

Abatidores de Temperatura



CONSTRUCCION

Construcción exterior e interior en acero inoxidable austenítico (no magnético), excepto respaldo.

Interiores con cantos sanitarios que cumplen con los requerimientos NSF-7 para la seguridad alimenticia.

Guías en acero inoxidable con capacidad para 3, 5 o 10 posibles niveles de altura (según modelo).

Permiten recibir insertos GN-1/1.

Equipos montados sobre (4) patas tubulares en acero inoxidable, regulables en altura (excepto modelo EBC-03).

PUERTAS

Paneles sólidos con contrapuestas en acero inoxidable austenítico (no magnético).

Contrapuerta con escalón embutido, el cual favorece el aislamiento de temperatura y protege el empaque de la puerta para mayor durabilidad.

Tirador en acero inoxidable embutido a lo largo de la puerta, el cual favorece la ergonomía y garantiza una máxima durabilidad.

Sellos de puertas magnéticos fácilmente removibles (sin herramientas).

Puertas abatibles con dispositivo de cierre automático en apertura de menos de 90° para evitar la pérdida de temperatura.

Puertas con dispositivo de apertura permanente a 120° para facilitar la carga y descarga de producto.

MODELO 03

Aislamiento de poliuretano inyectado de 35 mm de espesor y 40 kg/m³ de densidad, sin CFC.

MODELOS 05 Y 10

Aislamiento de poliuretano inyectado de 60 mm de espesor y 40 kg/m³ de densidad, sin CFC.

SISTEMA DE REFRIGERACION

Sistema de refrigeración de tiro forzado, gas refrigerante ecológico R-452 A.

Compresores herméticos con condensadores ventilados.

Evaporadores de tubo de cobre y aletas de aluminio con recubrimiento epóxico.

Evaporación automática del agua de deshielo.

Controles electrónicos de temperatura y de deshielo con visores digitales.

Ciclos de abatimiento controlados por tiempo o por temperatura, conforme al registro de temperatura de la sonda colocada en el núcleo del alimento (si no se usa la sonda, automáticamente se activa el control por tiempo).

REFRIGERACION

Temperatura de trabajo:

0 °C a 4 °C en ambiente externo de 32 °C y 65% de H.R.

Ciclo de abatimiento: de 90 °C a 3 °C, en 90 minutos.

CONSERVACION DE CONGELADOS

Temperatura de trabajo:

-18 °C a -22 °C en ambiente externo de 32 °C y 65% de H.R.

Ciclo de abatimiento: de 90 °C a -18 °C, en 240 minutos.

CONEXION ELECTRICA

Incluyen cable y clavija Tipo F.



EBC 03



EBC 05

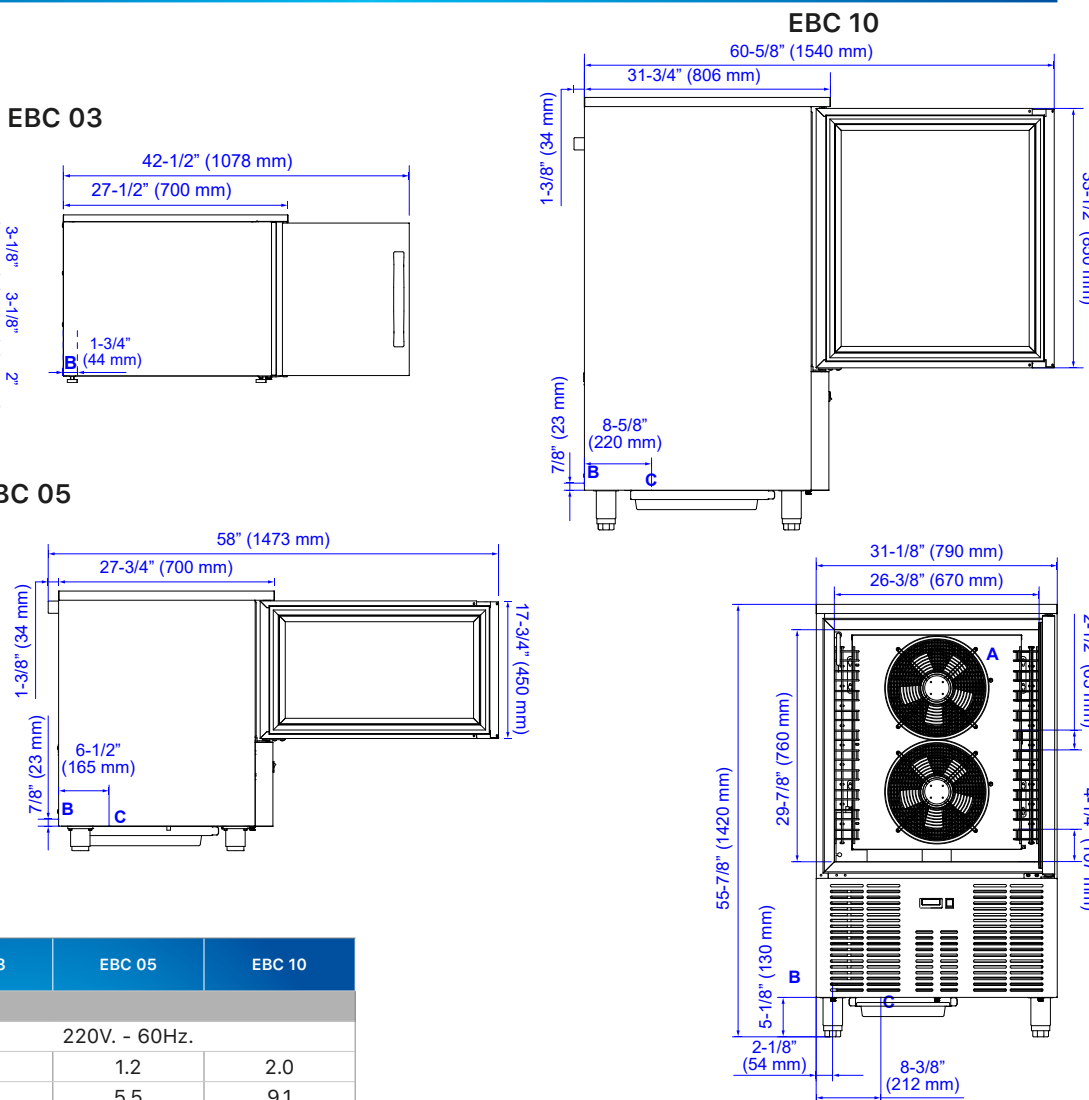


EBC 10

MODELO	PUERTA	GUIAS	PRODUCCION (KG/CICLO)		VOLTAJE - FRECUENCIA	POTENCIA kW	AMPS	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			EMBALAJE	
			Refrigeración	Congelación				Frente	Fondo	Altura	kg	m ³
ABATIDORES DE TEMPERATURA												
EBC 03	1	3	15	6	220V. - 60Hz.	0.6	3.5	570	700	515	58	0.3
EBC 05	1	5	23	13	220V. - 60Hz.	1.2	5.5	790	700	850	90	0.7
EBC 10	1	10	50	30	220V. - 60Hz.	2.0	9.1	790	806	1420	141	1.1

ESPECIFICACIONES SUJETAS A CAMBIOS SIN PREVIO AVISO. | ESPECIFICACIONES VALIDAS PARA LATINOAMERICA. | REV. ABRIL, 2026

Abatidores de Temperatura



MODELO	EBC 03	EBC 05	EBC 10
CONEXION ELECTRICA			
Voltaje - Frecuencia	220V. - 60Hz.		
Potencia (kW)	0.6	1.2	2.0
Amperaje	3.5	5.5	9.1
Enchufe Eléctrico	Tipo F		
Gas refrigerante	R-452 A		
DIMENSIONES INTERIORES (mm)			
Frente	330	670	
Fondo	580	380	405
Altura	270	370	760
DIMENSIONES DE EMBALAJE (mm)			
Frente	600	860	
Fondo	780		840
Altura	730	1050	1610

REQUERIMIENTOS DE INSTALACION

- CONEXION ELECTRICA:** verifique las condiciones requeridas para una instalación con voltaje a 220V., compatible con la clavija "Tipo F".
- REFRIGERANTE:** equipos con gas refrigerante R-452 A, el cual es inflamable. Siga las instrucciones de manejo para evitar riesgo de incendio o explosión.
- CERTIFICACION PARA USO COMERCIAL:** Los equipos incluidos en la presente ficha técnica están certificados y aprobados para uso comercial, cumpliendo con las normativas de seguridad y sanidad alimentarias para uso comercial.

ESPECIFICACIONES SUJETAS A CAMBIOS SIN PREVIO AVISO. | ESPECIFICACIONES VALIDAS PARA LATINOAMERICA. | REV. ABRIL, 2026