



Maquinaria Gastronómica
Franklin 1030 • Santiago



TECNODOM



ABATIDOR 10 BANDEJAS GN 1/1 TECNODOM MAIGAS

CODIGO: 7534

- Optimiza tu cocina, pastelería, heladería, restaurante o fábrica de pastas, llevando tus alimentos y preparaciones a temperaturas de refrigeración o de ultra congelación. Nuestro abatidor es de fabricación 100% italiana y construido en acero inoxidable. Su panel touch de gran resistencia, cuenta con ciclos de abatimiento positivo y negativo como también ciclos de ultra congelación para prolongar la vida útil, textura y valor nutricional en cada una de las preparaciones, logrando evitar la proliferación de bacterias, mejorar la organización y permitir preparar alimentos con antelación; ahorrando tiempo y maximizando la eficiencia.

Características Generales

- Construcción en acero inoxidable
- Aislamiento de poliuretano de 40 mm, libre de CFC
- Panel de control touch intuitivo Eliwell
- Compresor de alta eficiencia Embraco
- Unidad condensadora con rejilla frontal abatible
- Fácil instalación y mantenimiento
- Compartimento eléctrico accesible
- Descongelación sin resistencias ni gas caliente

www.comercialfranklin.cl

MESA CENTRAL

+56 9 5372 8803 +56 22 556 7958
+56 22 544 0441 +56 22 531 8292



Maquinaria Gastronómica

Franklin 1030 • Santiago



- Bandeja inferior extraíble para condensación
- Configuración de ciclos con sonda central:
- Abatimiento Soft / Hard / Ultracongelación
- Patas regulables de acero inoxidable (60/90 mm)

Categorías: [Abatidores de Temperatura](#)

- Optimiza tu cocina, pastelería, heladería, restaurante o fábrica de pastas, llevando tus alimentos y preparaciones a temperaturas de refrigeración o de ultra congelación. Nuestro abatidor es de fabricación 100% italiana y construido en acero inoxidable. Su panel touch de gran resistencia, cuenta con ciclos de abatimiento positivo y negativo como también ciclos de ultra congelación para prolongar la vida útil, textura y valor nutricional en cada una de las preparaciones, logrando evitar la proliferación de bacterias, mejorar la organización y permitir preparar alimentos con antelación; ahorrando tiempo y maximizando la eficiencia.

Características Generales

- Construcción en acero inoxidable
- Aislamiento de poliuretano de 40 mm, libre de CFC
- Panel de control touch intuitivo **Eliwell**
- Compresor de alta eficiencia **Embraco**
- Unidad condensadora con rejilla frontal abatible
- Fácil instalación y mantenimiento
- Compartimento eléctrico accesible
- Descongelación sin resistencias ni gas caliente
- Bandeja inferior extraíble para condensación
- Configuración de ciclos con sonda central:
- Abatimiento Soft / Hard / Ultracongelación
- Patas regulables de acero inoxidable (60/90 mm)



www.comercialfranklin.cl

MESA CENTRAL

+56 9 5372 8803 +56 22 556 7958
+56 22 544 0441 +56 22 531 8292



Maquinaria Gastronómica

Franklin 1030 • Santiago



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Modelo: AT10PT

Cantidad de bandejas: 10 GN 1/1 o 10 bandejas 600 x 400 mm

Espacio entre guías: 70 mm

Capacidad refrigeración: 35 Kg

Capacidad congelación: 20 Kg

Tiempo de abatimiento Refrigeración: 110 min (70 °C a 3 °C)

Tiempo de abatimiento Congelación: 270 min (70 °C a -18 °C)

Abatimiento: +3 °C (Soft 0 °C / Hard -20 °C)

Ultracongelación: -18 °C (-40 °C)

Potencia: 1680 W

Voltaje: 220 / 240 V

Frecuencia: 50 Hz

Corriente: 7,6 A

Gas refrigerante: R452a

Clase climática: 4 (30 °C máx. / 60% Hr máx.)

Peso neto: 112 kg

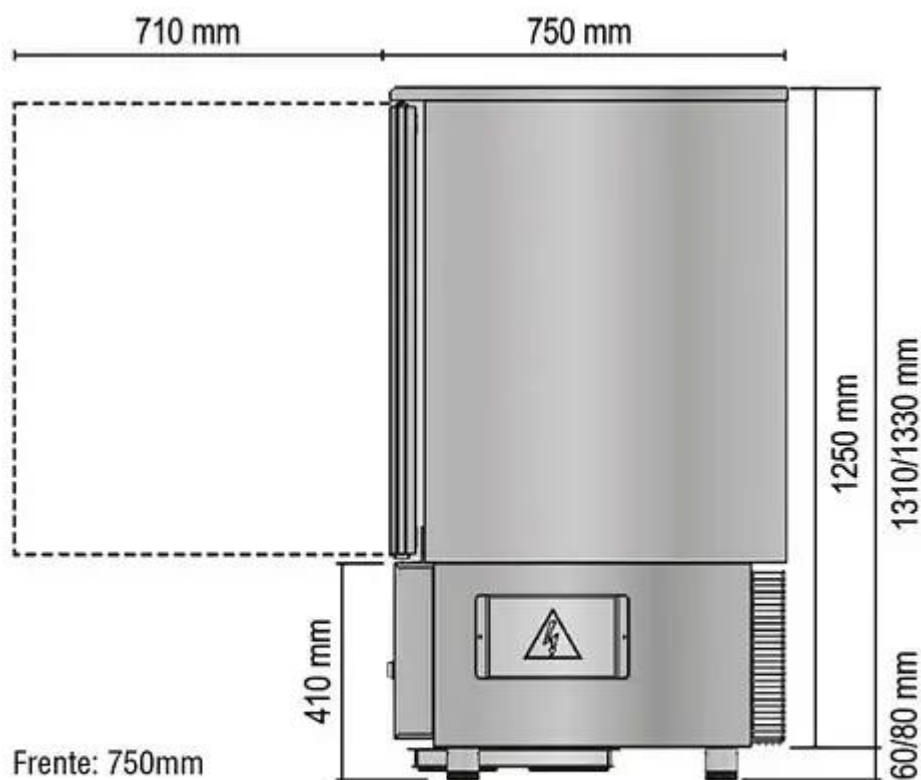
Peso bruto: 125 kg



www.comercialfranklin.cl

MESA CENTRAL

+56 9 5372 8803 +56 22 556 7958
+56 22 544 0441 +56 22 531 8292



GALERÍA DE IMÁGENES



eliwell
by Schneider Electric

Compresor
embraco
Calidad Nº 1 en el mundo



www.comercialfranklin.cl

MESA CENTRAL

+56 9 5372 8803 +56 22 556 7958
+56 22 544 0441 +56 22 531 8292



Maquinaria Gastronómica

Franklin 1030 • Santiago



www.comercialfranklin.cl

MESA CENTRAL

+56 9 5372 8803 +56 22 556 7958
+56 22 544 0441 +56 22 531 8292