

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.

Aislamiento de poliuretano inyectado de 60 mm de espesor y 40 kg/m³ de densidad, sin CFC (excepto modelo BBC 03, el cual tiene aislamiento de poliuretano inyectado de 35 mm de espesor y 40 kg/m³ de densidad, sin CFC).

Guías en acero inoxidable con capacidad para 3, 5 o 10 posibles niveles de altura (según modelo), 65 mm de distancia entre guías.

Permiten recibir recipientes GN-1/1 y "charola para hornear" (600 x 400 mm), excepto el modelo BBC 03, cual únicamente recibe recipientes GN-1/1.

Equipos montados sobre (4) patas tubulares en acero inoxidable, regulables en altura, de 130 a 200 mm (excepto modelo BBC 03).

PUERTAS

Paneles sólidos con contrapueras 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.

SISTEMA DE REFRIGERACION

Sistema de refrigeración de tiro forzado, gas refrigerante ecológico R290.

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.

Sonda sin calefacción para medir la temperatura interior del alimento.

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).

CICLOS DE ABATIMIENTO

Abatimiento positivo (enfriamiento): de 90 °C a 3 °C, en 90 minutos.

Abatimiento negativo (congelación): de 90 °C a -18 °C, en 240 minutos.

Modo "Standby", el cual se activa automáticamente al finalizar el ciclo de abatimiento seleccionado, manteniendo una temperatura de 2 °C a 5 °C después de un ciclo de abatimiento positivo, o de -18 °C después de un ciclo de abatimiento negativo.

CONEXION ELECTRICA

Incluyen cable y clavija Tipo F.



BBC 03



BBC 05



BBC 10

NUEVOS MODELOS

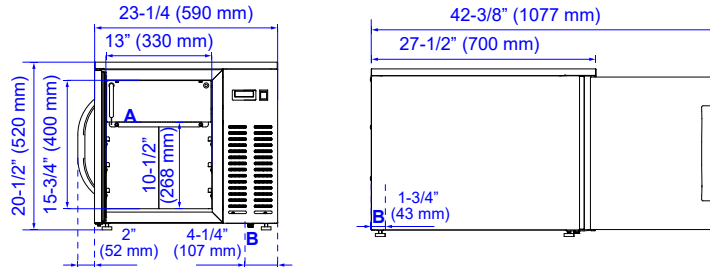
MODELO	PUERTA	GUIAS	PRODUCCION (kg/ciclo)		VOLTAJE - FRECUENCIA	POTENCIA	AMP.	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			EMBALAJE	
		1/1-GN	Enfriamiento	Congelación		kW		Frente	Fondo	Altura	kg	m³
ABATIDORES DE TEMPERATURA												
BBC 03	1	3	15	6	230V. – 60Hz.	0.57	2.5	590	700	520	58	0.3
BBC 05	1	5	18	10	230V. – 60Hz.	0.72	3.8	790	706	850	90	0.7
BBC 10	1	10	50	30	230V. – 60Hz.	1.63	7.5	790	806	1420	141	1.1

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

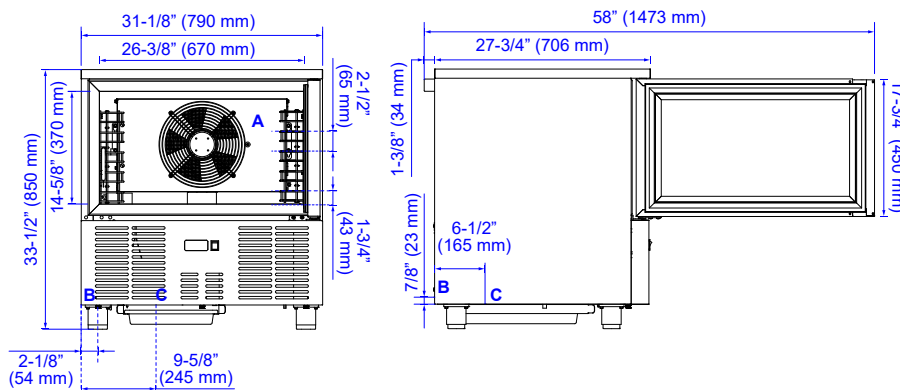
Abatidores de Temperatura



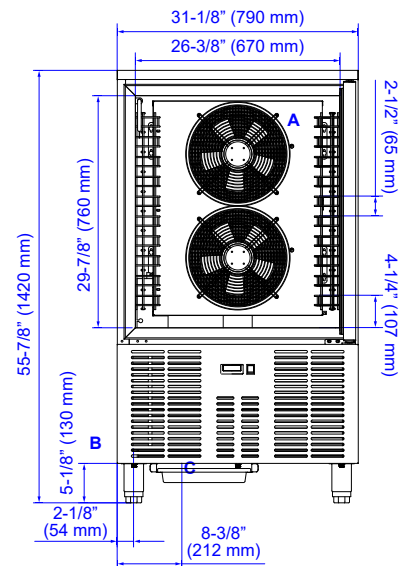
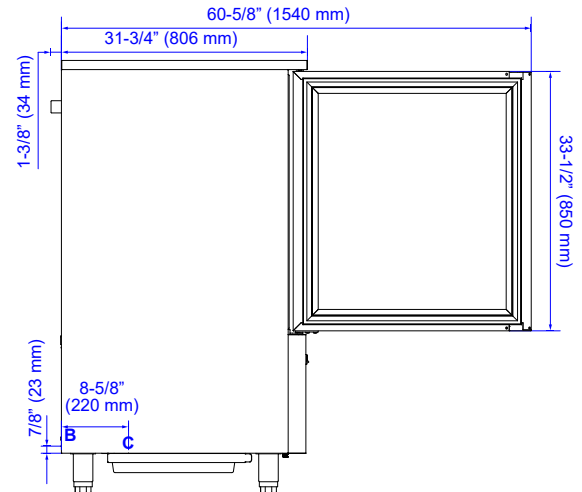
BBC 03



BBC 05



BBC 10



MODELO	BBC 03	BBC 05	BBC 10
CONEXION ELECTRICA			
Voltaje - Frecuencia	230V. – 60Hz.		
Potencia (kW)	0.57	0.72	1.63
Amperaje	2.5	3.8	7.5
Enchufe Eléctrico	Tipo F		
Gas refrigerante	R290		
DIMENSIONES INTERIORES (mm)			
Frente	330	670	
Fondo	580	380	405
Altura	268	370	760
DIMENSIONES DE EMBALAJE (mm)			
Frente	600	840	
Fondo	780		860
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. SEPTIEMBRE, 2026