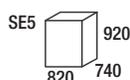




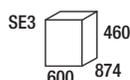
# ABATIDORES DE TEMPERATURA Y CONGELADOR RÁPIDO



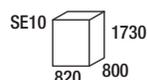
SE5



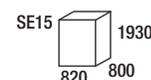
SE3



SE10



SE15



## ABATIDOR DE TEMPERATURA Y CONGELADOR RÁPIDO

MODELO	DIMEN. INTERIORES (mm.)			CAPACIDAD BANDEJAS	CAPACIDAD REFRIG. DE 90° A 3°C	CAP. CONGELAC. DE 90°C A -18°C	CAP. FRIG (W) (-10°/45°C) (-40°/45°C)		POT. ABS. Kw/A	PESO NETO (Kg)	PVP €
	ancho	fondo	alto								
SE3	340	560	270	3GN 1/1	7 Kg. en 90 min.	5 Kg. en 240 min.	533	92	0,72/3,8	55	4.528
SE5	700	450	385	5GN 1/1 - 5 600x400	20 Kg. en 90 min.	14 Kg. en 240 min.	1627	380	1,0/7,0	90	5.944
SE10	700	450	990	10GN 1/1 - 10 600x400	28 Kg. en 90 min.	18 Kg. en 240 min.	5439	765	3,6/8,5	190	10.053
SE15	700	450	1090	15GN 1/1 - 15 600x400	45 Kg. en 90 min.	27 Kg. en 240 min.	5439	765	3,8/8,7	210	11.800

PORTES PAGADOS

## Características

- Exterior e interior en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Sonda para medir la temperatura en el corazón del producto.
- Aislamiento en poliuretano libre de CFC's con densidad 40 Kg/m3.
- Elección entre ciclos de tiempo o temperatura.
- Opciones entre ciclo HARD o SOFT para productos delicados.
- Posibilidad de cambiar todos los ajustes a elección del usuario.
- Uso de todas las funciones HACCP de almacenamiento de alarma. Almacenamiento al final del ciclo.
- Ajustes de ciclos de trabajo continuo, por ejemplo para helado.
- Gas R452a. **Desescarche** manual por aire. **Condensación por aire.** Condensación por agua (bajo pedido); consultar precios y plazos de entrega. MOD. SE5-SE10-SE15.
- Componentes de alta calidad: evaporador tratado con cataforesis para reducir olores, moldes y garantizar una larga duración. Todos los componentes están aprobados para contacto con alimentos.
- Bandeja recoge agua de condensación. Motor testado a 32°C.
- Medidas con patas. Patas regulables en altura +/- 50mm en todos los modelos.
- Puertas con burlete magnético. Soporte de bandejas en acero inoxidable AISI 304 18/10, extraíbles sin ayuda de herramientas para facilitar la limpieza.
- Aislamiento en panel de 60mm. Trabajan con Freon con bajo contenido en GWP.
- Voltaje en modelos SE3 y SE5 (230V/50Hz). En modelos SE10 y SE15 (400V/III/50Hz).

## accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
PARRILLA INOX GN 1/1	56
PARRILLA INOX 600x400	76
KIT RUEDAS. SM5-SM10-SM15	354





# rovemah TECHFROST

## ABATIDORES DE TEMPERATURA Y CONGELADOR RÁPIDO



SM15  
1950  
820 908



SM10  
1750  
820 908



SM5  
900  
820 789

### Funciones SM/5/10/15

- Panel de control "full touch" de 5 ó 7 pulgadas, además de la clásica función de abatimiento, permite regular la intensidad de ventilación de todo el interior de la máquina con un diseño innovador y atractivo, pero sobre todo sólido y ergonómico.
- Máquinas dotadas de un puerto USB para descargar del HACCP, además para programas y actualizaciones o visualización de alarmas, salvo mod. SJOF 923.
- **SECADO:** Al final del uso de la máquina, para evitar la formación de olores y molde pero también para una mayor duración de los componentes.
- **DESINFECCION PESCADO CRUDO:** para el tratamiento y control de las bacterias como la Anisakis.
- **GESTION DE LA FERMENTACION (OPCIONAL):** En 4 fases configurables por el usuario:
  1. Bloqueo de la levadura que lleva la masa para que deje de fermentar.
  2. Accionamiento pre-fermentación a través de la subida de la temperatura.
  3. Fermentación total previa antes de meter el producto en el horno.
  4. Conservación: permite un almacenamiento más largo.
- **DESCONGELACION:** Mejor control y gestión temperatura del producto congelado
- **ESTERILIZADOR OZONO (opcional):** Para una mejor limpieza del interior de la cámara.
- **COCCIÓN A BAJA TEMPERATURA (opcional):** se puede ajustar la temperatura, duración, humedad y la ventilación para permitir una cocción óptima, mientras se mantiene la ternura y el jugo del producto. Posibilidad de poner hasta 3 sondas.



ABATIMIENTO



CONGELACIÓN



ENDURECIMIENTO DE HELADO



FERMENTACIÓN



SANIFICACIÓN DE PESCADO



COCCIÓN A BAJA TEMPERATURA

### ABATIDOR DE TEMPERATURA Y CONGELADOR RÁPIDO

MODELO	DIMEN. INTERIORES (mm.) ancho fondo alto			CAPACIDAD BANDEJAS	CAPACIDAD REFRIG. DE 90° A 3°C	CAP. CONGELAC. DE 90°C A -18°C	CAP. FRIG (W) (-10°/43°C) (-40°/43°C)		POT. ABS. Kw/A	PESO NETO (Kg)	PVP €	
SM5	700	450	375	5GN 1/1 - 5	600x400	22 Kg. en 90 min.	15 Kg. en 240 min.	1526	327	1,2/8,0	105	8.193
SM10	700	450	990	10GN 1/1 - 10	600x400	30 Kg. en 90 min.	20 Kg. en 240 min.	4630	980	2,6/6,5	200	14.896
SM15	700	450	1090	15GN 1/1 - 15	600x400	50 Kg. en 90 min.	30 Kg. en 240 min.	4970	1025	3,4/8,5	220	16.457

PORTES PAGADOS

### Características

- Exterior e interior en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Sonda para medir la temperatura en el corazón del producto.
- Aislamiento en poliuretano libre de CFC's con densidad 40 Kg/m3.
- Gas R452a. **Desescarche** por gas caliente. **Condensación por aire.** Condensación por agua (bajo pedido): consultar precios y plazos de entrega. MOD. SM5-SM10-SM15.
- Componentes de alta calidad: evaporador tratado con cataforesis para reducir olores, moldes y garantizar una larga duración. Todos los componentes están aprobados para contacto con alimentos.
- Bandeja recoge agua de condensación. Motor testado a 43°C.
- Medidas con patas. Patas regulables en altura +/- 50 mm en todos los modelos.
- Puertas con burlete magnético. Soporte de bandejas en acero inoxidable AISI 304 18/10, extraíbles sin ayuda de herramientas para facilitar la limpieza.
- Aislamiento en panel de 80 mm. Trabajan con Freon con bajo contenido en GWP.
- Voltaje en modelo SM5 (230V/50Hz). En modelos SM10 y SM15 (400V/III/50Hz).

### accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
PARRILLA INOX GN 1/1	59
PARRILLA INOX 600x400	80
KIT RUEDAS. SM5-SM10-SM15	372
FUNCIÓN DE FERMENTACIÓN CONTROLADA Y COCCIÓN A BAJA TEMPERATURA, SALVO SJOF 923	2.728
ESTERILIZADOR OZONO	1.132
KIT 3 SONIDAS AL CORAZÓN (NO CALENTADAS)	275
MODULO WIFI	464

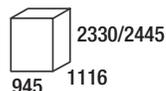




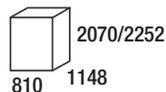
# ABATIDORES DE TEMPERATURA Y CONGELADOR RÁPIDO



SMCR20



SM20



ABATIMIENTO



CONGELACIÓN



ENDURECIMIENTO DE HELADO



FERMENTACIÓN



SANIFICACIÓN DE PESCADO



COCCIÓN A BAJA TEMPERATURA

## ABATIDOR DE TEMPERATURA Y CONGELADOR RÁPIDO

MODELO	DIMEN. INTERIORES (mm.) ancho fondo alto			CAPACIDAD BANDEJAS	CAPACIDAD REFRIG. DE 90° A 3°C	CAP. CONGELAC. DE 90°C A -18°C	CAP. FRIG (W) (-10°/43°C) (-40°/43°C)		POT. ABS. Kw/A	PESO NETO (Kg)	PVP €
SM20	670	575	1490	20GN 1/1 20 600x400	75 Kg. en 90 min.	45 Kg. en 240 min.	5277	1140	3,8/8,8	255	19.963
SMCR20	530	820	1620	1 20GN 1/1	75 Kg. en 90 min.	45 Kg. en 240 min.	5277	1140	3,8/8,8	360	21.090

PORTES PAGADOS

## accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
ESTERILIZADOR DE OZONO	1.132
KIT 3 SONDAS AL CORAZÓN (NO CALENTADAS)	275

## accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
FUNCIÓN FERMENTACIÓN CONTROLADA Y COCCIÓN BAJA TEMPERATURA (MOD. SM20)	3.132
PARRILLA INOX GN 1/1	59
PARRILLA INOX 600x400	80
KIT DE RUEDAS	372

## Características

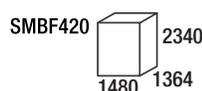
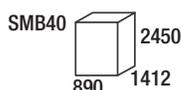
- Exterior e interior en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Sonda para medir la temperatura en el corazón del producto.
- Aislamiento en poliuretano libre de CFC's con densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>.
- Gas R452a. Desescarche por gas caliente.
- Condensación por aire. Condensación por agua bajo pedido, consultar precios y plazos de entrega.
- Bandeja recoge agua de condensación.
- Modelo SMCR20, abatidor adaptado para carro RATIONAL de 20 bandejas GN 1/1. Carro no incluido.
- Motor testado a 43°C. Puertas con burlete magnético.
- Voltaje 400V/III/50Hz.
- Aislamiento en panel de 80 mm.





# sovemah TECHFROST

## ABATIDORES DE TEMPERATURA Y CONGELADOR RÁPIDO



### ABATIDOR DE TEMPERATURA Y CONGELADOR RÁPIDO

MODELO	DIMEN. INTERIORES (mm.) ancho fondo alto			CAPACIDAD CARRO	CAPACIDAD REFRIG. DE 90°C A 3°C	CAP. CONGELAC. DE 90°C A -18°C	CAP. FRIG (W) (-10°/43°C) (-40°/43°C)		POT. ABS. Kw/A	PESO NETO (Kg)	PVP €
SMB40	650	840	1900	1 20GN 2/1 - 1 20 600x800	100 Kg. en 90 min.	70 Kg. en 240 min.	7700	1700	5,9/11,7	450	28.174
SMBF230 BIG	573	830	1970	1 20GN 1/1 - 1 20 600x400	100 Kg. en 90 min.	70 Kg. en 240 min.	6520	1640	6,64/18,3	500	37.010
SMBF420	780	1038	1970	1 20GN 2/1 - 1 20 600x800	200 Kg. en 90 min.	160 Kg. en 240 min.	15340	3220	7,2/23,1	700	43.781

PORTES PAGADOS

### accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
ESTERILIZADOR DE OZONO	1.132
KIT 3 SONDAS AL CORAZÓN (NO CALENTADAS)	275
FUNCIÓN DE FERMENTACIÓN CONTROLADA Y COCCIÓN A BAJA TEMPERATURA SMB40 / SMBF420	3.132
FUNCIÓN DE FERMENTACIÓN CONTROLADA Y COCCIÓN A BAJA TEMPERATURA SMBF420	3.694

### accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
PARRILLA 60x80cm	95
MODULO WIFI	464
INCREMENTO POR PUERTA PASANTE MODELO SMBF420	2.732



ABATIMIENTO



CONGELACIÓN



ENDURECIMIENTO  
DE HELADO



FERMENTACIÓN



SANIFICACIÓN  
DE PESCADO



COCCIÓN A BAJA  
TEMPERATURA

### Características

- Exterior e interior en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Sonda para medir la temperatura en el corazón del producto.
- Aislamiento en poliuretano libre de CFC's con densidad 40 Kg/m3.
- **MODELO SMB40 CON EQUIPO FRIGORÍFICO INCORPORADO.**
- Gas R452a. Desescarche por gas caliente.
- Condensación por aire. Condensación por agua bajo pedido, consultar precios y plazos de entrega.
- Bandeja recoge agua de condensación.

- Motor testado a 43°C. Puertas con burlete magnético.

**Voltaje** 400V/III/50Hz.

- Aislamiento en panel de 100 mm.
- **MODELOS SMBF230 BIG/SMBF420**

- Unidad condensadora remota standard. Para unidad insonorizada y carenada (consultar precios y plazos de entrega).
- Evaporador ventilado montado lateralmente.
- Dispone de rampa de acceso.

