



Catálogo
FOOD SERVICE

Capítulo
FRÍO COMERCIAL

Modelo Específico
ABC-101 HC Heat-P 230V 1N 50Hz

La foto puede mostrar el modelo estándar y no el configurado

19099947

24/01/2025

DENOMINACIÓN:

Abatidor de temperatura Advance, con 10 niveles para bandejas GN 1/1.

DESCRIPCIÓN :

- Interior y exterior contruidos íntegramente en acero inoxidable.
- Aislamiento de poliuretano de alta densidad (40 kg/m³) de 60 mm de espesor, libre de CFC e inyectado a alta presión. (Excepto en la versión de tres bandejas, que tiene 35 mm).
- Control electrónico táctil intuitivo de 5" colocado en la puerta para un uso más ergonómico.
- Proceso de enfriamiento manual por control de tiempo o sonda, ambos ajustables en cada ciclo así como el ventilador del evaporador con 5 niveles diferentes de ajuste.
- 2 modos manuales de enfriamiento:
 - Ciclo duro: Ciclo de congelación por defecto. Ejecuta el ciclo y mantiene una temperatura constante de -20°C.
 - Ciclo suave: Ciclo de refrigeración por defecto. Ejecuta un ciclo inicial y mantiene una temperatura constante de 0°C.
- 96 programas de frío predefinidos por Fagor, divididos en 8 categorías de alimentos.
- Posibilidad de crear un libro de recetas personalizado con hasta 40 recetas de elaboración propia.
- Ciclos adicionales (preenfriamiento, ciclo continuo, descongelación manual, higienización de pescado, endurecimiento de helados, secado).
- Duración de los ciclos
 - Ciclo de enfriamiento: De +90° a +3 °C en 90 minutos.
 - Ciclo de congelación: De +90° a -18 °C en 240 minutos.
- Una vez finalizado el ciclo de enfriamiento / congelación, los dispositivos entran en modo stand by, funcionando como frigorífico y manteniendo la temperatura entre +2 y +5° después del enfriamiento y por debajo de -18° después del ciclo de congelación.
- Puertas de acero inoxidable con tirador ergonómico, de longitud completa, robusto y perfectamente integrado. Garantiza una apertura práctica y evita la acumulación de polvo y suciedad.
- Evaporador de tubo de cobre con aletas de aluminio y recubierto por cataforesis.
- Marco de la puerta con sistema de anti condensación
- "Rejilla de ventilación" fácilmente extraíble en el panel frontal para mantener ventilado el sistema de la unidad de refrigeración y trabajar de forma más eficiente.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura. La altura de las patas se puede ajustar individualmente (125 mm - 200 mm) para permitir una limpieza cómoda (excepto en la versión de tres bandejas).
- Ciclo de desescarche manual.
- Evaporación automática del agua de desescarche.
- Unidad condensadora sellada con condensador ventilado.
- Puertas abatibles con retorno automático para un cierre perfecto que minimiza el aumento de temperatura. Las puertas tienen una posición de permanencia de 120° y se cierran automáticamente a menos de 90°.
- Interior con cantos redondeados para facilitar la limpieza.
- Incluye una sonda de aguja calefactada para controlar la temperatura en el corazón del producto alimentario.
- Sistema de sanitización por medio de luz UV en su interior

DIMENSIONES

X Ancho	790 mm	X Ancho bruto	895 mm
Y Fondo	800 mm	Y Fondo bruto	810 mm
Z Alto	1420 mm	Z Alto bruto	1640 mm
Peso Neto	153,0 kg	Peso Bruto	160,0 kg
Volumen Neto	0,897 M3	Volumen Bruto	1,190 M3



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ELECTRICIDAD

Potencia eléctrica	1,426 KW
Voltaje	230V - 1N
Fases	1N
Frecuencia eléctrica	50Hz
Amperaje (A)	5.2A

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS FRÍO

Producción refrigeración	50,000 KG
Producción congelación	30,000 KG
Temperatura	+3/-18°C
Clase climática	4
Potencia frigorífica	1,620 KW
Tipo gas	R-290
PCA	3,000
Carga de gas refrigerante	450,000 G
Sistema de condensación	VENTILADA

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ACOMETIDAS

Cableado 230V Monofásico	2X2,5+T - 12 A
--------------------------	----------------



Catálogo
FOOD SERVICE

Capítulo
FRÍO COMERCIAL

Modelo Específico
ABC-101 HC Heat-P 230V 1N 50Hz

La foto puede mostrar el modelo estándar y no el configurado

19099947

24/01/2025

- Capacidad de almacenamiento para bandejas GN1/1 y EN 60x40 (excepto en la versión de tres bandejas) con 65 mm de distancia entre ellas.

OPCIONES ESTÁNDAR :

- Sonda calefactada multipunto (base , centro y al comienzo)



CAPACIDAD:
10 UD GN1/1
10 UD 600x400
SEPARACION ENTRE BANDEJAS 65mm