

FRANKE

Abatidor de temperatura El frío por excelencia

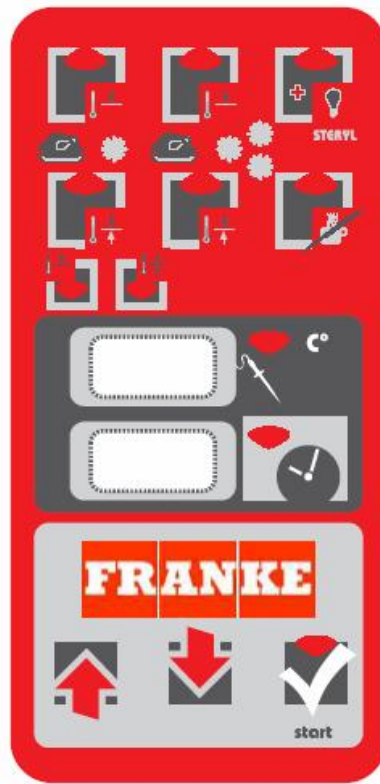


Los abatidores de temperatura Franke permiten reducir en un tiempo muy breve la temperatura al centro de los alimentos, sean cocidos o crudos, conservando sus características físicas y organolépticas y disminuyendo drásticamente los riesgos de proliferación bacteriana.

El uso de los abatidores Franke en condiciones de solo abatimiento positivo (hasta +3°C) para alimentos cocidos o en condiciones de congelación rápida (hasta -18°C) para productos crudos o cocidos garantiza un elevado grado de flexibilidad a la conservación fría y al tratamiento de los alimentos, optimizando por consiguiente la productividad en la cocina.

Unidad de control electrónico Franke: La unidad de control electrónico Franke está considerada como un sistema de “user friendly” que permite, con solo 3 botones, controlar totalmente las funciones de abatimiento, congelación y conservación con un lenguaje intuitivo y sencillo. El control de las modalidades Hard y Soft se efectúa automáticamente desde la unidad mediante una sonda “al centro” y, gracias a un sofisticado programa de control continuo de las temperaturas del aire y del producto, impide la formación de macrocristales y previene la formación de escarcha en la superficie.

La unidad inteligente controla todos los parámetros para reducir al mínimo los tiempos de ejecución del ciclo de abatimiento / congelación (en conformidad con las disposiciones vigentes de la ley) y automáticamente pone el abatidor en condición de conservación a fin de ciclo, para evitar cualquier riesgo de deterioro de los alimentos.



Panel de control

Estructura

- Estructura monocasco en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Camará interna en acero inoxidable AISI 304 18/10 brillante BA.
- Angulos internos redondeados.
- Aislamiento de poliuretano de alta densidad.
- Junta de la puerta amovible.
- Bisagras de la puerta a la izquierda.
- Tirador de acero inoxidable.

Equipo de serie

- Sonda.
- Estructura portabandejas en acero inoxidable y extraíble.
- Pies en acero inoxidable regulables.
- Unidad electrónica de control.
- Bandeja recogedora de condensación.
- Con grupo de condensación por aire.

Accesorios (no incluidos en el suministro del abatidor)

- Bandejas en acero inoxidable GN 1/1 de 20, 40, 65 mm. o EN 60x40.
- Rejillas de acero inoxidable GN 1/1 o EN 60x40
- Kit de ruedas en acero inoxidable.

Opcional (a pedir unicamente junto con el aparato):

- Lámpara UV para esterilizar la cámara.
- Registro de temperatura con impresora.
- Puerta con apertura contraria.
- Grupo condensador remoto
- Grupo de condensación por agua.



Gran resistencia de la carcasa y elevado nivel de acabado.



Cámara interna de acero inoxidable brillante BA.



Accesorios y componentes de calidad



Instalación frigorífica potente y eficaz.



Gran sencillez de uso y mandos esenciales prácticos e intuitivos.



Componentes eléctricos y frigoríficos fácilmente accesibles para un sencillo mantenimiento de la máquina.



Soluciones técnicas constructivas directamente procedentes de las normativas de aplicación naval, las más rigurosas del mundo en el catering

AB 311



Características	AB 311
Capacidad Bandejas	3 GN 1/1 h. 20/40/65 mm
Distancia entre guías	68mm.
Rendimiento para ciclo de abatimiento	12 Kg (+70°C/+3°C) en 90 min. 14,5 Kg (+70°C/+3°C) en 110 min.
Rendimiento para ciclo congelación	9 Kg (+70°C/-18°C) en 240 min.

Datos técnicos	AB 311
Dimensiones útiles cámara	530x325x300
Tensión	230 / I+N / 50
Potencia	0,5 Kw
Potencia Nominal Compresor	½ hp
Rendimiento frigorífico nominal (-10°C / +45°C)	1050 W
Gas refrigerante	R 404A
Unidad condensadora	por aire

Dimensiones externas	Neto	Embalaje
Longitud mm	640	680
Profundidad mm	640	700
Altura mm	810	970
Peso Kg	74	84
Volumen m3		0,45

AB 511

Características	AB 511
Capacidad Bandejas	5 GN 1/1 h. 20/40/65 mm
Distancia entre guías	68mm.
Rendimiento para ciclo de abatimiento	20 Kg (+70°C/+3°C) en 90 min. 24 Kg (+70°C/+3°C) en 110 min.
Rendimiento para ciclo congelación	14 Kg (+70°C/-18°C) en 240 min.

Datos técnicos	AB 511
Dimensiones útiles cámara	600x400x340
Tensión	230 / I+N / 50
Potencia	1 Kw
Potencia Nominal Compresor	1 hp
Rendimiento frigorífico nominal (-10°C / +45°C)	1785 W
Gas refrigerante	R 404A
Unidad condensadora	por aire

Dimensiones externas	Neto	Embalaje
Longitud mm	750	790
Profundidad mm	700	860
Altura mm	850	1020
Peso Kg	98	112
Volumen m3		0,70

AB 711



Características	AB 711
Capacidad Bandejas	7 GN 1/1 h. 20/40/65 mm o bien EN 60x40
Distancia entre guías	68mm.
Rendimiento para ciclo de abatimiento	20 Kg (+70°C/+3°C) en 90 min. 24 Kg (+70°C/+3°C) en 110 min.
Rendimiento para ciclo congelación	14 Kg (+70°C/-18°C) en 240 min.

Datos técnicos	AB 711
Dimensiones útiles cámara	400x600x540
Tensión	230 V, 1+N
Potencia	1 Kw
Potencia Nominal Compresor	1 hp
Rendimiento frigorífico nominal (-10°C / +45°C)	1785 W
Gas refrigerante	R 404A
Unidad condensadora	por aire

Dimensiones externas	Neto	Embalaje
Longitud mm	820	865
Profundidad mm	720	810
Altura mm	1050	1250
Peso Kg	120	135
Volumen m3		0,85

AB 1211

Características	AB 1211
Capacidad Bandejas	12 GN 1/1 h. 20/40/65 mm O bien EN 60x40
Distancia entre guías	68mm.
Rendimiento para ciclo de abatimiento	40 Kg (+70°C/+3°C) en 90 min. 48 Kg (+70°C/+3°C) en 110 min.
Rendimiento para ciclo congelación	28 Kg (+70°C/-18°C) en 240 min.

Datos técnicos	AB 1211
Dimensiones útiles cámara	400x600x840
Tensión	400 / 3+N / 50
Potencia	1,9 Kw
Potencia Nominal Compresor	1 hp
Rendimiento frigorífico nominal (-10°C / +45°C)	3160 W
Gas refrigerante	R 404A
Unidad condensadora	por aire

Dimensiones externas	Neto	Embalaje
Longitud mm	820	865
Profundidad mm	720	810
Altura mm	1520	1690
Peso Kg	180	198
Volumen m3		1,17

AB 1811



Características	AB 1811
Capacidad Bandejas	18 GN 1/1 h. 20/40/65 mm O bien EN 60x40
Distancia entre guías	68mm.
Rendimiento para ciclo de abatimiento	70 Kg (+70°C/+3°C) en 90 min. 84 Kg (+70°C/+3°C) en 110 min.
Rendimiento para ciclo congelación	50 Kg (+70°C/-18°C) en 240 min.

Datos técnicos	AB 1811
Dimensiones útiles cámara	820x720x2010
Tensión	400 / 3+N / 50
Potencia	3,4 Kw
Potencia Nominal Compresor	3 hp
Rendimiento frigorífico nominal (-10°C / +45°C)	6020 W
Gas refrigerante	R 404A
Unidad condensadora	por aire

Dimensiones externas	Neto	Embalaje
Longitud mm	820	860
Profundidad mm	720	810
Altura mm	2010	2180
Peso Kg	208	226
Volumen m3		1,51

AB 2011

Características	AB 2011
Capacidad Bandejas	20 GN 1/1 h. 20/40/65 mm O bien EN 60x40
Distancia entre guías	68mm.
Rendimiento para ciclo de abatimiento	100 Kg (+70°C/+3°C) en 90 min. 120 Kg (+70°C/+3°C) en 110 min.
Rendimiento para ciclo congelación	70 Kg (+70°C/-18°C) en 240 min.

Datos técnicos	AB 2011
Dimensiones útiles cámara	690x864x1840
Tensión	400 / 3+N / 50
Potencia	3,5 Kw
Potencia Nominal Compresor	4 hp
Rendimiento frigorífico nominal (-10°C / +45°C)	10650 W
Gas refrigerante	R 404A
Unidad condensadora	por aire (remoto)

Abatidor

GrupoRemoto

Dimensiones externas	Neto	Embalaje	Neto	Embalaje
Longitud mm	1200	1260	1115	1350
Profundidad mm	1020	1180	765	910
Altura mm	2250	2400	740	950
Peso Kg	321	372	320	250
Volumen m3		3,6		1,16

AB 1121



Características	AB 1121
Capacidad Bandejas	11 GN 2/1 h. 20/40/65 mm o bien EN 60x40
Distancia entre guías	68mm.
Rendimiento para ciclo de abatimiento	80 Kg (+70°C/+3°C) en 90 min. 96 Kg (+70°C/+3°C) en 110 mim.
Rendimiento para ciclo congelación	55 Kg (+70°C/-18°C) en 240 min.

Datos técnicos	AB 1121
Dimensiones útiles cámara	640x840x780
Tensión	400 / 3+N / 50
Potencia	4,2 Kw
Potencia Nominal Compresor	3,5 hp
Rendimiento frigorífico nominal (-10°C / +45°C)	7450 W
Gas refrigerante	R 404A
Unidad condensadora	por aire

Dimensiones externas	Neto	Embalaje
Longitud mm	1270	1320
Profundidad mm	1100	1210
Altura mm	1620	1760
Peso Kg	323	367
Volumen m3		2.8

AB 2021

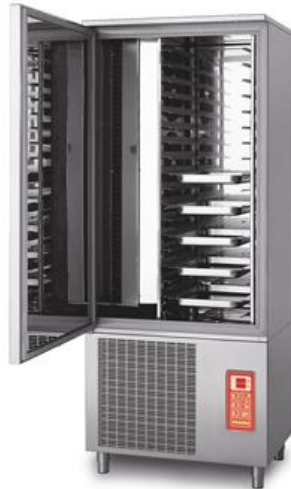
Características	AB 2021
Capacidad Bandejas	20 GN 2/1 h. 20/40/65 mm O bien EN 60x40
Distancia entre guías	68mm.
Rendimiento para ciclo de abatimiento	200 Kg (+70°C/+3°C) en 90 min. 240 Kg (+70°C/+3°C) en 110 mim.
Rendimiento para ciclo congelación	140 Kg (+70°C/-18°C) en 240 min.

Datos técnicos	AB 2021
Dimensiones útiles cámara	771x1004x1840
Tensión	400 / 3+N / 50
Potencia	7,6 Kw
Potencia Nominal Compresor	7,5 hp
Rendimiento frigorífico nominal (-10°C / +45°C)	14940 W
Gas refrigerante	R 404A
Unidad condensadora	por aire (remoto)

Abatidor

GrupoRemoto

Dimensiones externas	Neto	Embalaje	Neto	Embalaje
Longitud mm	1500	1570	1315	1640
Profundidad mm	1230	1390	845	1000
Altura mm	2250	2400	860	1130
Peso Kg	450	505	290	324



FRANKE

Franke Food Services Equipment SL.

www.Frankehosteleria.com