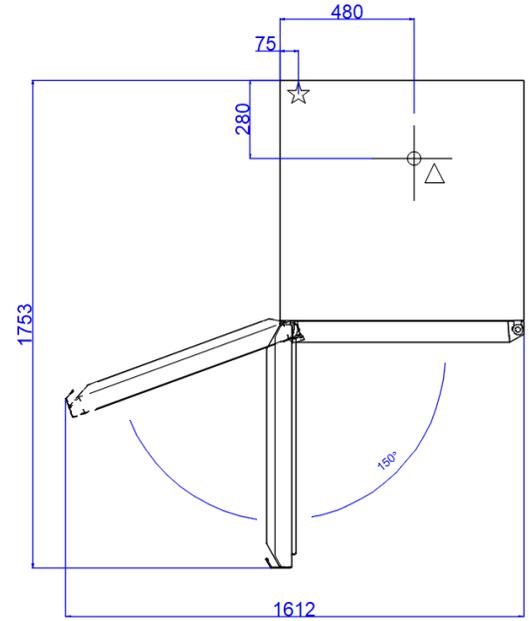
Interfaz



Display 4.3' con pantalla capacitiva, barra led de luz blanca para seguir el progreso del ciclo en curso incluso a distancia.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALIDADES

- *Apertura de puerta a la izquierda con bisagras a la izquierda.*
- *Bisagras ocultas patentadas.*
- *Puerta de altura completa con aristas laterales de doble biselado.*
- *Bisagra baja con tope de puerta integrado con apertura de 150° para evitar colisiones entre equipos adosados.*
- *Cierre magnético y ralentizado de la puerta*
- *Equipado con junta de 5 cámaras diseñada para altas y bajas temperaturas*
- *Sonda al corazón de 1 punto de detección con conector rápido de tornillo, anticorrosión, estanqueidad IP67.*
- *Amplia superficie plana magnética(400x150mm) para fijar la sonda al corazón.*
- *Fácil extracción y limpieza del filtro del condensador gracias a la parrilla con apertura basculante.*
- *Manija ergonómica y robusta de acero.*
- *Material interno y externo de acero inoxidable AISI 304*
- *Condensación de aire incorporada*
- *Gas refrigerante R290*
- *Incluye 5 pares de guías*
- *Modulo WFI incluido para la descarga del indorme HACCP*

DIMENSIONES

VISTA FRONTAL

VISTA LATERAL

VISTA SUPERIOR
ALTURA

		a	b
Pies estándar	mm	870 + 905	80 + 115
Opción de pies rebajados	mm	850 + 870	60 + 80
Opción de ruedas	mm	888	98

Medidas en milímetros

- ★ Cable de alimentación general
- ▲ Descarga de agua (manguera de Ø32mm)

INFORMACIÓN TÉCNICA

Modelo	Ancho (mm)	Profundo (mm)	Altura (mm)	Peso (Kg)	Capacidad	Potencia eléctrica
ABATIDOR MF NEXT SL	870	970	905	140	4 charolas	1.88 Kw
ESSENCIAL 220V-2PH-60Hz					60x40cm	220V/60Hz/2F+T

Prohibida la reproducción total o parcial de este documento, para algún propósito comercial. European se reserva el derecho de modificar o cambiar las especificaciones técnicas de los equipos sin previo aviso.
MAQUINARIA Y HORNOS DE PANADERIA

Lago Wenner N° 25 Col. Pensil México, 11490, CDMX Tel: 55 5545 6272 Correo: asistenciatecnica@europan.mx

Pag.Web: <https://www.europan.mx/asistencia-tecnica>

www.europan.mx