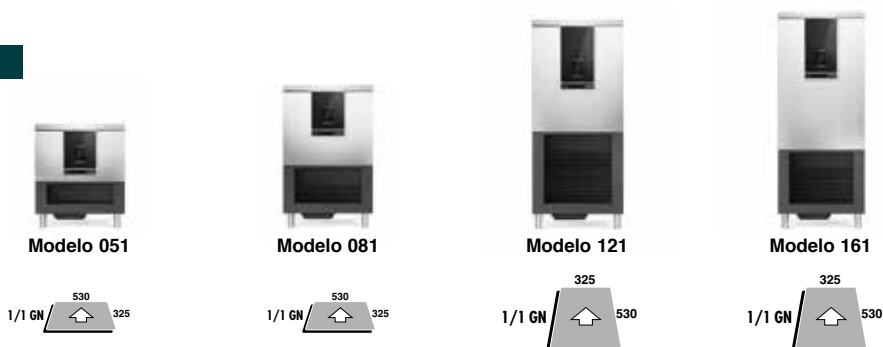


Abatidores NEO

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



MODELO

Modelo	051	081	121	161	
Capacidad	GN 600x400	5 x 1/1 4 x (600 x 400)	9 x 1/1 7 x (600 x 400)	12 x 1/1 10 x (600 x 400)	17 x 1/1 14 x (600 x 400)
Distancia entre guías	mm GN mm 600x400	60 75	60 75	60 75	60 75
Dimensiones exteriores (mm)		790 x 720 x 850 h	790 x 820 x 1320 h	790 x 820 x 1800 h	790 x 820 x 1950 h
Dimensión cámara					

VERSIÓN GASTRONOMÍA

MODELO	NEOG051	NEOG081	NEOG121	NEOG161
Precio (€)	8.474 €	10.985 €	12.836 €	13.796 €
Capacidad abatimiento positivo (kg) +90°C / +3°C	18	25	36	55
Capacidad congelación (kg) +90°C / -18°C	12	16	24	36
Potencia frigorífica (W)	1430	2108	4807	7061
Potencia calentamiento (W)	500	1000	1600	1600
Alimentación (V - 50 Hz)	AC 230	AC 230	3N AC 400	3N AC 400

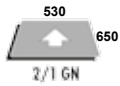
VERSIÓN PASTELERÍA

MODELO	NEOP051	NEOP081	NEOP121	NEOP161
Precio (€)	8.474 €	10.985 €	12.836 €	13.796 €
Capacidad abatimiento positivo (kg) +90°C / +3°C	18	25	36	55
Capacidad congelación (kg) +90°C / -18°C	12	16	24	36
Potencia frigorífica (W)	1430	2108	4807	7061
Potencia calentamiento (W)	500	1000	1600	1600
Alimentación (V - 50 Hz)	AC 230	AC 230	3N AC 400	3N AC 400

ACCESORIOS	Modelo 051	Modelo 081	Modelo 121	Modelo 161
*Versión de 60Hz	VH051 489 €	VH081 636 €	VH121 763 €	VH161 763 €
*Sobrepeso unidad condensadora de agua	CAM03 756 €	CAM04 756 €	CAM05 756 €	CAM06 756 €
*Sobrepeso unidad remota	URM03 1.067 €	URM04 1.281 €	URM12 1.525 €	URM06 1.633 €
*Ruedas, de las cuales dos con freno	RT64 111 €	RT84 172 €	RT84 172 €	RT84 172 €
*Ducha de lavado	DE5 167 €	DE5 167 €	DE5 167 €	DE5 167 €
*Esterilizador	SXM 1.098 €	SXM 1.098 €	SXM 1.098 €	SXM 1.098 €



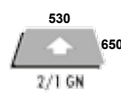
Modelo 122



Modelo C02



Modelo C04



24 x 1/1 - 12 x 2/1	20 x 1/1	40 x 1/1 - 20 x 2/1
10 x (600 x 800)	20 x (600 x 400)	40 x (600 x 400) - 20 x (600 x 800)
60	-	-
75	-	-
1100 x 1050 x 1800 h	1200 x 1050 x 2430 h	1600 x 1450 x 2430 h
	670 x 750 x 2120 h	870 x 1150 x 2120 h

Equipamiento de serie

NEO

- Sonda al corazón multipunto (calentada).
- Conexión USB.
- Paneles portaparrillas.
- Pantalla a color de 7 pulgadas (LCD - TFT - IPS), de alta definición, capacitiva, con elección de funciones "Pantalla Táctil".

NEOG122	NEOGC02	NEOGC40
21.235 €	38.813 €	42.147 €
72	105	210
48	70	135
9986	7100	13300
1600	2400	4800
3N AC 400	3N AC 400	3N AC 400

Unidades condensadoras remotas:

Incluyen resistencia de carter, presostato de alta, antivibrador aspiración, separador de aceite, by pass de arranque y cuadro de potencia:

NEOGC02:

Dimensiones ext.: 1.660/850/h825
Potencia frigorífica (-25°C/+38°C Amb.): 8.440 W
Potencia absorbida: 5.04kW
Tensión/fases/frecuencia: 380-420V / 3 / 50Hz

NEOGC40:

Dimensiones ext.: 1660/850/980h
Potencia frigorífica (-25°C/+38°C Amb.): 12.910W
Potencia absorbida: 8.11kW
Tensión/fases/frecuencia: 380-420V / 3 / 50Hz

NEOP122	NEOPC02	NEOPC40
21.235 €	38.813 €	42.147 €
72	105	210
48	70	135
9986	7100	13300
1600	2400	4800
3N AC 400	3N AC 400	3N AC 400

Accesorios Extras

Modelos c02 y c40

- Suplemento sonda de temperatura con 4 puntos de lectura:
SP4C20 223 €
SP4C40 223 €
- Suplemento sonda de temperatura con 4 puntos de lectura (calefactada):
SM4C20 319 €
SM4C40 319 €

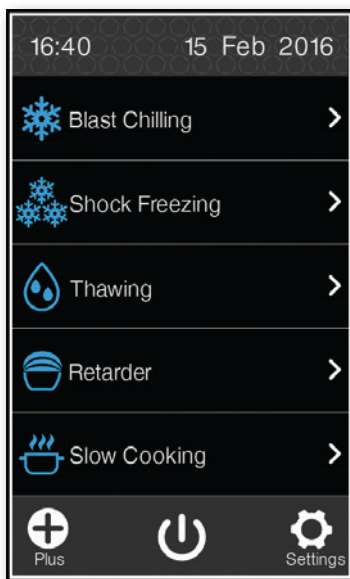
Modelo 122	Modelo c02	Modelo c40
VH122 978 €		
CAM04 756 €		
URM07 2.073 €		
RT85 168 €		
DE5 167 €		
SXM 1.098 €	SXM 1.098 €	SXM 1.098 €

Abatidores

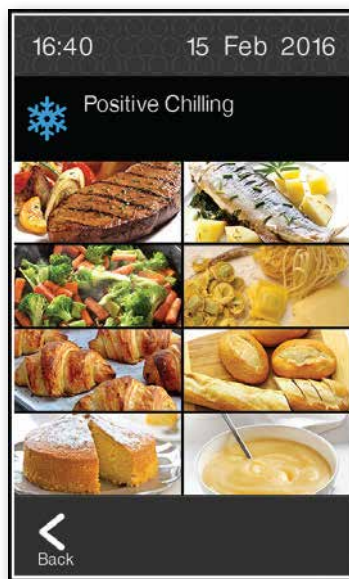
NEO

CARACTERÍSTICAS GENERALES

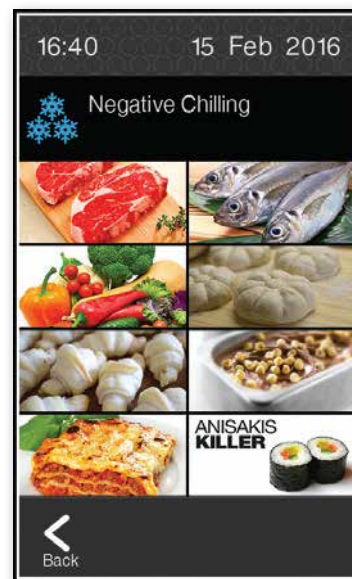
Pantalla a color de 7 pulgadas (LCD - TFT - IPS), de alta definición, capacitiva, con elección de funciones "Pantalla Táctil". Todos los procesos se pueden visualizar mediante los iconos específicos para cada tipo de alimento, carne, pescado, pastelería, etc. Inicio del proceso de elaboración tocando el icono.



6 funciones



Abatimiento Positivo +90 / +3°C



Congelación +90 / -18°C



Descongelación



Fermentación controlada



Cocción lenta /
Mantenimiento a temperatura

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DE FABRICACIÓN

- Costados externos y encimera en acero inox AISI 304 18/10 espesor 0,6 mm.
- Puerta en acero inox AISI 304 18/10 espesor 0,8 mm.
- Revestimiento interior completamente radiado en acero inox AISI 304 18/10.
- Fondo interior de contención.
- Aislamiento de poliuretano expandido de alta densidad (aproximadamente 42 kg/m³) de espesor 60 mm, sin HCFC.
- Resistencia anticondensación, montada en la caja debajo del tope de la junta magnética.
- Tirador ergonómico de altura total y juntas magnéticas en los 4 lados de la puerta.
- Sistema patentado de inyección de humedad en la cámara.

MONTAJE INTERIOR

- Soportes porta-guías desmontables en acero inoxidable AISI 304 18/10, que se puede colocar de manera fácil para acoger bandejas 1/1 GN o 600 x 400 (2/1 GN o 600 x 800 por modelos 122).
- Guías desmontables en "L" en acero inoxidable AISI 304 18/10, se pueden empotrar cada 15 mm.

GRUPO REFRIGERANTE

- Electroventiladores de flujo indirecto en el producto.
- Compresor hermético (semi-hermético por modelos 122).
- Líquido refrigerante R404A.
- Evaporadores de alto rendimiento, con más puntos de inyección de gas.
- Batería de evaporación de cobre-aluminio, pintada por catafore-sis con resina epoxi atóxica.
- Batería condensadora de cobre con aletas de aluminio de alto rendimiento térmico.
- Sistema de descongelación por gas caliente, patentado.
- Dispositivo de descongelación y evaporación del agua de condensación sin aporte de energía eléctrica (con resistencia de cartucho por modelos 122).

MANDOS, CONTROLES Y DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD

- Pantalla TÁCTIL capacitiva IPS de 7" de alta definición en la puerta, de uso sencillo.
- Enganche rápido para ducha de serie.
- Ciclos de descongelación automáticos de serie.
- Electroválvula de carga agua de serie.
- Protector térmico para salvaguardia del compresor.
- Microinterruptor de parada ventilación interior al abrir la puerta.

FUNCIONES ESPECIALES

- Libro de cocina.
- Mis recetas.
- Calentamiento aguja.
- Esterilización.
- Descongelación por gas caliente.
- Pre-enfriamiento.
- Secante.
- Ciclo continuo.

DOTACIÓN DE SERIE

- Sonda al corazón calentada con 4 puntos de lectura.
- Conexión USB para Carga y Descarga.
- Paneles portaparrillas.

ACCESORIOS EXTRA

- Versión de 60 Hz.
- Versión preparada para unidad remota.
- Versión con unidad condensadora de agua.
- Kit ruedas giratorias, de las cuales 2 con freno.
- Esterilizador removible.
- Ducha de lavado.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Lavado manual con ducha externa (opcional).

