



El abatidor TKBC10 está diseñado para enfriamiento y congelación rápida mediante sistema ventilado. Fabricado en acero inoxidable 304 (interior y exterior). Alcanza hasta $-40\text{ }^{\circ}\text{C}$, con control digital Touch Screen EVCO. Capacidad para 10 charolas. Funciona con refrigerante R452 a 220 V / 60 Hz.

Especificaciones								
Dimensiones (L X An X Al)	Material	Temperatura de operación	Potencia	Clase Climática	Tensión / Frecuencia	Refrigerante	Peso Neto	Modo de refrigeración
790 x 800 x 1490 mm	Acero inoxidable 304	Hasta $-40\text{ }^{\circ}\text{C}$	2000 W	ST $16\text{ }^{\circ}\text{C}$ a $38\text{ }^{\circ}\text{C}$ 75 % HR.	220 V / 60 Hz	R452 (550 gr)	150 Kg	Enfriamiento por ventilación

Características

Control y Operación	<ul style="list-style-type: none"> Control de temperatura digital Touch Screen EVCO con funciones de abatimiento y recetario. Capacidad para almacenar más de 100 programas. Entrada para memoria USB para respaldo de recetas y configuraciones. Temperatura mínima de $-40\text{ }^{\circ}\text{C}$. Sonda de pincho calefactada para censar la temperatura al corazón del producto.
Características Generales	<ul style="list-style-type: none"> Fabricado totalmente en acero inoxidable tipo 304 (interior y exterior). 10 juegos de guías universales compatibles con charolas de $45 \times 65\text{ cm}$ e insertos gastronorm GN 1/1. Aislamiento PUR (poliuretano inyectado). Empaque de puerta desmontable tipo arpón para facilitar limpieza y reemplazo. 4 ruedas de 6" de diámetro. (2 con freno)
Refrigeración y Desempeño	<ul style="list-style-type: none"> Refrigerante R452 (550 g). Compresor Tecumseh de 2 HP optimizado para refrigerante R-452. Clase climática ST (subtropical): diseñada para operar en ambientes de $16\text{ }^{\circ}\text{C}$ a $38\text{ }^{\circ}\text{C}$ y 75 % HR.
Conexión Eléctrica	<ul style="list-style-type: none"> Alimentación: 220 V / 60 Hz / 1 Ph. Cable de alimentación 3X12 de 3.35 m. Requiere clavija NEMA L5-30P (no incluida).

