



Equipos Gastronómicos
& Comerciales



ABATIDORES Y CONGELADORES *de temperatura*



CATÁLOGO
2021



ABATIDOR

MOD ABT201CBI.

inox



- Acero Inoxidable AISI 304.
- Compatible con cualquier horno.
- El nuevo controlador de fácil manejo tiene una mayor precisión en el control de la temperatura.
- Mayor facilidad para el ajuste del intervalo de temperaturas que deseamos conseguir.
- Todos los circuitos son comprobados al 100%, en cámara de Helio para la detección de la fuga de gas.



ABT201CBI

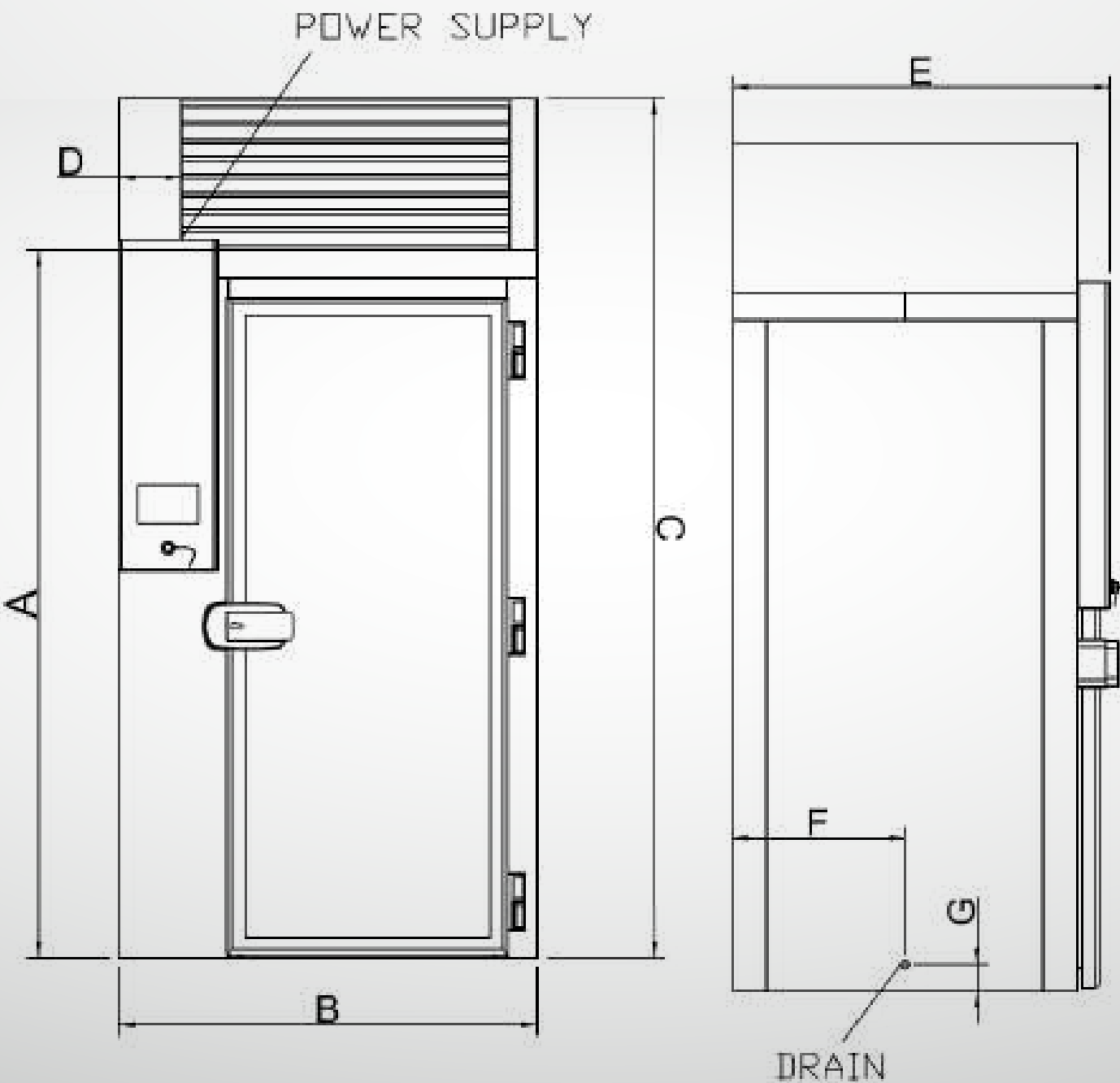
cod. G2334

CARACTERISTICAS

Rango Tª	3°C / -35°C
Rendimiento en abatimiento/congelación [kg]	110 kg / 60 kg [Probado según norma EN17032]
Capacidad	1.860 L.
Medidas exteriores LxFxA	1.200 x 1.095 x 2.465 mm
Sistema de condensación	Forzada
Tensión/fases/frecuencia	380V / 3 / 50 Hz
Potencia frigorífica	10073 W [-10°C] / 5387 [-25°C]
Potencia	6502 W
Peso neto	372 Kg

CONEXIONES

MODELO	A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)	F (mm)	G (mm)
ABT201CBI	2030	1200	2463	180	1095	500	80





ABATIDOR

MOD ABT201S.



- Acero Inoxidable AISI 304.
- Compatible con cualquier horno.
- El nuevo controlador de fácil manejo tiene una mayor precisión en el control de la temperatura.
- Mayor facilidad para el ajuste del intervalo de temperaturas que deseamos conseguir.
- Todos los circuitos son comprobados al 100%, en cámara de Helio para la detección de la fuga de gas.

cod. G2335

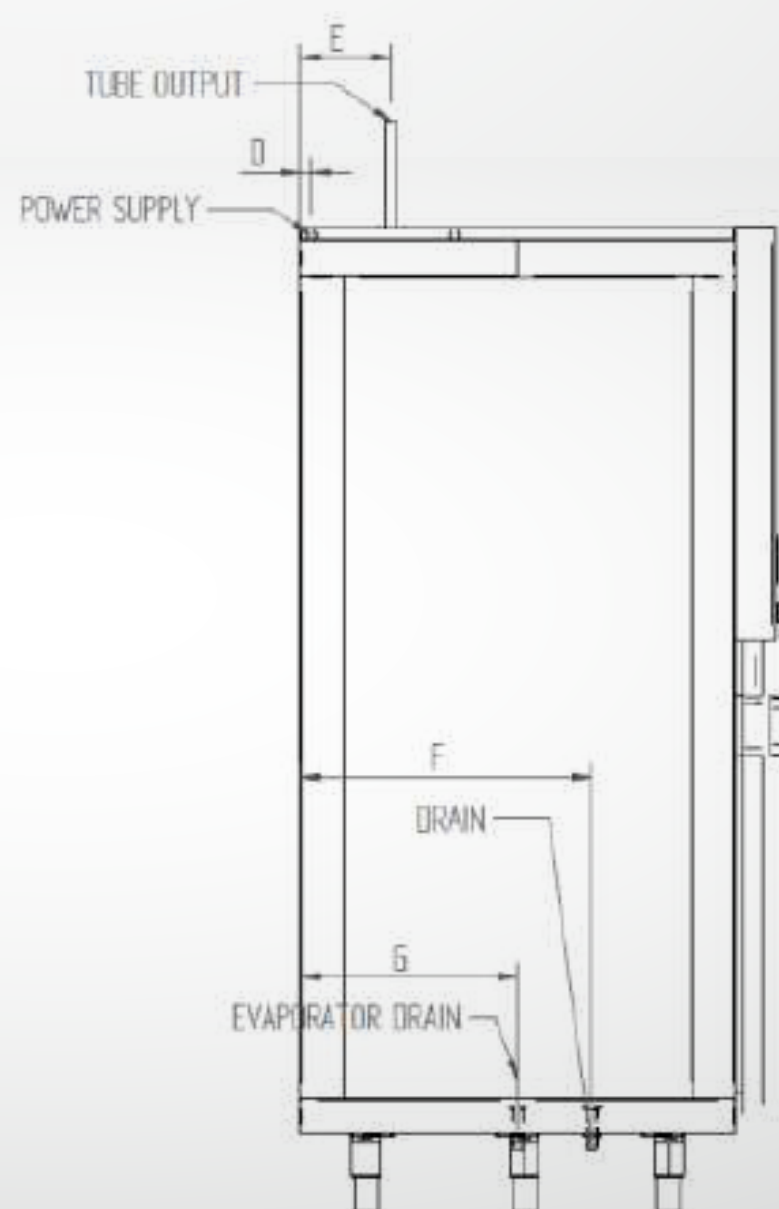


CARACTERÍSTICAS

Rango Tª	3°C / -35°C
Rendimiento en abatimiento/congelación [kg]	110 kg / 60 kg (Probado según norma EN17032)
Capacidad	1.690 L 2.490 L.
Medidas exteriores LxFxA	1.200 x 1.095 x 2.280 mm 1.400 x 1.295 x 2.280 mm
Sistema de condensación	Forzada
Tensión/fases/frecuencia	380V / 3 / 50 Hz
Potencia frigorífica	10.073 W [-10°C] / 5.387 W [-25°C]
Potencia	9884 W

CONEXIONES

Modelos	A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)	F (mm)	G (mm)
ABT201S	170	280	240	25	210	670	500
ABT202S	180	380	240	25	220	770	600





ABATIDOR

MOD ABT61C.



- Acero Inoxidable AISI 304.
- Compatible con cualquier horno.
- El nuevo controlador de fácil manejo tiene una mayor precisión en el control de la temperatura.
- Mayor facilidad para el ajuste del intervalo de temperaturas que deseamos conseguir.
- Todos los circuitos son comprobados al 100%, en cámara de Helio para la detección de la fuga de gas.

ABT**61C+**
cod. G2332

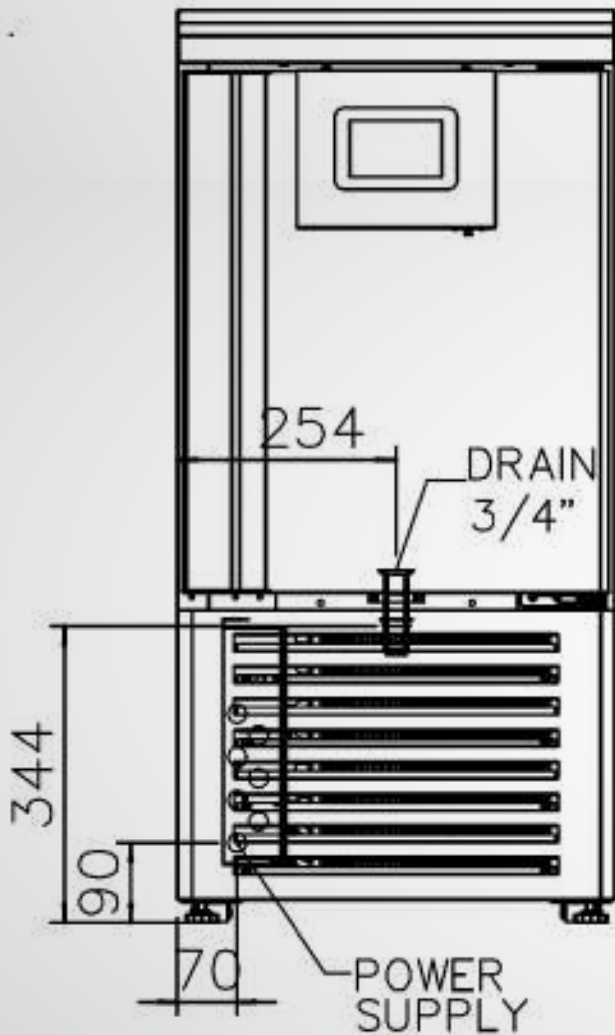


CARACTERISTICAS

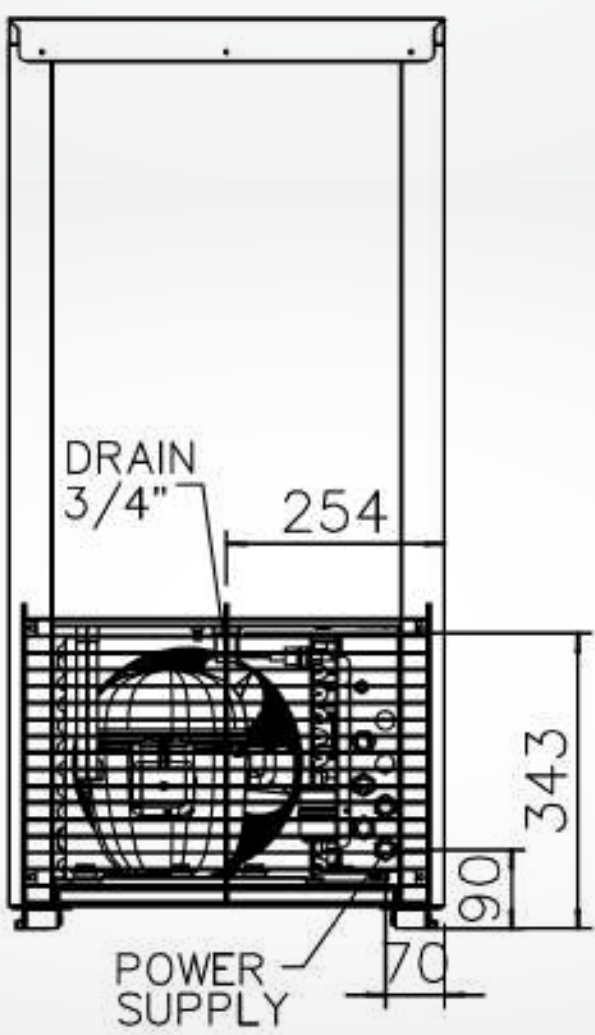
Rango Tª	3°C/-35°C
Rendimiento en abatimiento/congelación [kg]	20 kg / 12 kg [Probado según norma EN17032]
Medidas exteriores LxFxA	508 x 863 x 1.057 mm
Capacidad	86L
Sistema de condensación	Forzada
Tensión/fases/frecuencia	230V / 2 / 50 Hz
Potencia frigorífica	1.805 w
Potencia	1125 W
Peso neto	103 Kg

CONEXIONES

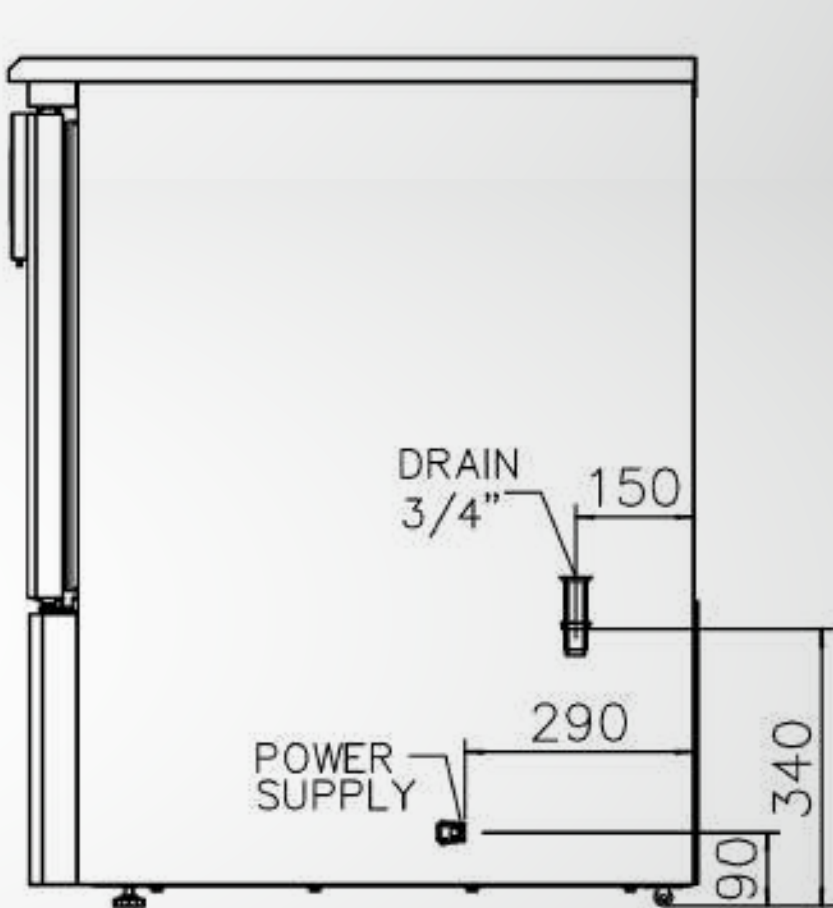
ALZADO



TRASERA



PERFIL





ABATIDOR

MOD ABT71L.



- Acero Inoxidable AISI 304.
- Compatible con cualquier horno.
- El nuevo controlador de fácil manejo tiene una mayor precisión en el control de la temperatura.
- Mayor facilidad para el ajuste del intervalo de temperaturas que deseamos conseguir.
- Todos los circuitos son comprobados al 100%, en cámara de Helio para la detección de la fuga de gas.

ABT71L

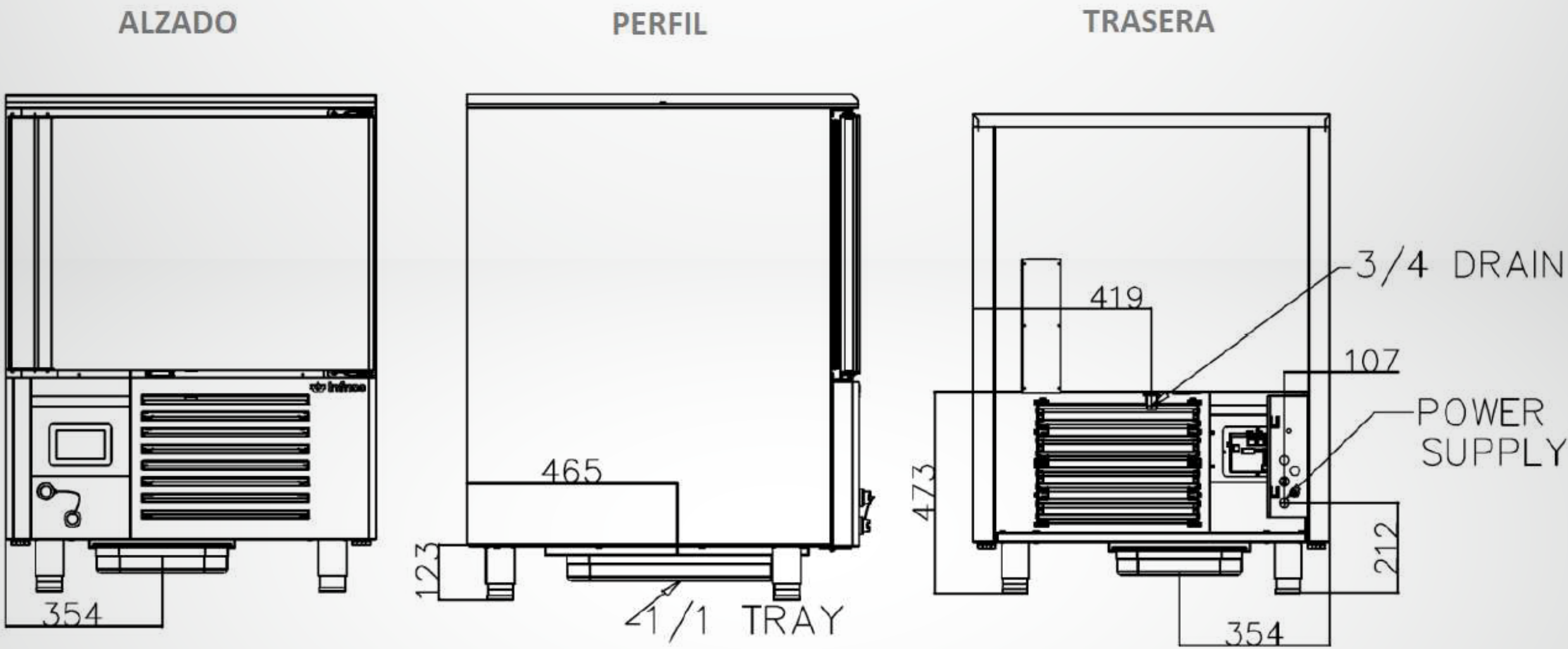
cod. G2333



CARACTERISTICAS

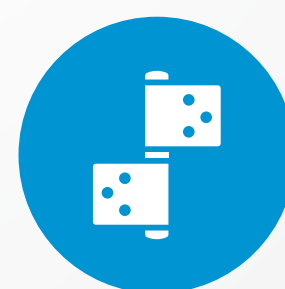
Rango Tª	3°C/-35°C
Rendimiento en abatimiento/congelación [kg]	30 kg / 18 kg [Probado según norma EN17032]
Medidas exteriores LxFxA	837 x 870 x 1.137 mm
Capacidad	160L
Sistema de condensación	Forzada
Tensión/fases/frecuencia	230V / 2 / 50 Hz
Potencia frigorífica	2.609 w
Potencia	2409 W
Peso neto	153 Kg

CONEXIONES





ABATIDOR MOD IABT101L.



- Mejora de la clasificación energética, debido al uso del refrigerante R-290 y de la circulación optimizada del aire para una mejor uniformidad de temperatura en el interior.
- Mayor precisión en el control de la temperatura.
- Puertas dotadas con bisagras para un retorno automático y presión permanente durante el cierre.

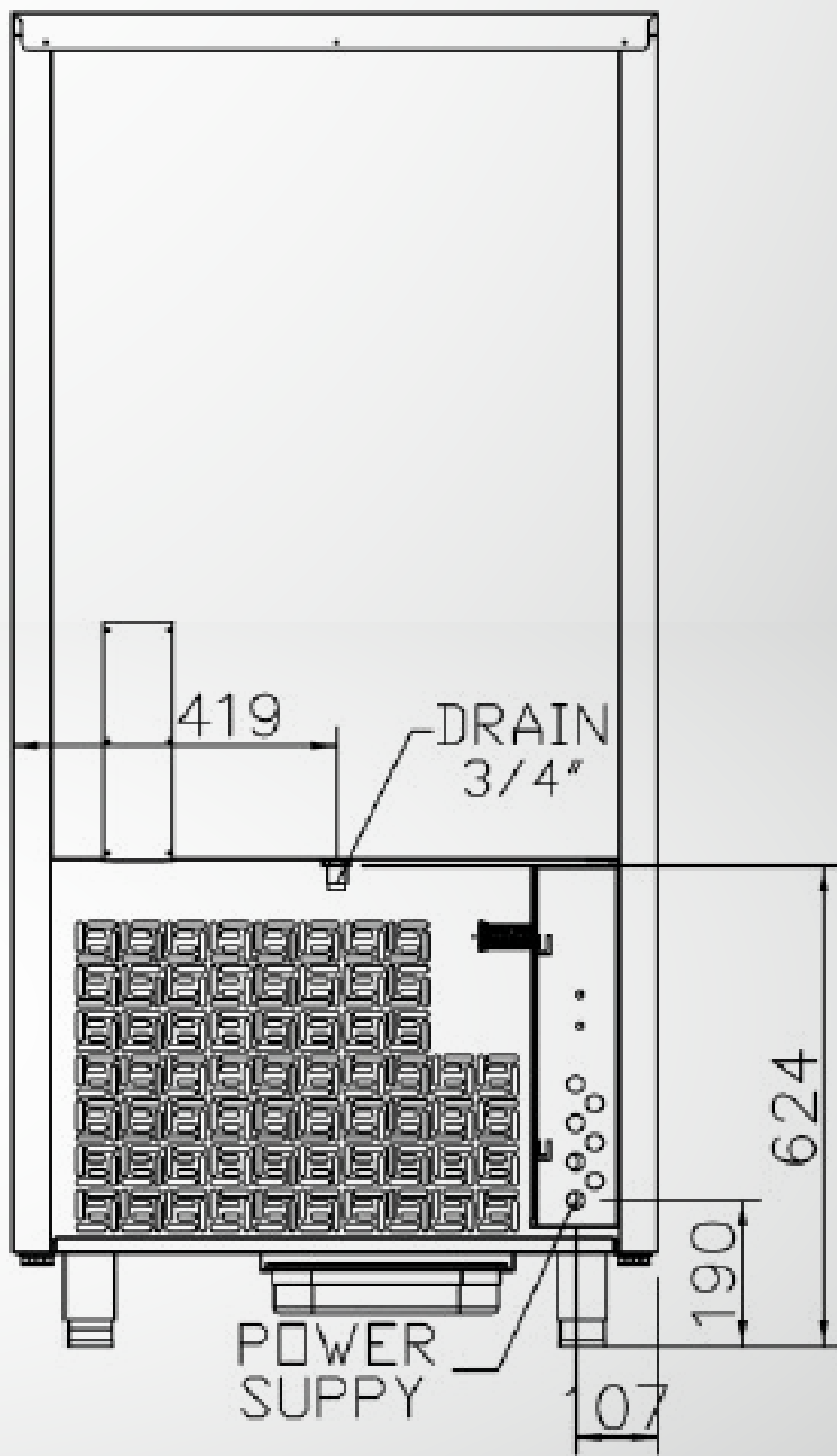
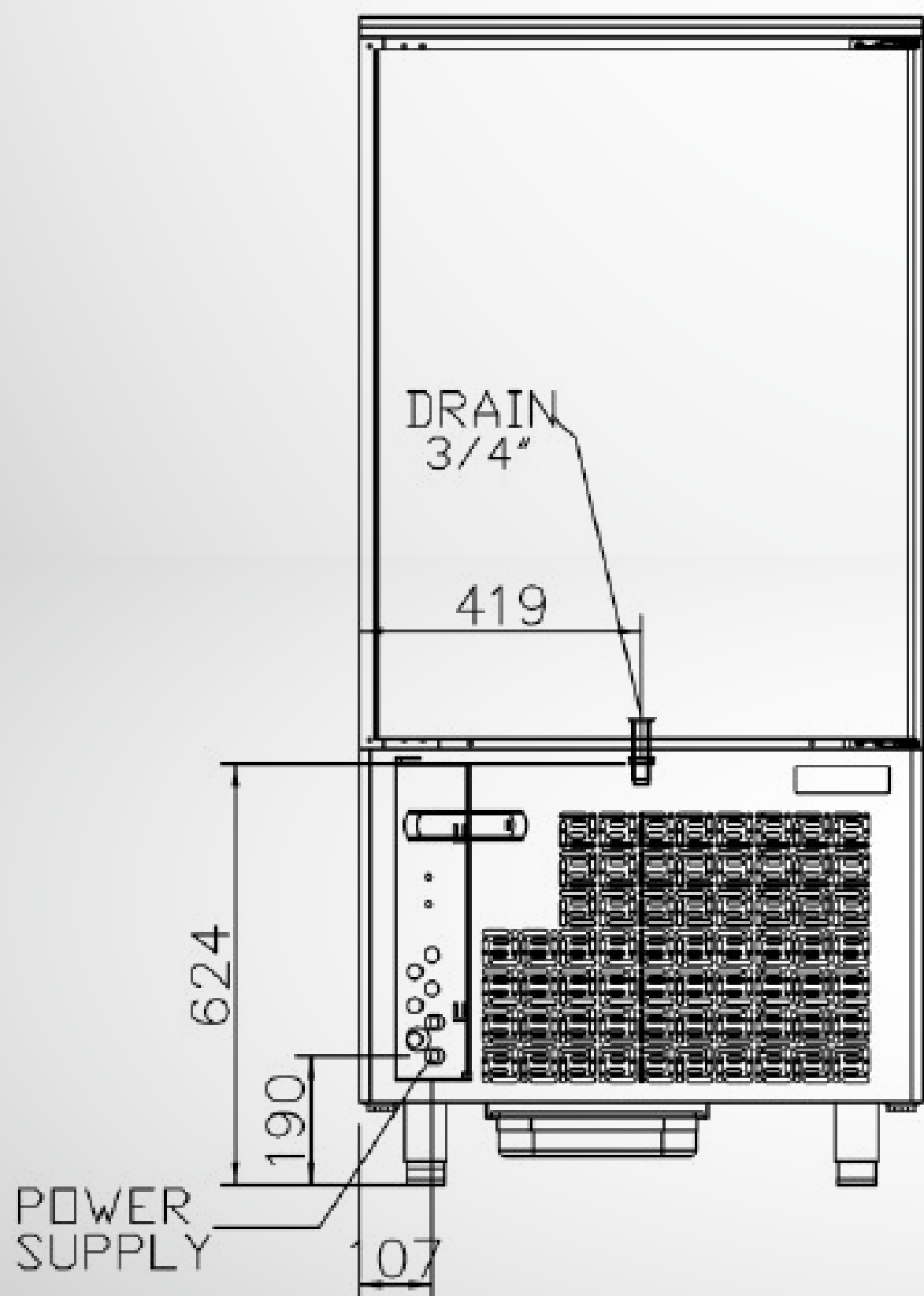
IABT**101L**
cod. G2338



CARACTERISTICAS

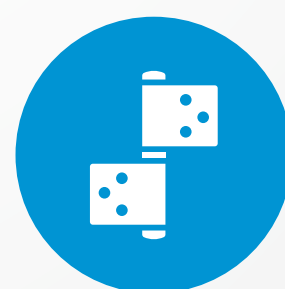
Rango Tª	3°C/-35°C
Capacidad	485 L.
Medidas exteriores LxFxA	837 x 870 x 1.760 mm
Sistema de condensación	Forzada
Tensión/fases/frecuencia	230V / 3 / 50 Hz
Potencia frigorífica	4.299 w
Potencia	3498 W
Peso neto	204 Kg

CONEXIONES





ABATIDOR MOD IABT31S



- Mejora de la clasificación energética, debido al uso del refrigerante R-290 y de la circulación optimizada del aire para una mejor uniformidad de temperatura en el interior.
- Mayor precisión en el control de la temperatura.
- Puertas dotadas con bisagras para un retorno automático y presión permanente durante el cierre.

IABT**31S**

cod. G2336



CARACTERISTICAS

Rango Tª

3°C/-35°C

Capacidad

68 L.

Medidas exteriores LxFxA

721 x 711 x 536 mm

Sistema de condensación

Forzada

Tensión/fases/frecuencia

230V / 2 / 50 Hz

Potencia frigorífica

1.296 w

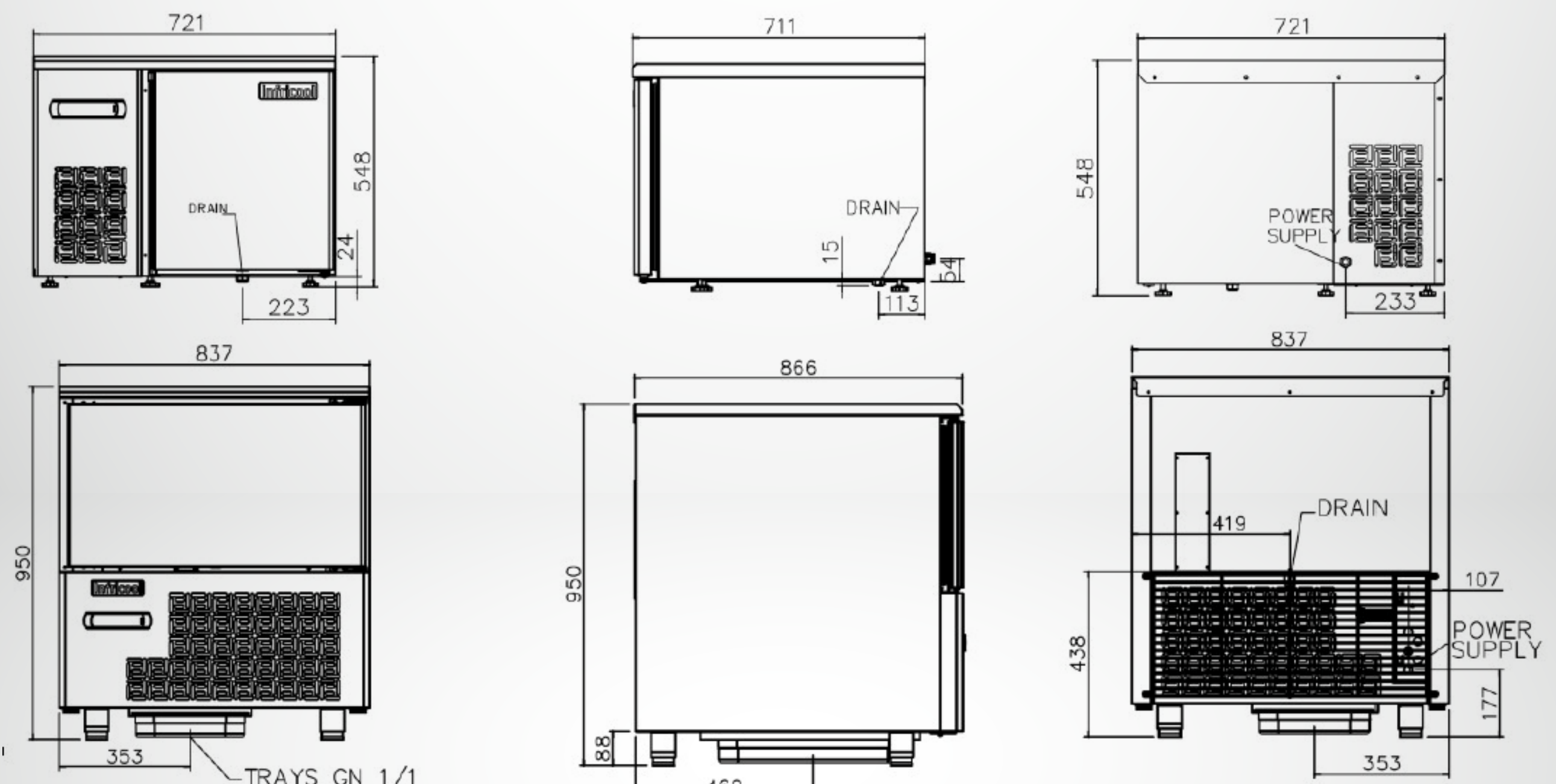
Potencia

761 W

Peso neto

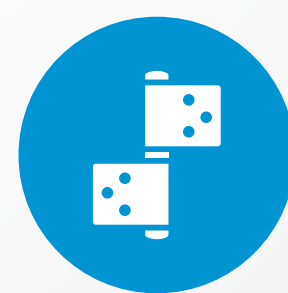
78 Kg

CONEXIONES





ABATIDOR MOD IABT51L



- Mejora de la clasificación energética, debido al uso del refrigerante R-290 y de la circulación optimizada del aire para una mejor uniformidad de temperatura en el interior.
- Mayor precisión en el control de la temperatura.
- Puertas dotadas con bisagras para un retorno automático y presión permanente durante el cierre.

IABT**51L**

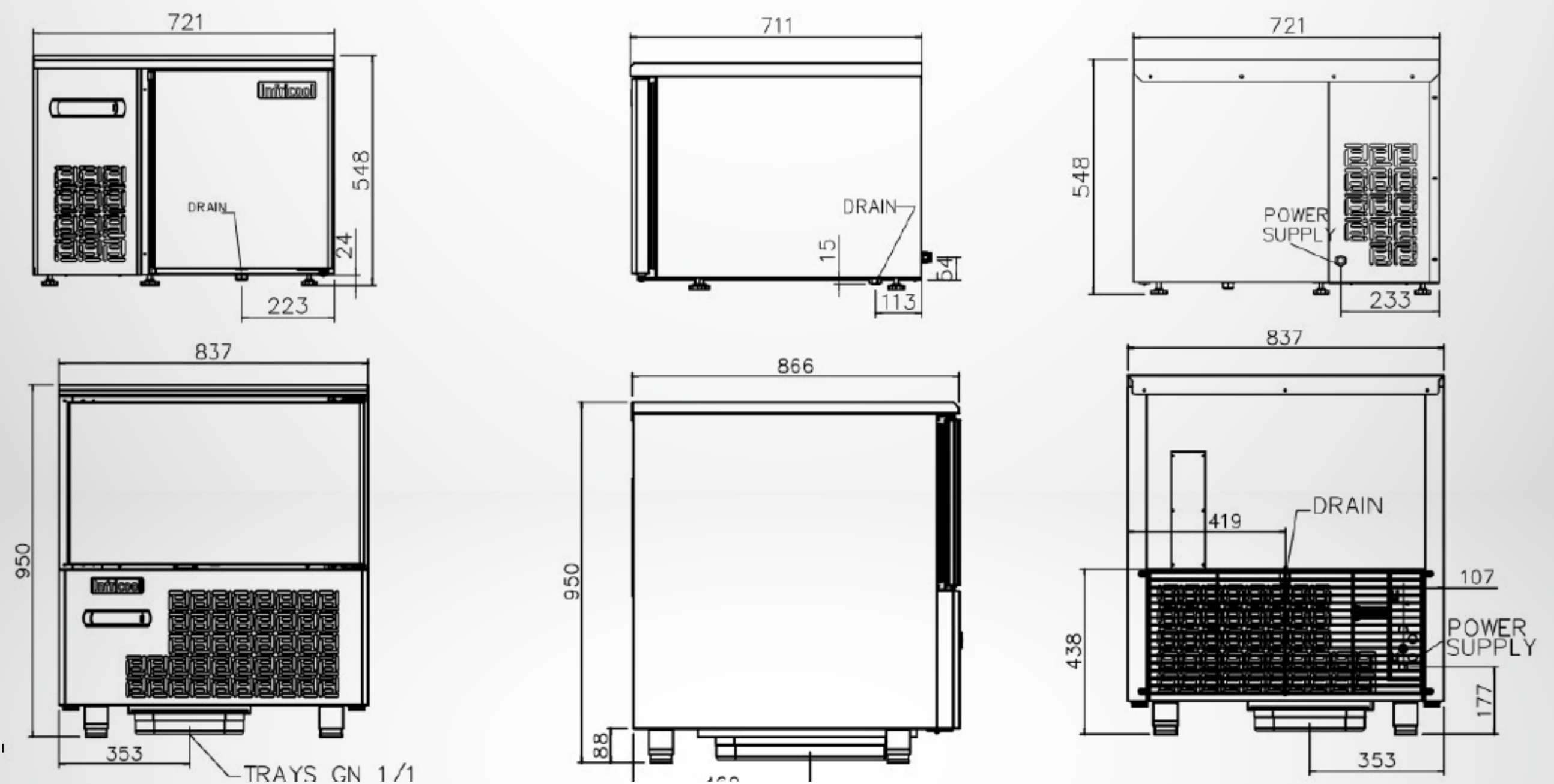
cod. G2337



CARACTERISTICAS

Rango Tª	3°C/-35°C
Capacidad	125 L.
Medidas exteriores LxFxA	837 x 870 x 925 mm
Sistema de condensación	Forzada
Tensión/fases/frecuencia	230V / 2 / 50 Hz
Potencia frigorífica	1.805 w
Potencia	1205 W
Peso neto	139 Kg

CONEXIONES





ABATIDOR

MOD IABT51L

LOS CICLOS

		Fase 1			Fase 2				
	Tipo de ciclo	Producto	Ambiente	Hora	Producto	Ambiente	Hora	descongelación antes <u>conservación</u>	Conservación consigna ambiente
FRÍO	SUAVE + <u>SONDA</u>	0 ° C	3 ° C	90min	ninguna fase 2			NO	2 ° C
	DIFÍCIL + <u>SONDA</u>	- 20 ° C	10 ° C	60min	0 ° C	3 ° C	30 minutos	NO	2 ° C
	SUAVE + <u>HORA</u>	0 ° C	/	90min	ninguna fase 2			NO	2 ° C
	DIFÍCIL + <u>HORA</u>	- 20 ° C	/	60min	0 ° C	/	30 minutos	NO	2 ° C
CONGELAR	SUAVE + <u>SONDA</u>	0 ° C	3 ° C	120min	- 35 ° C	- 18 ° C	120min	SÍ	- 20 ° C
	DIFÍCIL + <u>SONDA</u>	- 35 ° C	- 18 ° C	240min	ninguna fase 2			SÍ	- 20 ° C
	SUAVE + <u>HORA</u>	0 ° C	/	120min	- 35 ° C	/	120min	SÍ	- 20 ° C
	DIFÍCIL + <u>HORA</u>	- 35 ° C	/	240min	ninguna fase 2			SÍ	- 20 ° C

Acceso a los parámetros subdivididos por bloques funcionales (permite al usuario recorrer la lista de parámetros por bloques)

Una vez obtenido el acceso a los parámetros de tipo "F" o "C" (ver tablas precedentes)

Paso	Acción	Efecto	Significado
1	Pulsar la tecla PRG	El display mostrará el nombre del bloque funcional al que pertenece el parámetro	Ejemplo 'CMP' para los parámetros correspondientes al compresor, 'dEF' para los parámetros correspondientes el desescarche
2	Pulsar la tecla UP o DOWN	El display mostrará el nombre de los otros bloques funcionales	Ejemplo 'Fan' para los parámetros correspondientes a los ventiladores
3	Pulsar la tecla START	El display mostrará el nombre del primer parámetro del bloque funcional seleccionado	Ejemplo "F0" para 'Fan'

Tab. 3

Acceso directo a los parámetros por medio de la selección de la categoría

Es posible acceder a los parámetros de configuración, además del modo ya descrito, también por medio de la categoría (ver iconos y abreviaturas en la tabla siguiente) según la lista en el display en correspondencia con el nombre y con el icono correspondiente. Para acceder directamente a la selección de los parámetros reagrupados por categoría pulsar la tecla PRG, y para modificar el parámetro pulsar DOWN + START + UP.

Categoría	Parámetros	Escritura	Icono
Parámetros de sonda	/	'Pro'	
Parámetros de regulación	r	'CtL'	
Parámetros del compresor	c	'CMP'	
Parámetros de desescarche	d	'dEF'	
Parámetros de alarmas	A	'ALM'	
Parámetros de ventiladores	F	'FAn'	
Parámetros de configuración	H configuración	'CnF'	
Parámetros HACCP	H HACCP	'HcP'	
Parámetros RTC	rtc	'rtc'	

Tab. 4

NOTA IMPORTANTE PARA PROBAR LOS CICLOS

parámetro " corriente

continua " : DC = 0

dC = 1

temporizadores de ciclo están en minutos

temporizadores de ciclo están en segundos





CATÁLOGO 2021



Equipos Gastronómicos
& Comerciales



Rca. Dominicana
y Vía Ferrea



021 288 0305



www.ngosaeca.com.py