

# FICHA TÉCNICA

## ABATIDOR DE TEMPERATURA



### CARACTERÍSTICAS:

---

MODELO: WA20  
MARCA: WONDER

Abatidor en acero inoxidable. Equipo para refrigeración y congelación rápida. Control de temperatura digital, 4 rodachines. Refrigeración tipo ventilado. Capacidad de enfriamiento (70°C a 3°C en 90 minutos) hasta 20 kilos. Capacidad de congelamiento (70°C a -18°C en 240 minutos) hasta 15 kilos. Refrigerante R290.

Capacidad: 5 bandejas GN 1/1 x 4 cm  
Potencia: 220 Voltios / 60Hz  
Dimensiones: 80 x 80 x 93 cm.

Características sujetas a cambio sin previo aviso. 06/2021

# FICHA TÉCNICA

## ABATIDOR DE TEMPERATURA

### Especificaciones Técnicas

Capacidad de refrigeración:	20 Kg en 90 min.
Capacidad de congelación:	15 Kg en 240 min.
Rango de Temp. refrigeración:	70° C a 3° C
Rango de Temp. congelación:	70° C a -18° C
Sistema de enfriamiento:	Ventilado
Puertas :	1
Sistema de autocerrado:	Si
Control de temperatura:	Digital
Capacidad en bandejas:	5 GN1/1x40mm Max.
Rodachines:	4
Refrigerante:	R-290
Voltaje:	220V/60Hz
Interior:	Acero inoxidable
Exterior:	Acero inoxidable

### Dimensiones (mm):

Alto	930
Frente	800
Fondo	800
Peso	108 Kg

Características sujetas a cambio sin previo aviso. 06/2021

# FICHA TÉCNICA

# ABATIDOR DE TEMPERATURA

## ABATIDOR DE TEMPERATURA

La función principal del abatidor es la disminución rápida de la temperatura de los alimentos que se han cocinado. Son varios los beneficios que se pueden conseguir, principalmente evitar la contaminación de los alimentos con bacterias, mantener las propiedades y favorecer una mayor duración del producto cocinado, conservando las condiciones de textura, sabor, aroma y calidad.

Estos modernos procesos de refrigeración se han ido convirtiendo en una herramienta fundamental para las cocinas de los restaurantes y los negocios de la hostelería. Se logra un óptimo aprovechamiento de los ingredientes y el servicio gana en agilidad.

De una manera diferente a lo que ocurre con refrigeradores o congeladores, en el caso del abatidor se reduce la temperatura que hay en el centro del alimento cocinado en muy poco tiempo, conservando su grado de frescor, la calidad y también manteniendo la higiene.

Otra ventaja muy importante es que los alimentos que se han ido congelando en un abatidor, no sufrirán después en los procesos de descongelación en una merma significativa. Con esto, el producto se hace más rentable.

La congelación de un producto en el abatidor se produce de una forma muy rápida, con lo que se reduce el tiempo en que los alimentos están en una zona de peligro, como consecuencia, se gana en seguridad alimenticia.

Características sujetas a cambio sin previo aviso. 06/2021

# FICHA TÉCNICA

# ABATIDOR DE TEMPERATURA

## BENEFICIOS DE UN ABATIDOR DE TEMPERATURA

Organización del trabajo con el abatidor de temperatura puedes anticiparte al cocinado que necesitarás para eventos, grupos, etc. Los productos pueden consumirse con todo su sabor y calidad en un periodo de 5-6 días sucesivos. Si los congelas, estas ventajas se amplían en varios meses. Con ello puedes organizar de mejor forma la compra de materias primas, el trabajo del personal, una mayor variedad de menú, etc.

La calidad de las elaboraciones que ofrecerás a tus clientes es máxima.

Seguridad e higiene, si el plato cocinado se va enfriando al aire libre, su vulnerabilidad es mucho mayor a bacterias, contaminación cruzada, etc. Un descenso rápido de temperatura impedirá que los microorganismos se reproduzcan.

Ahorro de tiempo, gracias a los procesos de regeneración de platos, el tiempo de espera de tus clientes es mucho menor, puedes disponer de un gran surtido de platos, e incluso reducir costes de personal.

Las aplicaciones de un abatidor son útiles para todo tipo de negocio, ya sea hospitales, hoteles, restaurantes, etc.

Otro tipo de ventajas, son las derivadas de reducir de forma importante los desperdicios que se generan y los alimentos que no se usen, una funcional organización del almacén, la posibilidad de realizar más compras de alimentos y aprovechar promociones y descuentos, etc.

Características sujetas a cambio sin previo aviso. 06/2021