



# Abatidores y congeladores de temperaturas 3 y 5 niveles



Serie  
**ABT**  
Series

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

### Estructura



Contrapuerta embutida con burlete triple cámara fácilmente sustituible.

Estructura de la puerta con calentamiento para evitar la acumulación de hielo.

Conexión USB, para cargar y descargar configuración de los parámetros, programas y descargar la información en relación a las alarmas HACCP.

## TECHNICAL CHARACTERISTICS

### Estructure

Interior of door inserted with a triple chamber door gasket easy to remove.

Heated door frame to avoid accumulation of ice.

USB connection, to upload/download of the configuration parameters, programs and download of the information relative to the HACCP alarms.

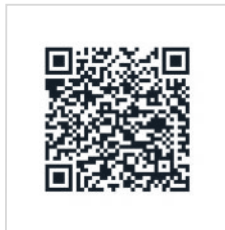
ABT3 1S



ABT5 1L



Más detalles y ficha técnica en:



Versión español

More details and technical sheet:



English version

| MOD.    | Tensión/Frecuencia<br>Electrical<br>[V/Hz] | Nº Bandejas<br>[Opcional]<br>Trays [Optional] | Distancia entre<br>bandejas<br>Distance between trays | Blast chilling<br>Freezing capacity<br>[Kg.] | Compresor<br>Compressor<br>[HP] | Evaporación<br>Evaporation | Control<br>Control | Refrigerante<br>Refrigerant |
|---------|--|---|---|--|---------------------------------|----------------------------|--------------------|-----------------------------|
| ABT3 1S | 220/50                                     | 3 GN 1/1                                      | 65  | 10/5*  | 1/2                             | <b>Forzada</b><br>Forced   | Digital            | <b>R-290</b>                |
| ABT5 1L | 220/50                                     | 5 GN 1/1<br>600x400                           | 65  | 20/12*                                       | 1                               | <b>Forzada</b><br>Forced   | Digital            | <b>R-290</b>                |
| ABT5 1C | 220/50                                     | 5 GN 1/1                                      | 65  | 20/12*                                       | 1                               | <b>Forzada</b><br>Forced   | Digital            | <b>R-290</b>                |

\*Rendimientos probados según la norma EN17032

\*Capacity tested according to EN17032 standard

# Blast chillers and freezers 3 and 5 levels

Serie  
**ABT**  
Series

## REFRIGERACIÓN



### Refrigeración

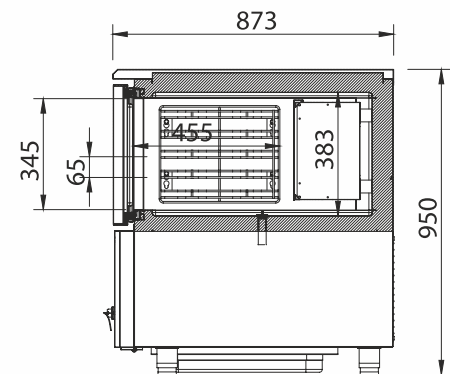
Abatimiento rápido: **+90°C a +3°C en menos de 90 minutos.**  
Congelación rápida: **+90°C a -18°C en menos de 270 minutos.**

## REFRIGERATION

### Refrigeration

Blast chilling: **+90°C to +3°C in less than 90 minutes.**  
Blast freezing: **+90°C to -18°C in less than 270 minutes.**

ABT5 1C



ABT5 1L



ABT3 1S

721 x 711 x 536 mm.



ABT5 1L

837 x 870 x 950 mm.



ABT5 1C

837 x 724 x 800 mm.

### Opcional / Optional

Esterilizador / Sterilizer (407x26)

Registrador / Recorder (308x59)

Bandejas inox GN 1/1 / Stainless GN 1/1 trays (501x23)

Bandeja 600x400 / 600x400 trays (A850P41)

Entrada bandeja / Trays entry





# Abatidores y congeladores de temperaturas 6 y 7 niveles

Serie  
**ABT**  
Series

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

### Control



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.



### Comprobación de fuga de gas

Todos los circuitos frigoríficos son **comprobados al 100%, en cámara de Helio** para la detección de la fuga de gas.

## TECHNICAL CHARACTERISTICS

### Control

Higher precision in managing temperature settings. **Greater ability to adjust** of temperature ranges as per the end user's requirement.

### Leak detection system

All the condensing units are **100% tested, in a Helium chamber** for the detection of gas leakage.

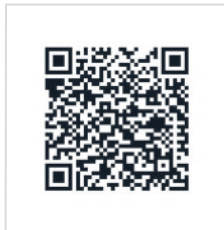


ABT7 1L



ABT6 1C

Más detalles y ficha técnica en:



Versión español

More details and technical sheet:



English version



| MOD.    | Tensión/Frecuencia<br>Electrical<br>(V/Hz) | Nº Bandejas<br>(Opcio nal)<br>Trays (Optional) | Distancia entre<br>bandejas<br>Distance between trays | Blast chilling<br>Freezing capacity<br>(Kg.) | Compresor<br>Compressor<br>(HP) | Evaporación<br>Evaporation | Control<br>Control | Refrigerante<br>Refrigerant |
|---------|--|--|---|--|---------------------------------|----------------------------|--------------------|-----------------------------|
| ABT6 1C | 220/50                                     | 6 GN 1/1                                       | 65  | 20/12*                                       | 1                               | <b>Forzada</b><br>Forced   | Digital            | <b>R-290</b>                |
| ABT7 1L | 220/50                                     | 7 GN 1/1<br>600x400                            | 65  | 30/18*                                       | 1 1/4                           | <b>Forzada</b><br>Forced   | Digital            | R 452 A                     |
| ABT7 1M | 220/50                                     | 7 GN 1/1                                       | 65  | 30/18*                                       | 1 1/4                           | <b>Forzada</b><br>Forced   | Digital            | R 452 A                     |

\*Rendimientos probados según la norma EN17032

\*Capacity tested according to EN17032 standard

# Blast chillers and freezers 6 and 7 levels

Serie  
**ABT**  
Series

## REFRIGERACIÓN



### Refrigeración

Abatimiento rápido: **+90°C a +3°C en menos de 90 minutos.**  
Congelación rápida: **+90°C a -18°C en menos de 270 minutos.**

## REFRIGERATION

### Refrigeration

Blas chilling: **+90°C to +3°C in less than 90 minutes.**  
Blast freezing: **+90°C to -18°C in less than 270 minutes.**

**ABT7 1M**

[Compatible GN 1/1]



ABATIDORES  
BLAST CHILLERS



508 x 863 x 1059 mm.

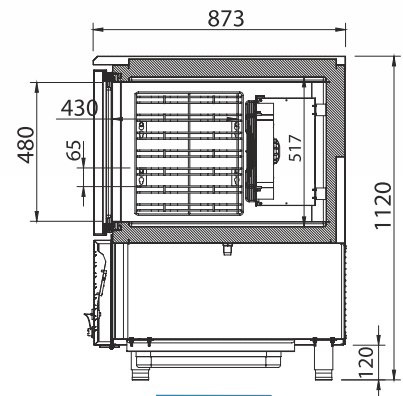


837 x 870 x 1120 mm.



1468 x 700 x 850 mm.

Entrada bandeja / Trays entry



**ABT7 1L**

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.

Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.

The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

[www.infrico.com](http://www.infrico.com)

