



ABATIADORES DE TEMPERATURA MODELOS KING ABF 03C, KING ABF 05C, KING ABF 10P, KING ABF 15P

Los abatidores mixtos de Everlasting son la respuesta a sus necesidades de mantener toda la calidad de su cocina y de sus productos, alargando la vida útil de estos. Permite llevar a un máximo de 90 minutos la temperatura de 90º a 3º. Si lo prefiere, y siempre en el mismo equipo, podrá llevar su producto recién cocinado a una temperatura de -18º, en menos de 240 minutos para poder almacenarlo después en el armario congelador de Everlasting.

Los abatidores cumplen con todas las normas HCCP. Diseñados para ahorrar energía ya que permite la opción de elegir hasta 3º ó hasta -18º según la necesidad de cada momento, en el mismo equipo.

Con la impresora integrada que se ofrece como opción, se permite mantener un registro de todas las temperaturas y tiempos.



Modelo	Capacidad	Dimensiones	Potencia
KING ABF 03 C	3 bandejas 1/1 GN	640 x 700 x 530 mm	0,9 kw 230 V
KING ABF 05 C	5 bandejas 1/1 GN	760 x 700 x 850 mm	1,2 kw 230 V
KING ABF 10 P	10 bandejas 1/1 GN	780 x 800 x 1.460 mm	2 kw 400 V
KING ABF 15 P	15 bandejas 1/1 GN	780 x 800 x 1.840 mm	3,3 kw 400 V

