



**Maquinaria Gastronómica**  
Franklin 1030 • Santiago



## ABATIDOR DE TEMPERATURA 7 BANDEJAS GN 1/1 MAIGAS

**CODIGO:** 5955

- El equipo de procedencia italiana está construido íntegramente en acero inoxidable AISI-304 con aislamiento inyectado de poliuretano de alta densidad sin uso de CFC. El abatidor permite reducir en un tiempo muy breve la temperatura en el corazón de los alimentos, en crudo o cocidos, permitiendo que se conserven sus características físicas y orgánicas evitando la proliferación bacteriana. **Producción:**

Refrigera 18 Kgs: (+90oC a +3oC) en 90 minutos.

Congela 11 Kgs: (+90oC a -18oC) en 270 minutos.

---

Categorías: [Abatidores de Temperatura](#)

- El equipo de procedencia italiana está construido íntegramente en acero inoxidable AISI-304 con aislamiento inyectado de poliuretano de alta densidad sin uso de CFC. El abatidor permite reducir en un tiempo muy breve la temperatura en el corazón de los alimentos, en crudo o cocidos, permitiendo que se conserven sus características físicas y orgánicas evitando la proliferación bacteriana. **Producción:**

Refrigera 18 Kgs: (+90oC a +3oC) en 90 minutos.

Congela 11 Kgs: (+90oC a -18oC) en 270 minutos.

[www.comercialfranklin.cl](http://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

Potencia: 1,169 Kw/hr

Energía: 220V/50Hz

Capacidad: 7 Rieles para GN 1/1

Peso Aproximado: 110 Kg.

### Dimensiones

Dimensión producto: 1110x800x830 mm.



**[www.comercialfranklin.cl](http://www.comercialfranklin.cl)**

**MESA CENTRAL**

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