

35 Años Mondino



ABATIDOR ABTG5



- ✓ Especialmente diseñado con capacidad para colocar 5 bandejas GN 1/1 y/o bandejas panaderas de 60 x 40 cm.
- ✓ Totalmente inyectado con espuma y refrigerante libres de CFC.
- ✓ 60 mm de espesor de aislamiento que garantiza una eficiencia superior.
- ✓ Estructura interna y externa completamente en acero inoxidable AISI304 con bordes curvos para facilitar la limpieza y promover la higiene.
- ✓ Puerta con cierre automático por tensión fácil de limpiar y con burlete magnético de acceso rápido.
- ✓ Puerta con resistencia eléctrica para apertura suave.
- ✓ Compartimiento de refrigeración ventilado por forzadores.
- ✓ Sensor pinche incorporado para medir la temperatura en el corazón del producto.
- ✓ Controlador de avanzada que permite programar diferentes ciclos de enfriamiento.
- ✓ Componentes de refrigeración de primera calidad.



GESTIÓN DE LA CALIDAD

RI-9000-8640

Sistema de Gestión de la Calidad
Certificado por IRAM
Norma IRAM-ISO 9001:2015

Diseño y desarrollo, fabricación y comercialización de heladeras y exhibidoras comerciales refrigeradas.



GESTIÓN DE LA ENERGÍA

RI-50000-13

Sistema de Gestión de la Energía
Certificado por IRAM
Norma IRAM-ISO 50001:2011

Actividades de fabricación y comercialización de heladeras y exhibidoras comerciales refrigeradas.



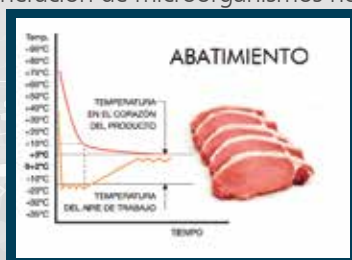
MODELO	LARGO	ANCHO	ALTO	HP	TENSIÓN
ABTG5	800	785	860	1.5	220 V/50 Hz

ABATIDOR

Capacidad de abatir hasta 12 kg desde +70°C a +3°C

En el ciclo de abatimiento la temperatura del producto desciende abruptamente desde +70°C hasta +3°C en tan sólo 90 minutos. La transición entre los +65°C y +10°C (el clima ideal para la proliferación de cualquier bacteria) es tan rápida que previene la generación de microorganismos no deseados.

Los alimentos pueden ser conservados luego en una heladera hasta por 8 días.



La empresa se reserva el derecho de realizar modificaciones sin previo aviso

ULTRACONGELADOR

Capacidad de ultracongelar hasta 8 kg desde +70°C a -18°C

El máximo tiempo de almacenamiento se alcanza a través de la rápida producción de frío, el cual permite la formación de microcristales. Estos cristales preservan de manera óptima las celdas de la comida (a diferencia de los macrocristales que destruyen las celdas, lo que sucede cuando el enfriamiento es lento).

El Ultracongelador baja la temperatura bruscamente desde +70°C hasta -18°C en un tiempo máximo de 240 minutos.

La comida se congela rápidamente y puede ser conservada por meses en un freezer convencional.

