



DESCRIPCIÓN:

El abatidor de temperatura con carro y grupo frigorífico de propano incorporado, completamente personalizable según las necesidades de cada profesional, que elige las funciones, el tipo de rendimiento y las características más útiles para su uso.

El abatidor de temperatura incluye hasta 12 funciones y 150 ciclos elegidos para conservar la frescura de los productos.

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, encontrará: 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.

Interfaz

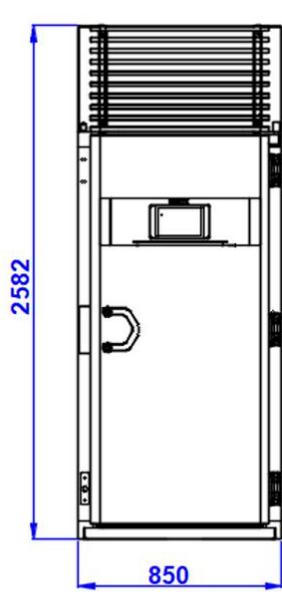


Display 10' con pantalla capacitiva, barra led a colores RGB para seguir el progreso del ciclo en curso incluso a distancia. Ambas pantallas están equipadas:

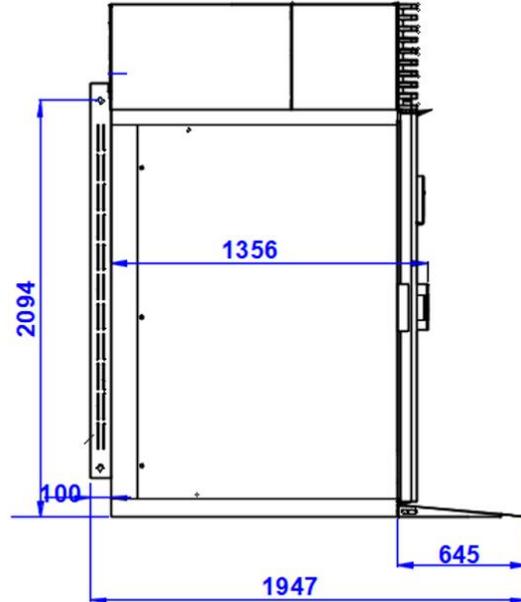
- Señal acústica con intensidad regulable y tono fijo
- Dashboard personalizable con los ciclos mas usados por el cliente
- Posibilidad de personalizar y/o crear nuevos ciclos
- Librería con todos los ciclos realizados por el cliente

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALIDADES

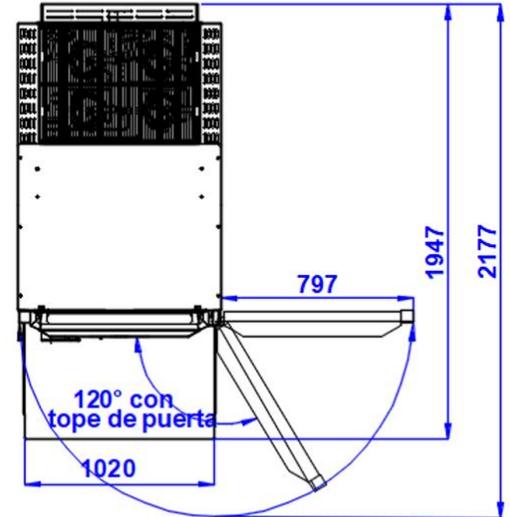
- Sistema de refrigeración equipado con 4 circuitos independientes de gas natural, capaces de modular la potencia de las fases del ciclo.
- Gas refrigerante R209
- Evaporadores multicircuito combinados, tratados con cataforesis para proteger contra la corrosividad de los alimentos.
- Ventilador electrónico del condensador con velocidad variable, para garantizar el máximo rendimiento el mínimo ruido.
- Ventiladores electrónicos del evaporador de 5 velocidades.
- Sondas de control para supervisar el correcto funcionamiento de los cuatro circuitos.
- Apertura de la puerta a la derecha con bisagras a la derecha.
- Nuevo sistema de cierre asistido de la puerta.
- Junta basculante para un sellado hermético entre la puerta y el fondo de la cámara.
- Sonda de núcleo con 3 puntos de detección con conector rápido de tornillo, anticorrosión.
- Material interior y exterior en acero inoxidable AISI 304.
- Compresor tipo "Scroll" de alta eficiencia y bajo consumo energético.

DIMENSIONES

VISTA FRONTAL



VISTA LATERAL



VISTA SUPERIOR

INFORMACIÓN TÉCNICA

Modelo	Ancho (mm)	Profundo (mm)	Altura (mm)	Peso (Kg)	Potencia eléctrica
ABATIDOR MF NEXT XL 220V-3PH-60Hz	850	1947	2582	480	10.5 Kw 220V/60Hz/3F+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