



EQUIPAN B.I., C.A.

RIF.: J-31463819-0

CONGELADORES

Ultracongelador serie EUROS 2000

Equipo Multifuncional Multicolor

Abatidores/Ultracongeladores Mini Turbo

Abatidor/ultracongelador SYSTEM TURBO

Cámaras serie UNIBIGA



www.equipanbi.com

Ultracongelador serie EUROS 2000

Equipo de ultracongelación idóneo tanto para el manejo manual como automático (si se solicita) de carros, para producciones de mediana o gran entidad. Gracias a su fabricación modular se puede variar su anchura en función de la cantidad del producto que haya que ultracongelar, de la calidad y del espesor.

La configuración estándar se presenta con el interior de acero INOX AISI 304 y el exterior de chapa galvanizada plastificada. El aislamiento se obtiene inyectando espuma de poliuretano de alta densidad. Cuenta con un puerta trasera suplementaria para permitir que salgan los carros. Descongelación automática a gas caliente.



Equipo Multifuncional Multicontrol

Equipo multifunción compuesto de un solo cuadro de mandos y una sola unidad motocondensante, subdividido en dos sectores. El primero es de ultracongelación para producciones de pequeña y mediana entidad con una temperatura de funcionamiento de -40°C , idóneo para manejar manualmente n.18 bandejas de 60x80 cm. o n.36 de 60 x 40 cm. El segundo sector es de conservación del producto ya ultracongelado con temperatura de funcionamiento de -20°C , idóneo para manejar manualmente n.18 bandejas de 60 x 80 cm., o n.36 bandejas de 60x40 cm. (cada dos semipuertas). Gracias a su fabricación modular se puede variar su anchura en función de la cantidad, de la calidad y del espesor del producto que hay que conservar. La configuración estándar se presenta con el interior de acero INOX AISI 304 y el exterior de chapa galvanizada plastificada. El aislamiento se obtiene inyectando espuma de poliuretano de alta densidad. Descongelación automática a gas caliente.



Equipo Multifuncional Multicontrol

Los abatidores/ultracongeladores de la serie MINI TURBO son los más compactos de la familia de ultracongeladores TURBO. Según el modelo, pueden contener 5, 10 o 20 bandejas de 60x40 cm. Opcional: bandejas de 66x46 cm. solo para los modelos MT 10 y MT20. El equipo puede ser utilizado para el abatimiento producto $+65/+10^{\circ}\text{C}$ y/o ultracongelación $+10/-18^{\circ}\text{C}$ al corazón, con pasaje automático a la temperatura de conservación deseado. Además de la sonda de aguja para determinar la temperatura de congelación en el corazón del producto, se encuentra disponible el sistema de congelación time-out. La descongelación automática es a gas caliente y auxiliares eléctricos. Interior y exterior en acero inox AISI 304. Aislamiento con poliuretano expandido de elevada densidad, espesor 6 cm. Grupo frigorífico enfriado por aire incorporado en la base del mueble por MT5 y MT10 (opcional remoto) y remoto por MT20 (estándar). Cuadro de mandos electrónico. Normativas de referencia: EN60204-1, EN60335-1 y NF francesas.



Abatidor/ultracongelador SYSTEM TURBO

Equipo de abatimiento/ ultracongelación Serie SYSTEM TURBO idóneo para el manejo automático de 20 bandejas 60x80 cm. o un carro 66x82x192h cm. Si se solicita, el manejo puede ser para bandejas 65x90 y gastronorm 2/1. La configuración estándar se presenta con el interior de acero inox AISI 304 y el exterior de chapa galvanizada plastificada. El aislamiento se obtiene inyectando espuma de poliuretano de alta densidad. Normativas de referencia: EN 60204-1, EN 60335-1.



Cámaras serie UNIBIGA

Equipo con medidas extremadamente reducidas. Es utilizable para la conservación y fermentación de la masa madre y pastones, y asegura en automático temperatura y humedad constantes independientemente de la variabilidad de la temperatura y humedad externas.

