

4. Abatidores Blast Chillers

Ártico y Antártida, polos opuestos con frío en común.

Los casquetes polares juegan un papel determinante en el equilibrio de la Tierra. El 75% del agua potable se encuentra en forma de hielo en Groenlandia y en el océano Antártico. La minúscula proporción de agua dulce restante que nos queda, es justo la que necesitamos para la vida y resulta verdaderamente importante para los procesos vitales del planeta.

ARCTIC AND ANTARCTIC, OPPOSITE POLES WITH COLD IN COMMON

Polar caps play a decisive role in the balance of the Earth. 75% of drinking water is in the form of ice in Greenland and in the Antarctic Ocean. The tiny proportion of remaining fresh water that we have left, is just what we need for life and is truly important for the vital processes of the planet.

4





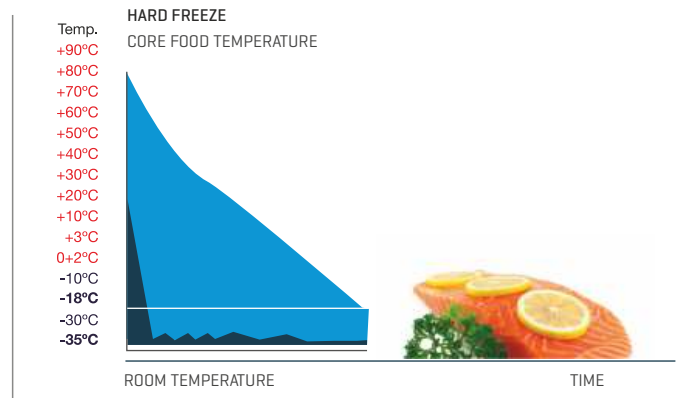
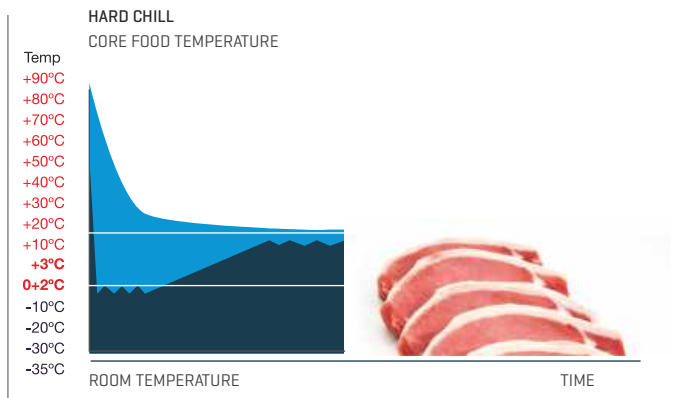
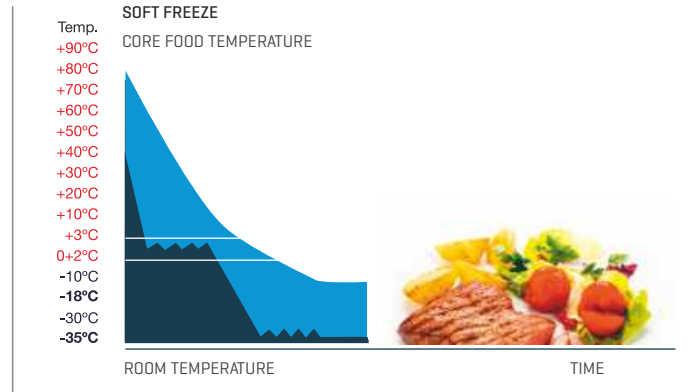
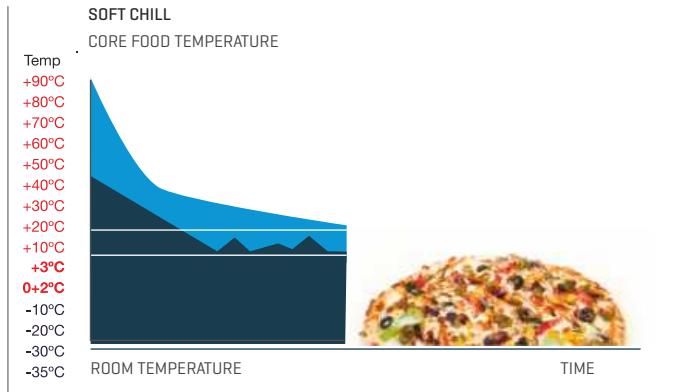
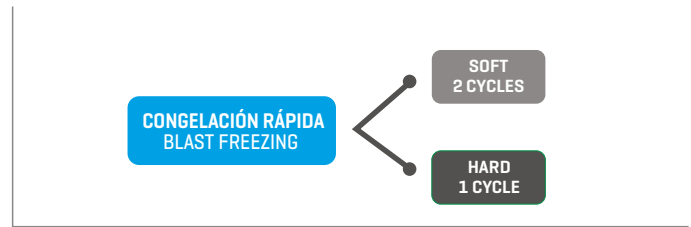
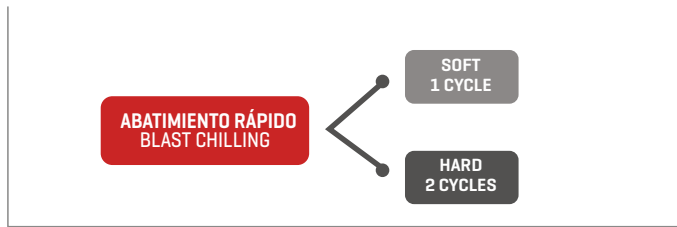
ABATIDORES
BLAST CHILLERS



Función del abatidor y ciclos de trabajo

How blast chillers work & cycle functions

4



Función de abatidor

Los abatidores permiten reducir en un tiempo muy breve la temperatura en el corazón de los alimentos, sean cocinados o frescos, conservando sus características de frescura, higiene y calidad, disminuyendo los riesgos de proliferación bacteriana.

- La manera tradicional de conservar los alimentos cocinados ha sido dejar enfriar los alimentos al aire libre hasta que la temperatura del alimento alcance una temperatura ideal para su conservación en el refrigerador.
- La fase de enfriamiento entre +65°C y +10°C es un intervalo de tiempo que compromete las características naturales del producto (humedad, consistencia, aroma, color) y lo somete a la agresión y a la consecuente proliferación bacteriana.
- Con los ABATIDORES INFRICO se persigue reducir al máximo la permanencia de los alimentos en este intervalo crítico de temperaturas.

How blast chillers work

Blast chillers quickly reduce the core temperature of the products, whether they are cooked or fresh, conserving their fresh texture, hygiene and quality, whilst reducing the risk of bacteria generation.

- The traditional method of storing cooked food has always been to leave it to cool naturally until it reaches a suitable temperature to store in the refrigerator.
- During the period when the core temperature falls from +65°C and +10°C, the food will lose a lot of its natural characteristics, such as moisture, consistency, aroma and colour. Furthermore, this is when bacteria begin to grow.
- INFRICO BLAST CHILLERS are designed to reduce the time period for this critical change in temperature.



Abatidores y congeladores de temperatura

Blast chillers & shock freezers



Abatimiento rápido

El ciclo de abatimiento rápido de los alimentos cocinados permite mantener intactas sus características originales, mediante el descenso rápido de temperatura en el corazón del producto de +70° C a +3° C en menos de 90 minutos y mantener el producto entre 0° C y +5° C garantiza la calidad, aroma, color, humedad y consistencia.



Congelación rápida

El ciclo de congelación rápida de los alimentos cocinados permite congelar rápidamente, transformar los líquidos que contienen los alimentos en microcristales de hielo que no daña la estructura celular del producto, pasando de +70° C a -18° C en el corazón del producto en menos de 270 minutos.



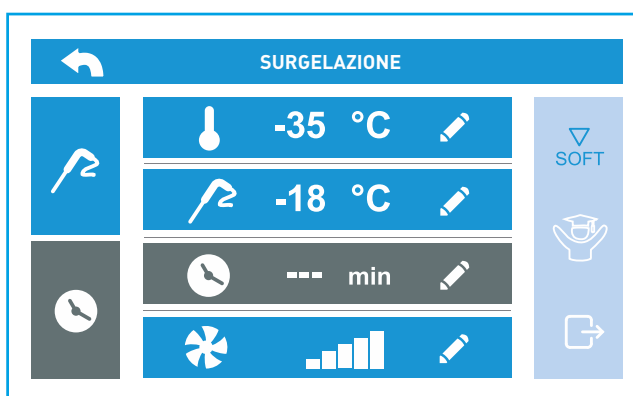
Blast chilling

Blast chilling allows cooked food to maintain all of its original characteristics by quickly bringing the temperature down from +70°C to +3°C in less than 90 minutes and maintaining the temperature between 0°C and +5°C, conserving the quality, aroma, colour and consistency of the food.



Blast Freezing

The blast freezing cycle quickly freezes cooked food, transforming the liquid within the food to micro-crystals of ice, without damaging the cellular structure of the food. Internal food temperature falls from +70°C to -18°C in less than 270 minutes.











Panel de Control Control Pannel

4

CARACT. PRINCIPALES

MAIN FEATURES

-  Diseño elegante, ausencia de espesor y facilidad de uso. Stylish design, flush mounted, user-friendly.
-  Opción ciclos personalizados con 3 fases de regulación. Option personalized cycles with 3 regulation phases.
-  Grado de protección de la interfaz del usuario IP65. User interface with IP65 protection.
-  Gestión de ciclos de abatimiento y sobrecongelación, por temperatura y por tiempo, con función "hard/soft" y gestión de la intensidad. Management of blast chilling and freezing cycles, both temperature and time controlled, with hard/soft and intensity management functions.
-  Gestión del test para comprobar que la sonda pincho se ha colocado correctamente (incluidas las sondas de tipo "multipoint"). Runs a test to check that the needle probe is correctly inserted (including multipoint probes).
-  Representación gráfica en tiempo real del ciclo de abatimiento/sobrecongelación en curso. Real-time graphic display for blast chilling/freezing cycle in progress.




**Nuevos ciclos especiales como:
Higienización pescado,
descongelación,
endurecimiento helado, etc...**

**New special cycles:
Fish sanitation, ice cream
hardening, etc.**



VENTAJAS

ADVANTAGES

-  Sonda calefactada. Heated probe.
-  Gestión de ciclos especiales (higienización pescado, descongelación, endurecimiento helado, etc...). Management of special cycles (fish sanitation, thawing, ice cream hardening, etc.)
-  Posibilidad de personalizar 99 programas. Possibility to personalize 99 programs.



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.





Las ventajas Advantages



Gran calidad

Alta calidad de los platos en cualquier momento, para mayor satisfacción de los clientes, el cocinero y la empresa.

High quality

High quality meals at any time, pleasing both the customer and the kitchen chef.



Compras controladas

Posibilidad de hacer compras controladas de más cantidad de productos, cuando convenga, por ejemplo en temporada con el ahorro que conlleva.

Controlled purchases

Food purchases can be made at any time, making cost savings on seasonal food.



Seguridad alimentaria

Seguridad alimentaria de todos los productos, ya que están tratados correctamente de conformidad con el sistema HACCP.

Food safety

Food safety on all your dishes as the chilling process fully conforms to the HACCP regulations.

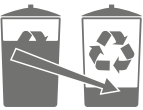


Ahorro de tiempo

Ahorro de tiempo de hasta un 30%, con la posibilidad de elaborar platos cocinados para varios días.

Saving time

Save time by up to 30% by preparing meals in batches.



Menos desperdicio

Menos deshechos ya que la calidad de los alimentos enfriados y congelados se conserva durante mucho más tiempo.

Less waste

Less waste as blast chilled and frozen dishes can be stored for longer periods of time.



Mayor organización

Mayor organización en el trabajo, porque el momento de la preparación y la cocción es independiente y no está ligado al servicio.

Better organisation

Better organisation in the kitchen, as food can be prepared independent of customer demand.



Menos pérdida de peso

Menos pérdida de peso ya que la humedad de los productos no se evapora.

Less weight loss

Less weight loss as the humidity and moisture of the food doesn't evaporate.



Abatidor

Compatible con los principales fabricantes de hornos.

Blast chiller

Compatible with the main manufacturers of ovens.



Conexión USB

Carga y Descarga de Parámetros.
Carga y Descarga de Programas.
Descarga de la información relativa a alarmas HACCP.

USB connection

Upload / Download of the configuration parameters.
Upload / Download of the programs.
Download of the information relative to the HACCP alarms.



Menú más amplio

Menú más amplio y siempre disponible, de máxima calidad y sin riesgos.

More varied menus

A wider choice of quality dishes without any health risks.





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.

4

ABT3 1S



ABT5 1L



Más detalles y ficha técnica en:



Versión español

More details and technical sheet:



English version

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

*Rendimientos probados según la norma EN17032

*Capacity tested according to EN17032 standard

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.



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

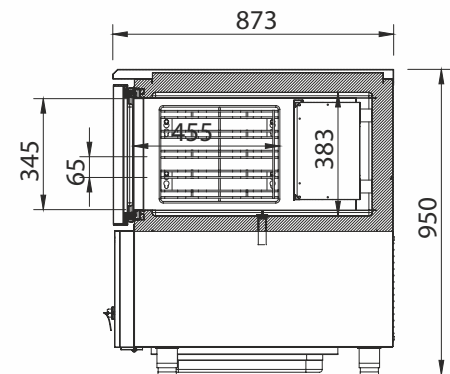
Refrigeration

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



ABATIDORES
BLAST CHILLERS



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.

4

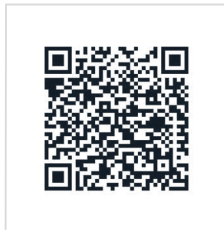


ABT7 1L



ABT6 1C

Más detalles y ficha técnica en:



Versión español

More details and technical sheet:



English version



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

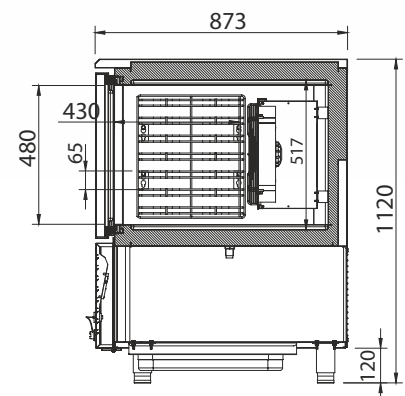
Blas chilling: **+90°C to +3°C in less than 90 minutes.**
Blast freezing: **+90°C to -18°C in less than 270 minutes.**

ABT7 1M

[Compatible GN 1/1]



ABATIDORES
BLAST CHILLERS



ABT7 1L



508 x 863 x 1059 mm.



837 x 870 x 1120 mm.



1468 x 700 x 850 mm.

Entrada bandeja / Trays entry



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



185



Abatidores y congeladores de temperaturas 10 y 14 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

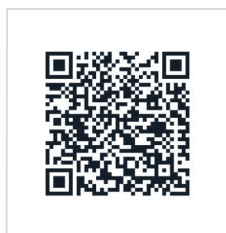
All the condensing units are **100% tested, in a Helium chamber** for the detection of gas leakage.

4

ABT10 1L



Más detalles y ficha técnica en:



Versión español

More details and technical sheet:



English version



Puertas con tirador de doble agarre y burlete plano fácilmente desmontable "cleanless". Double handle doors and flat gasket easily removable "cleanless".

MOD.	Tensión/Frecuencia Electrical (V/Hz)	Nº Bandejas (Opcinal) Trays (Optional)	Distancia entre bandejas Distance between trays	Blast chilling Freezing capacity (Kg.)	Compresor Compressor (HP)	Evaporación Evaporation	Control Control	Refrigerante Refrigerant
ABT10 1L	3N 380/50	10 GN 1/1 600x400	65	40/25*	2	Ventilado Ventilated	Digital	R 452 A
ABT14 1L	3N 380/50	14 GN 1/1 600x400	65	50/30*	2 1/2	Ventilado Ventilated	Digital	R 452 A
ABT10 2S	3N 380/50	10 GN 2/1 800x600	75	80/50*	4	Ventilado ventilated	Digital	R 452 A

*Rendimientos probados según la norma EN17032

*Capacity tested according to EN17032 standard

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.



Blast chillers and freezers 10 and 14 levels

Serie
ABT
Series

REFRIGERACIÓN



Refrigeración

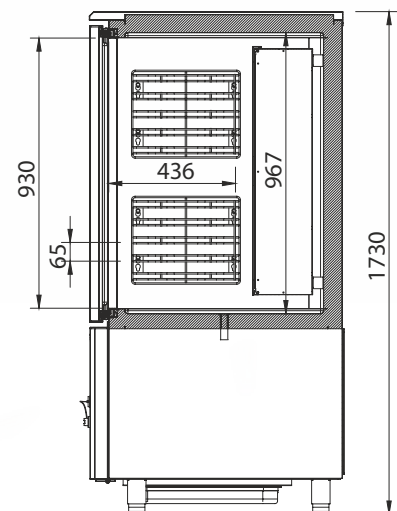
Abatimiento rápido: **+90°C a +3°C en menos de 90 minutos.**
Congelación rápida: **+90°C a -18°C en menos de 270 minutos.**

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.**

ABT10 1L



ABT10 1L



ABT10 1L

837 x 870 x 1730 mm.



ABT14 1L

837 x 870 x 1730 mm.



ABT10 2S

1072 x 1076 x 1950 mm.

ABATIDORES
BLAST CHILLERS





Abatidores y congeladores de temperaturas 20 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.

4

Más detalles y ficha técnica en:



Versión español

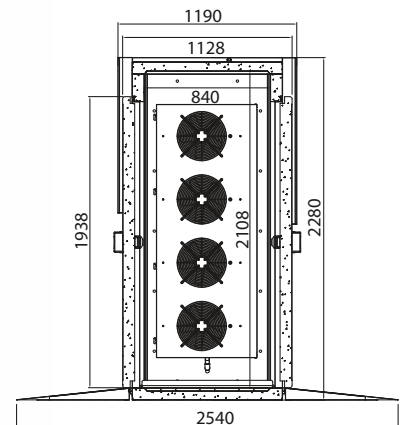
More details and technical sheet:



English version

ABT 20 1S

Nueva pantalla táctil de 7"
New tactil 7" screen



ABT 20 1P



Compatible con carro Rational
Compatible with Rational trolley



CBGN 2021

CBGN 2011

MOD.



Tensión/Frecuencia
Electrical
(V/Hz)



Carro
Rack



Rendimiento
Abatimiento
congelación
(Kg.)



Potencia frigorífica
(-10°C/-25°C)



Evaporación
Evaporation



Control
Control



Refrigerante
Refrigerant

MOD.	Tensión/Frecuencia Electrical (V/Hz)	Carro Rack	Rendimiento Abatimiento congelación (Kg.)	Potencia frigorífica (-10°C/-25°C)	Evaporación Evaporation	Control Control	Refrigerante Refrigerant
ABT20 1CBI	3N 380/50	20 GN 1/1	110 / 60*	10073 / 5387	Forzada Forced	Digital	R 452 A
ABT20 1C	3N 380/50	20 GN 1/1	110 / 60*	10073 / 5387	Forzada Forced	Digital	R 452 A
ABT20 2C	3N 380/50	20 GN 2/1	110 / 60*	10073 / 5387	Forzada Forced	Digital	R 452 A
ABT20 1S	3N 380/50	20 GN 1/1	110 / 60*	10073 / 5387	Forzada Forced	Digital	R 452 A
ABT20 2S	3N 380/50	20 GN 2/1	110 / 60*	10073 / 5387	Forzada Forced	Digital	R 452 A
ABT20 1P	3N 380/50	20 GN 1/1	110 / 60*	10073 / 5387	Forzada Forced	Digital	R 452 A
ABT20 2P	3N 380/50	20 GN 2/1	110 / 60*	10073 / 5387	Forzada Forced	Digital	R 452 A
ABT20 2CP	3N 380/50	20 GN 2/1	200 / 130*	20869 / 11411	Forzada Forced	Digital	R 452 A
ABT20 2SP	3N 380/50	20 GN 2/1	200 / 130*	20869 / 11411	Forzada Forced	Digital	R 452 A
ABT20 2PP	3N 380/50	20 GN 2/1	200 / 130*	20869 / 11411	Forzada Forced	Digital	R 452 A

*Rendimientos probados según la norma EN17032

*Capacity tested according to EN17032 standard

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.



Blast chillers and freezers 20 levels

Serie
ABT
Series

REFRIGERACIÓN



Refrigeración

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

ABT20 2P

Nueva pantalla táctil de 7"
New tactil 7" screen



ABT20 1C BI

Nueva pantalla táctil de 7"
New tactil 7" screen



Entrada carro / Car entry



C
Ruedas dentro
Wheels inside



CP/SP/PP
Potenciados
Power full



S
Ruedas fuera
Wheels outside



P
Pasante
Pass-throw

Opcional / Optional

Rampa/ Ramp : [RAMABT21]

Carro/ Rack : [455x635x1787] GN 1/1
[CBGN2011]

Carro/ Rack : [660x755x1787] GN2/1
[CBGN2021]

Carro/ Rack : [530x705x1787] 600x400 mm
[CBE20]



ABT20 1C BI

1200 x 1095 x 2465 mm.



ABT20 1C

1200 x 1095 x 2280 mm.



ABT20 2C

1400 x 1295 x 2280 mm.



ABT20 1S

1200 x 1095 x 2280 mm.



ABT20 2S

1400 x 1295 x 2280 mm.



ABT20 1P

1200 x 1190 x 2280 mm.



ABT20 2P

1400 x 1390 x 2280 mm.



ABT20 2CP

1400 x 1295 x 2280 mm.



ABT20 2SP

1400 x 1295 x 2280 mm.



ABT20 2PP

1400 x 1390 x 2280 mm.

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



189



Abatidores y congeladores de temperatura 20 niveles dobles

Serie
ABT
Series

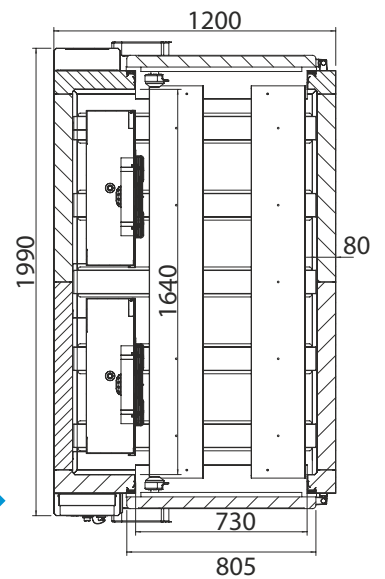
4

CBGN 2011

CBGN 2021



Motocondensadora incluida
Condensing unit included

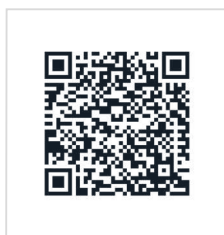


Más detalles y ficha técnica en:



Versión español

More details and technical sheet:



English version

ABT 203 P

MOD.	Tensión/Frecuencia Electrical (V/Hz)	Carro Rack	Rendimiento Abatimiento congelación (kg.)	Potencia frigorífica [-10°C/-25°C]	Evaporación Evaporation	Control Control	Refrigerante Refrigerant
ABT20 3C	3N 380/50	3x20 GN 1/1	200 / 130*	20869 / 11411	Forzada / Forced	Digital	R 452 A
ABT20 4C	3N 380/50	4x20 GN 1/1	200 / 130*	20869 / 11411	Forzada / Forced	Digital	R 452 A
ABT20 3P	3N 380/50	3x20 GN 1/1	200 / 130*	20869 / 11411	Forzada / Forced	Digital	R 452 A
ABT20 4P	3N 380/50	4x20 GN 1/1	200 / 130*	20869 / 11411	Forzada / Forced	Digital	R 452 A
ABT203 CP	3N 380/50	3x20 GN 1/1	400 / 260*	41738 / 22822	Forzada / Forced	Digital	R 452 A
ABT204 CP	3N 380/50	4x20 GN 1/1	400 / 260*	41738 / 22822	Forzada / Forced	Digital	R 452 A
ABT203 PP	3N 380/50	3x20 GN 1/1	400 / 260*	41738 / 22822	Forzada / Forced	Digital	R 452 A
ABT204 PP	3N 380/50	4x20 GN 1/1	400 / 260*	41738 / 22822	Forzada / Forced	Digital	R 452 A

*Rendimientos probados según la norma EN17032
*Capacity tested according to EN17032 standard



Blast chillers and freezers 20 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

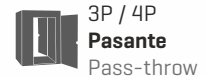
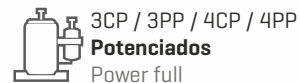
Blas chilling: **+90°C to +3°C in less than 90 minutes.**
Blast freezing: **+90°C to -18°C in less than 270 minutes.**

ABT20 4PP

Nueva pantalla táctil de 7"
New tactil 7" screen



Entrada carro / Car entry



Opcional / Optional

Rampa / Ramp [RAMABT21]

Carro/ rack [660x755x1787] GN 2/1 [CBGN2021]

Carro/ Rack [530x705x1787] 600x400 mm [CBE20]



ABT20 3C

1200 x 1895 x 2280 mm.



ABT20 4C

1400 x 2295 x 2280 mm.



ABT20 3P

1200 x 1990 x 2280 mm.



ABT20 4P

1400 x 2390 x 2280 mm.



ABT20 3CP

1200 x 1895 x 2280 mm.



ABT20 4CP

1400 x 2295 x 2280 mm.



ABT20 3PP

1200 x 1990 x 2280 mm.



ABT20 4PP

1400 x 2390 x 2280 mm.

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



191