

# MELBEN

SOLUCIONES GASTRONÓMICAS

## ¿Porqué elegir este modelo de Abatidor?

Porque combina potencia, durabilidad y practicidad, siendo la mejor opción para cocinas profesionales que buscan un equipo confiable y eficiente para alto volumen de trabajo.

## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

N° Bandejas	8
Potencia	1300 W
Voltaje	220/240 V

### Capacidad

- **Cantidad de bandejas:** 5 GN 1/1 o 5 bandejas 600 x 400 mm
- **Espacio entre guías:** 70 mm
- **Capacidad refrigeración:** 23 kg
- **Capacidad congelación:** 12 kg

### Tiempos de abatimiento

- **Refrigeración:** 110 min (de 70 °C a 3 °C)
- **Congelación:** 270 min (de 70 °C a -18 °C)

### Rangos de temperatura

- **Abatimiento:** +3 °C (Soft 0 °C / Hard -20 °C)
- **Ultracongelación:** -18 °C (hasta -40 °C)

# ABATIDOR DE TEMPERATURA TECNODOM 5 NIVELES TECNODOM®

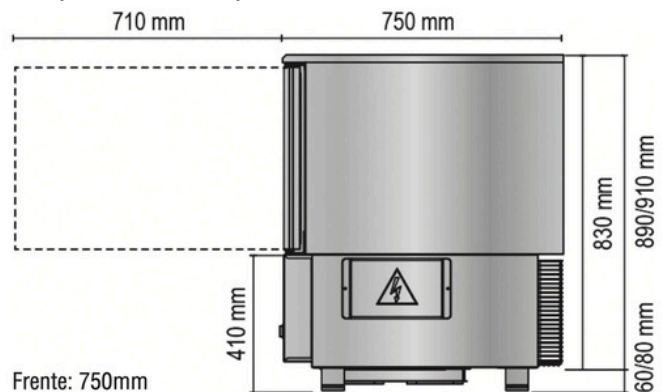
AT05T



## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

### Materiales

- **Construcción en acero inoxidable**
- **Aislamiento de poliuretano de 40 mm**, libre de CFC
- **Panel de control touch Eliwell**, intuitivo y fácil de usar
- **Compresor Embraco** de alta eficiencia
- **Unidad condensadora con rejilla frontal abatible**, que facilita el acceso
- **Fácil instalación y mantenimiento** gracias a su diseño modular
- **Compartimento eléctrico accesible** para intervenciones rápidas
- **Descongelación sin resistencias ni gas caliente**, más segura y eficiente
- **Bandeja inferior extraíble para condensación**, simplifica la limpieza



CONTÁCTANOS

C : +569 8199 3973  
E : VENTAS@MELBEN.CL

MELBEN

SOLUCIONES GASTRONÓMICAS