



Catálogo de los
ABATIDORES
DE
TEMPERATURA
distribuidos en España

Este catálogo agrupa toda la información disponible sobre las [Abatidores de Temperatura](#) que se distribuyen en España, según la facilitan sus respectivos fabricantes. Esta información incluye productos, modelos, características técnicas y precios.

Los precios indicados en este catálogo son los Precios de Venta Recomendados por cada fabricante, que puede haberlos actualizado, dejándolos obsoletos. Consúltanos el precio actual.

En todo caso, en la tienda online Hostelería10.com mejoramos con grandes descuentos los precios de todos los productos incluidos en este catálogo.

Las marcas de la sección Abatidores de Temperatura que forman parte de este catálogo son:

Adler	Eutron
Bartscher	Fagor
Boreas	Infrico
Casfri	Masquefrío
Clima Hostelería	MyChef
Conbeq	Oscar Zarzosa
Coreco	Repagás
Corequip	Romagsa
Docriluc	Savemah
Edenox	Whirlpool

Sólo una cuidada selección de los mejores productos de este catálogo están incluidos en Hostelería10.com.

Si tienes alguna duda respecto a alguno de estos productos o no encuentras el que buscas, escríbenos a contacto@hosteleria10.com o llámanos al 91 161 03 04.

Estaremos encantados de atenderle.

CARACTERÍSTICAS

Controlador con pantalla gráfica en color de 2.8", teclas capacitivas y panel frontal IP65 con superficie continua.

Construcción monocasco.

Construcción interior y exterior en acero inoxidable AISI 304.

Patas de acero inoxidable regulables en altura.

Junta de puerta resistente a temperaturas mínimas.

Perfiles de armario y perfiles de puerta resistentes a temperaturas mínimas.

Compartimento técnico colocado debajo del armario.

Unidad condensadora colocada en el compartimento técnico, extraíble y fácilmente inspeccionable desde la parte posterior.

Soporte para bandejas de acero inoxidable AISI 304, apto para contener GN 1/1 bandejas. Estructura fácilmente extraíble para operaciones de limpieza.

Celda interna con esquinas redondeadas para facilitar la limpieza.

Aislamiento de poliuretano de alta densidad sin CFC.

Evaporador con protección contra la oxidación por cataforesis.

Bisagra de puerta lateral izquierda.

Sonda de núcleo

Perímetro de puerta calefaccionado para evitar la formación de escarcha.

Descongelación por ventilación forzada.

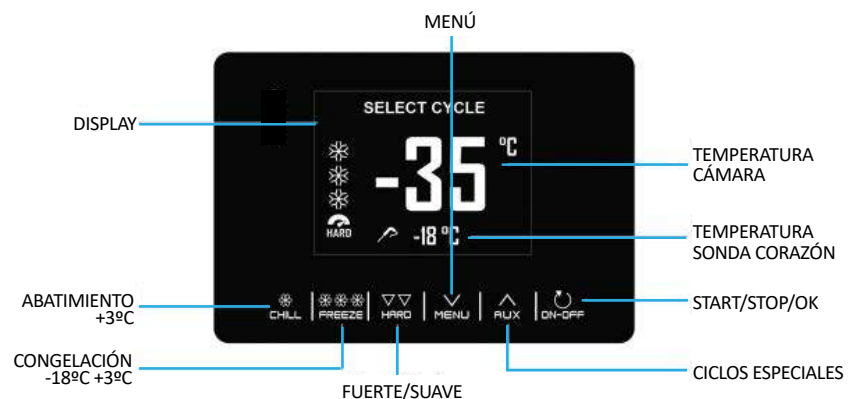


ABATIDOR 7 STAND

1171
645
630

PANTALLA TÁCTIL

Fácil de usar, navegación sencilla e intuitiva.



EQUIPAMIENTO ESTANDAR

Sonda al corazón n° 1.

Soporte para bandejas de acero inoxidable AISI 304 para GN 1/1 en AISI 304 acero inoxidable.

EQUIPAMIENTO OPCIONAL

Kit de ruedas.

Unidad de condensación refrigerada por agua.

Puerta con bisagra en el lado derecho.

Controlar y guardar datos HACCP en la nube. (opcional con kit de conexión bluetooth o wifi)

APLICACIONES

- Abatidor y congelación
- Desinfección pescado
- Helados

PROGRAMAS

- Abatimiento y congelación.
- Higienización automática de pescado.
- Endurecimiento del helado.
- Descongelación por ventilación forzada.
- Preenfriamiento.



FUNCIONES

- **Ciclos de la sonda:** la temperatura de la sonda central controla el ciclo asegurando control y precisión.
- **Ciclos de tiempo:** la duración configurada controla el ciclo.
- **Ciclos preestablecidos por receta:** para abatimiento y congelación, es posible elegir parámetros preestablecidos de acuerdo con el tipo de producto a tratar.
- **Ciclos Soft y Hard:** posibilidad de elegir entre Ciclos Suaves o Fuertes de abatimiento congelación.

TECNOLOGÍAS

Recetas preestablecidas

Ciclos fríos

Sonda corazón

Control remoto (wifi, bluetooth kit - opcional)

Gráficos de controlador simples e intuitivos.

Posibilidad de elegir entre ciclos preestablecidos de fábrica o Ciclos manuales.

Retención automática al final del ciclo.

Señales acústicas.

Almacenamiento de datos

Controlar y guardar datos HACCP en la nube. (Opcional con kit de conexión bluetooth o wifi)

ECOENERGY



ABATIDOR 3 STAND



ABATIDOR 5 STAND



ABATIDOR 10 STAND



ABATIDOR 15 STAND

	ABATIDOR 3 STAND	ABATIDOR 5 STAND	ABATIDOR 7 STAND	ABATIDOR 10 STAND	ABATIDOR 15 STAND
DIMENSIONES EXT. (LXPXH)	645 x 630 x 871 mm	645 x 630 x 921 mm	645 x 630 x 1171 mm	645 x 630 x 1371 mm	645 x 630 x 1734 mm
DIMENSIONES INT. (LXPXH)	541 x 331 x 301 mm	541 x 331 x 391 mm	541 x 331 x 541 mm	541 x 331 x 741 mm	541 x 331 x 1110 mm
CAPACIDAD	3 GN 1/1 H20-H40-H65	5 GN 1/1 H20 - H40 - H65	7 GN 1/1 H20 - H40 - H65	10 GN 1/1 H20 - H40 - H65	15 GN 1/1 H20 - H40 - H65
CAPACIDAD ENFRIAMIENTO	1,07 KW (Evap.-10°C/Cond.45°C)	1,46 KW (Evap.-10°C/Cond.45°C)	2.40 KW (Evap.-10°C/Cond.5°C)	2,4 KW (Evap.-10°C/Cond.45°C)	3,36 KW (Evap.-10°C/Cond.45°C)
CONDENSACIÓN	Aire	Aire	Aire	Aire	Aire
ALIMENTACIÓN	1 + N Ph / 230 V / 50Hz	1 + N Ph / 230 V / 50Hz	1 + N Ph / 230 V / 50Hz	1 + N Ph / 230 V / 50Hz	3 + N Ph / 400 V / 50Hz
CONSUMO MÁX. ENFRIAMIENTO	0,83 Kw	1, 05 Kw	1, 68Kw	1,75 Kw	2,60 Kw
ABATIMIENTO (+90°C, +3°C)	12 kg	18 kg	25 kg	32 kg	40 kg
ENFRIAMIENTO (+90°C, -18°C)	8 kg	12 kg	18 kg	22 kg	28 kg
REFRIGERANTE	R452a - R404a*	R452a - R404a*	R452a - R404a*	R452a - R404a*	R452a - R404a*
P.V.P	3.775 €	4.275 €	4.750 €	5.950 €	8.650 €

*(bajo pedido)

El abatidor/congelador ABAT-40 CARRO representa la sencillez sin dejar de lado la funcionalidad, capaz de satisfacer todas las necesidades de los clientes.

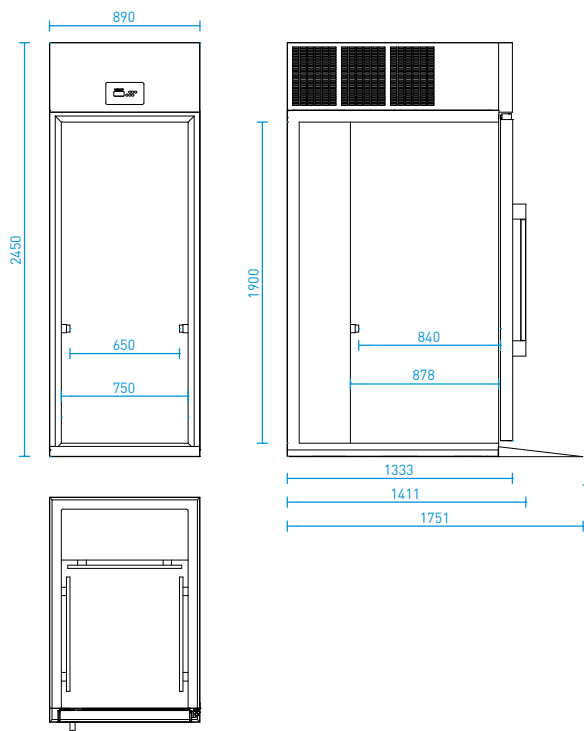
Mango ergonómico.

Mayor potencia y rendimiento.

Abatidor para carro: GN 1/1, GN 2/1, 600x400, 600x800.

Máxima capacidad en mínimo espacio.

Con unidad de condensación incluida.



ABAT-40 CARRO

2450
890
1411

	ABAT-40 CARRO
DIMENSIONES (LXPXH)	890 x 1411 x 2.450 mm
CAPACIDAD	1 carro 20 GN 1/1- 2/1 - EN 600x400 - 600x800
CAP. ABATIMIENTO +90°C/+3°C	100 Kg
CAP. CONGELACIÓN +90°C/-18°C	70 Kg
TENSIÓN	3,8 HP
REFRIGERANTE	R452A (GWP 2141)
POTENCIA FRIGORÍFICA	(-10°/+45°C) 7.700W/ (-40°/+45°C) 1.700W W
POTENCIA ABSORBIDA	5,9 KW - 11,7 A
UNIDAD INCORPORADA	Si
P.V.P	26.650 €

Los abatidores / congeladores rápidos son máquinas multifuncionales de gama alta que satisfacen las necesidades de cada cliente.

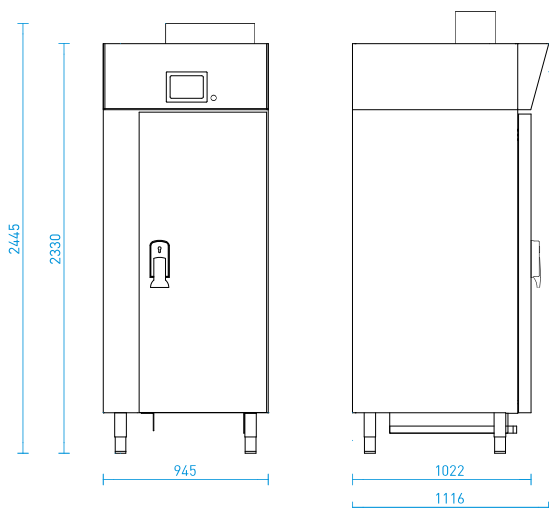
Hasta 100 mm de aislamiento

Mango ergonómico

Alta potencia y rendimiento excepcional.

Con unidad de condensación incluida

Adaptado para carro: 20 GN 1/1, Rational y Convotherm.



ABAT-20 CARRO



Panel de control de fácil manejo

ABAT-20 CARRO	
DIMENSIONES (LXPXH)	945 x 1116 x 2.445 mm
CAPACIDAD	1 carro 20 GN 1/1- 2/1 - Rational - Convotherm - Giorik
CAR. ABATIMIENTO +90°C/+3°C	75 Kg
CAR. CONGELACIÓN +90°C/-18°C	45 Kg
REFRIGERANTE	R452A (GWP 2141)
POTENCIA FRIGORÍFICA	(-10°/+45°C) 5.277 W/ (-40°/+45°C) 1.140 W
POTENCIA ABSORBIDA	3,8 KW - 8,8 A
UNIDAD INCORPORADA	Sí
P.V.P	21.450 €

El abatidor/congelador ABAT-20 representa la sencillez sin dejar de lado la funcionalidad, capaz de satisfacer todas las necesidades de los clientes.

ABAT-20 DIST CONSTRUCCIÓN

GN 1/1- 600x400.

Máxima capacidad en mínimo espacio.

Mayor potencia y rendimiento.

Mango ergonómico.

Funcionalidad y sencillez son las características que distinguen a esta línea. Equipado con una electrónica intuitiva, sin embargo, le permite tener todas las funciones típicas de los abatidores de temperatura.

ABAT-20 DIST CONSTRUCCIÓN

Abatidor para carro GN 1/1- 600x400.

Máxima capacidad en mínimo espacio.

Unidad frigorífica a distancia (máx. 5m, incluida en precio).

ABAT-40 DIST CONSTRUCCIÓN

Abatidor para carro:

GN 2/1- 600x800.

Máxima capacidad en mínimo espacio.

Unidad frigorífica a distancia (máx. 5m, incluida en precio).



ABAT-20 DIST

2200
1000
1055



ABAT-20

2252
810
1150



ABAT-40 DIST

2180
1600
1245

	ABAT-20	ABAT-20 DIST	ABAT-40 DIST
DIMENSIONES (LXPXH)	810 x 1.150 x 2.252 mm	1.000 x 1.055 x 2.200 mm	1.600 x 1.245 x 2.180 mm
CAPACIDAD GN 1/1	20	20	*20 GN 2/1
CAPACIDAD 600X400	20	20	* 20 600X800
CAP. ABATIMIENTO +90°C/+3°C	75 Kg	100 Kg	180 Kg
CAP. CONGELACIÓN +90°C/-18°C	45 Kg	75 Kg	145 Kg
TENSIÓN	400V~3Ph/50Hz	400V~3N / 50 Hz	400V~3N / 50 Hz
POTENCIA FRIGORÍFICA (-10°/+45°C) 5.277 W / (-40°/+45°C) 1.140 W		7.800 W - 3 CV	16.900 W - 7,5 CV
POTENCIA ABSORBIDA	3,8 KW - 8,8 A	4,9 kW	8,5 kW
UNIDAD REMOTA	No	Sí	Sí
P.V.P	17.400€	28.150 €	39.200 €

Congelador de panadería 235L

700835

PVP* 3.198,- €

GTIN 4015613756950



Prepare pasteles, tartas, pan o bollos y congélelos en la bandeja correspondiente hasta su puesta a punto o venta. Este congelador de panadería en formato estándar ofrece suficiente espacio para ello en panaderías, pastelerías, cafeterías y cocinas de hoteles.



- Capacidad 235 litro(s)
- Dimensiones de ranuras de inserción 600 x 400 mm
- Cantidad de ranuras de inserción 10
- Refrigeración Convección
- GWP 3
- Rango de temperatura -18 °C a -22 °C
- Consumo de energía 1336 kWh / año
- Clase de eficiencia energética D (EU No.2015 / 1095)
- Temperatura ambiente a 30 °C
- Bloqueable Sí
- Tope de la puerta intercambiable Sí
- Características 1 ventilador
Señal acústica si la puerta se mantiene abierta demasiado tiempo
Iluminación: LED
- Potencia nominal 0,35 kW | 230 V | 50 Hz
- Medidas an. 705 x prof. 925 x al. 2.085 mm
- Peso 143 kg

Abatidores de temperatura



Abatidor de temperatura AL5 5x1/1GN

700605

PVP* 4.298,- €

GTIN 4015613504780



- Cantidad de ranuras de inserción 5
- Dimensiones de ranuras de inserción 1/1 GN 600 x 400 mm
- Refrigeración Convección
- GWP 1945
- Ciclo de enfriamiento rápido 70 °C a 3 °C (16 kg en 90 minutos)
- Potencia de refrigeración 70 °C a -18 °C (12 kg en 240 minutos)
- Consumo de energía Enfriar rápido: 0,12 kWh/kg
Congelar rápido: 0,35 kWh/kg
- Clase climática 4
- Incluye 1 sonda de temperatura interna
- Potencia nominal 1,2 kW | 230 V | 50 Hz
- Medidas an. 750 x prof. 700 x al. 850 mm
- Peso 98 kg



ABATIDORES DE TEMPERATURA

BÓREAS introduce una línea de abatimiento de temperatura con 4 versiones que atienden a la capacidad o número de bandejas que albergan en su interior (3-5-8 y 10 bandejas 1/1). En la restauración profesional, la seguridad y la higiene de las comidas deben considerarse prioritarias. Por otra parte, en determinado tipo de negocios de gran producción, es importante tener un sistema que permita preparar y conservar con garantías gran cantidad de platos en las mejores condiciones. Por esta causa los abatidores Bóreas cumplen con las normas más recientes basadas en el sistema HACCP (Análisis del riesgo y control de Puntos Críticos) pudiéndose controlar y certificar mediante sistemas adicionales. Los abatidores Bóreas, reducen rápidamente la temperatura de los alimentos frescos y cocinados, los preserva manteniendo inalteradas sus características de frescura, higiene y calidad durante meses. El abatidor de temperatura es el mejor aliado para preservar y ensalzar las propiedades organolépticas de los alimentos.

↔ Anchura ↓ Altura ↗ Profundidad ⚖️ Peso 📦 Volumen interior ⚡ Potencia eléctrica
 ⚡ Voltaje/Frecuencia 🧊 Refrigerante ❄️ Rango temperatura 🔄 Ciclo abatimiento 🔄 Ciclo de congelación



22 AB0311ECO

↔ 706 mm ↓ 637 mm ↗ 817 mm ⚖️ 50 Kg 📦 3 GN 1/1 ⚡ 0,587 Kw ⚡ 230v/50hz 🧊 R-452A (0,55Kg) ❄️ +3/-18 °C 🔄 65°>+8,5°(min) 120 🔄 65°>-18°(min) 270

- ▶ Abatidores-congeladores rápidos controlados electrónicamente.
- ▶ Ciclo abatimiento: +90° a +3° C.
- ▶ Ciclo congelación: +90° a -18 ° C.
- ▶ Interior y exterior fabricado en acero inoxidable (Aisi 304)
- ▶ Incorpora sonda corazón.
- ▶ Capacidad 3-5-8 y 10 GN 1/1 (separación entre guías 80 mm)
- ▶ Guías para cubetas GN 1/1.
- ▶ Desescarche y evaporación automática.
- ▶ Bisagras con retorno automático y fijación a 180°.
- ▶ Temperatura ambiente: + 42° C.



23 AB0511ECO

↔ 1.044 mm ↓ 850 mm ↗ 770 mm ⚖️ 98 Kg 📦 5 GN 1/1 ⚡ 1,2 Kw ⚡ 230v/50hz 🧊 R-452A (0,60Kg) ❄️ +3/-18 °C 🔄 65°>+8,5°(min) 120 🔄 65°>-18°(min) 270

24 AB0811ECO

↔ 1.290 mm ↓ 790 mm ↗ 800 mm ⚖️ 150 Kg 📦 8 GN 1/1 ⚡ 2 Kw ⚡ 230v/50hz 🧊 R-452A (1,00Kg) ❄️ +3/-18 °C 🔄 65°>+8,5°(min) 120 🔄 65°>-18°(min) 270

25 AB1011ECO

↔ 1.420 mm ↓ 790 mm ↗ 800 mm ⚖️ 160 Kg 📦 10 GN 1/1 ⚡ 0,587 Kw ⚡ 230v/50hz 🧊 R-452A (1,00Kg) ❄️ +3/-18 °C 🔄 65°>+8,5°(min) 120 🔄 65°>-18°(min) 270

- ▶ Abatidores-congeladores rápidos controlados electrónicamente.
- ▶ Ciclo abatimiento: +90° a +3° C.
- ▶ Ciclo congelación: +90° a -18 ° C.
- ▶ Interior y exterior fabricado en acero inoxidable (Aisi 304)
- ▶ Incorpora sonda corazón.
- ▶ Capacidad 3-5-8 y 10 GN 1/1 (separación entre guías 80 mm)
- ▶ Guías para cubetas GN 1/1.
- ▶ Desescarche y evaporación automática.
- ▶ Bisagras con retorno automático y fijación a 180°.
- ▶ Temperatura ambiente: + 42° C.

ABATIDORES DE TEMPERATURA - CONGELADORES



CAB-10-T

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Abatidor de temperatura profesional de gran potencia.
- Capacidad para 10x1/1GN ó 600x400mm.
- Armazón e interior de acero inoxidable (AISI 304).
- Acabado de calidad con tirador integrado.
- Puerta con auto-cierre y burlete antibacterias.
- Interior con esquinas redondeadas.
- Control digital de temperatura inteligente.
- Evaporador de agua.
- Desescarche automático.
- Refrigerante R404a / CFC libre.
- Equipado con sonda.
- Provisto de ruedas.

MODELO	EUROS
CAB-10-T ABATIDOR-CONGELADOR	5.740

- Para conservar sus especialidades durante largo tiempo inalterables a las cualidades organolépticas y estéticas, observando las vigencias normativas higiénico-sanitarias.
- Para ofrecer una mayor flexibilidad a sus menús, reduciendo al mínimo los sobrantes.
- Para evitar el problema de la deshidratación del producto.
- Para racionalizar el trabajo.



CAB-10-T ABATIDOR CONGELADOR
10 BANDEJAS - 1/1GN Ó 600X400

RÁPIDA REDUCCIÓN DE LA TEMPERATURA DEL NÚCLEO DE LOS ALIMENTOS

Abatimiento positivo de +70°C a +3°C en 90 minutos.
Abatimiento negativo de +70°C a -18°C en 240 minutos.

MODELO	Largo / Alto / Fondo	Producción ciclo refrigeración +70 / +3°C (kg/ciclo)	Producción ciclo congelación +70 / -18°C (kg/ciclo)	Peso neto (Kg.)	Potencia frigorífica	Refrigerante
CAB-10-T	800 x 1480 x 800	40	24	140	1800 W	R-404a

ABATIDORES DE TEMPERATURA - CONGELADORES



CAB-5-T

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Abatidor de temperatura profesional de gran potencia.
- Capacidad para 5x1/1GN ó 600x400mm.
- Armazón e interior de acero inoxidable (AISI 304).
- Acabado de calidad con tirador integrado.
- Puerta con auto-cierre y burlete antibacterias.
- Interior con esquinas redondeadas.
- Control digital de temperatura inteligente.
- Evaporador de agua.
- Desescarche automático.
- Refrigerante R404a / CFC libre.
- Equipado con sonda.
- Provisto de ruedas.

MODELO	EUROS
CAB-5-T ABATIDOR-CONGELADOR	3.680



**CAB-5-T ABATIDOR CONGELADOR
5 BANDEJAS - 1/1GN Ó 600X400**



- Máxima sencillez de manejo: solo seleccionar "enfriamiento" o "congelación".
- Todos disponen de ciclo de conservación automática.
- Todos incorporan sonda al corazón del producto de funcionamiento automático.
- Aparatos de reducido tamaño y con una gran potencia frigorífica.

RÁPIDA REDUCCIÓN DE LA TEMPERATURA DEL NÚCLEO DE LOS ALIMENTOS

Abatimiento positivo de +70°C a +3°C en 90 minutos.
Abatimiento negativo de +70°C a -18°C en 240 minutos.

MODELO	Largo / Alto / Fondo	Producción ciclo refrigeración +70 / +3°C (kg/ciclo)	Producción ciclo congelación +70 / -18°C (kg/ciclo)	Peso neto (Kg.)	Potencia frigorífica (W)	Refrigerante
CAB-5-T	800 x 930 x 800	20	12	86	980 W	R-404a



Línea CÓRDOBA

Abatidores de Temperatura Mixtos Eco

Toma cada día con una actitud positiva, intentando ser mejor.
Stefon Diggs



PRODUCTO SIMILAR
Consulte Página **69**



CR03ECO



CR05ECO

Abatidor de Temperatura Mixto GN1/1

MODELO	BANDEJAS	CAPACIDAD REFRIGERACIÓN (Kg)	CAPACIDAD CONGELACIÓN (Kg)	POTENCIA (W)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
CR03ECO	3 GN1/1	15	6	400	560x700x515	2.853
CR05ECO	5 GN1/1	18	10	700	790x700x850	3.579
CR08ECO	8 GN1/1	40	24	1300	790x800x1290	4.671

Características Técnicas

- Fabricados en acero inoxidable de alta calidad AISI-304.
- Nuestros modelos de abatidores son mixtos y pueden realizar 2 ciclos de abatimiento:
 - Ciclo de refrigeración de 90°C a 2°C en 90 minutos.
 - Ciclo de congelación de 90°C a -18°C en 240 minutos.
- El control de ciclos puede realizarse por tiempo o mediante sonda colocada en el corazón del alimento.
- Uniones curvas que facilitan la limpieza.
- Desagüe inclinado que permite la evacuación de líquidos residuales.
- Refrigeración por tiro forzado con circulación de aire optimizada.
- Grupo tropicalizado a 43°C con 65% Hr.
- Alarma para evitar una apertura de puerta prolongada
- Puertas dotadas con dispositivo automático de cierre y fijación de apertura.
- Desescarche automático.
- Compresor hermético con condensador ventilado.
- Guías internas incluidas para bandejas GN1/1.
- Refrigerante R-404A.

Línea CÓRDOBA

Confía en los sueños, porque en ellos esta escondida la puerta hacia la eternidad.
Khalit Gibran

Abatidores de Temperatura Mixtos



PRODUCTO SIMILAR
Consulte Página **68**



CR-101



CR-051



CR-102



CR-161

Abatidor de Temperatura Mixto GN1/1 y 600x400 mm.

MODELO	BANDEJAS GN1/1 600x400	CAPACIDAD REFRIGERACIÓN (Kg)	CAPACIDAD CONGELACIÓN (Kg)	POTENCIA (W)	DIMENSIONES (AxFxH) mm	PRECIO (EUR)
CR-051	5 5	16	8	1200	790x700x850	4.859
CR-081	8 8	30	16	2000	790x800x1290	5.846
CR-101	10 10	35	25	2000	790x800x1420	6.877
CR-161	16 16	45	35	3500	790x800x1950	8.834
CR-102	20 10	70	50	3500	1270x1090x1800	11.887

Consultar Precio Opciones: Kit de 4 ruedas - Sonda calefactada - Impresora de registrador de temperatura - Esterilización con Luz UV.

Características Técnicas

- Termostato electrónico programable por tiempo, sonda temperatura y fases (Hasta 10 programas).
- Modelos Mixtos, realizando ciclos de refrigeración (90° a 3° en 90 min.) o de congelación (90° a -18° en 240 min.).
- Guías incluidas para uso GN o 600x400.
- Refrigeración por tiro forzado con circulación de aire optimizada.
- Grupo tropicalizado.
- Interior y exterior en acero inoxidable AISI-304.
- Alarma para evitar una apertura de puerta prolongada.
- Puertas dotadas con dispositivo automático de cierre y fijación de apertura
- Desescarche automático
- Compresor hermético con condensador ventilado
- Desagüe inclinado y bandeja de recogida de agua del interior.
- Refrigerante R-404A.

abatidores de temperatura ○○○

Modelo	V053G DIGITAL	V05G DIGITAL
Capacidad	3 GN 2/3	5 GN 1/1 - 5 60x40
Medidas exteriores	643X600X450 AxFxAL	840X795X900 AxFxAL
Rendimiento abatimiento	+90°/+3°C = 7kg	+90°/+3°C = 20kg
Rendimiento congelación	+90°/-18°C = 5kg	+90°/-18°C = 13kg
Potencia	730 W	1870 W
Peso	53 kg	80kg
Voltage / Frecuencia	230 V - 1N / 50-60 Hz	230 V - 1N / 50-60 Hz
Equipado con:	SONDA CORAZON / SONDA CAMARA	SONDA CORAZON / SONDA CAMARA



Precio

3.690 euros

3.920 euros

Modelo	V10G DIGITAL	V15G DIGITAL
Capacidad	10 GN 1/1 - 10 60x40	15 GN 1/1 - 15 60x40
Medidas exteriores	870X895X1605 AxFxAL	870X895X1960 AxFxAL
Rendimiento abatimiento	+90°/+3°C = 40kg	+90°/+3°C = 60kg
Rendimiento congelación	+90°/-18°C = 25kg	+90°/-18°C = 40kg
Potencia	3472 W	5073 W
Peso	150kg	190kg
Voltage / Frecuencia	400V-3N/ 50Hz	400V-3N/ 50Hz
Equipado con:	SONDA CORAZON / SONDA CAMARA	SONDA CORAZON / SONDA CAMARA

El descenso rápido de temperatura permite conservar inalterada la humedad en las comidas e impide la proliferación de bacterias. Utilizando el abatidor para congelación rápida, llegamos a una temperatura de -18°C en el corazón del producto en un tiempo de 4 horas, evitando así la formación de macro cristales.



Precio

7.980 euros

9.950 euros

ACCESORIOS	MOD. BCF15	KIT FILTRO FORNTAL	195 euros
	MOD. BCLD15	KIT LUCES LED	289 euros
	MOD. BCW02	KIT RUEDAS	180 euros

¿Qué es un abatidor?

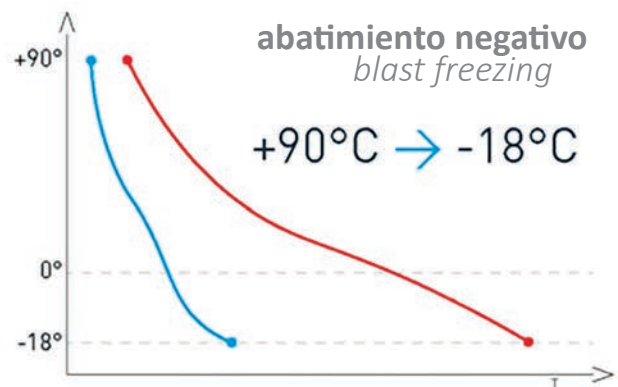
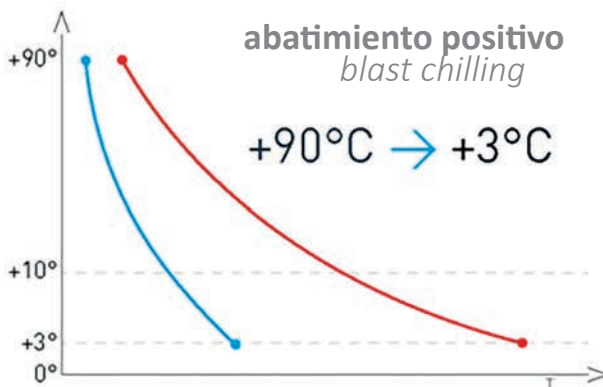
Un abatidor es un equipo que baja rápidamente la temperatura de los alimentos. Los abatidores rápidos también se conocen como congeladores rápidos o ultracongeladores. Por lo general, tienen varios estantes donde las bandejas de alimentos o las bandejas de hojas se pueden almacenar y refrigerar a temperaturas extremadamente bajas.

¿Cómo funciona un abatidor?

Los abatidores o congeladores funcionan aplicando aire enfriado a presión sobre los alimentos colocados en el interior. Este proceso de enfriamiento rápido (abatimiento) disminuye el tamaño de los cristales de hielo que aparecen en los alimentos. Al descongelar alimentos, los cristales de hielo grandes se derriten y hacen que se libere el exceso de humedad, lo que afecta al sabor y calidad.

¿Cuánto tiempo tarda un abatidor en enfriar los alimentos?

El objetivo de un abatidor es enfriar los alimentos a un ritmo rápido. Por lo general, pueden reducir la temperatura de los alimentos de $+90^{\circ}\text{C}$ a $+3^{\circ}\text{C}$ (abatimiento positivo) en menos de 90 minutos o de $+90^{\circ}\text{C}$ a -18°C (abatimiento negativo) aproximadamente 180 minutos. Esto depende de la temperatura de los alimentos, del ajuste del abatidor y de si está congelando los alimentos o simplemente enfriándolos.



Evitar la zona de peligro de temperatura

Las bacterias se multiplican a un ritmo rápido a temperaturas altas. Mantener los alimentos en la zona de peligro de temperatura durante un período prolongado aumenta las posibilidades de contraer enfermedades transmitidas por los alimentos.

Los abatidores rápidos bajan la temperatura de los alimentos a un ritmo rápido y los protegen de la zona de peligro.

Avoiding the Temperature Danger Zone

Bacteria multiply at a rapid pace on high temperatures. Keeping food in the temperature danger zone for an extended amount of time increases the chances of foodborne illness.

Blast chillers lower the temperatures of food at a rapid pace and protect food from the danger zone.

NO proliferación de bacterias

NO bacterial proliferation

Empieza la proliferación de bacterias

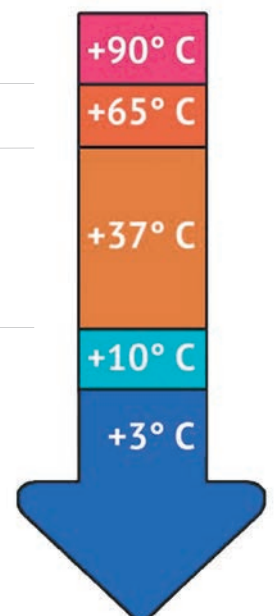
Bacterial proliferation starts

Máxima proliferación de bacterias

Maximum bacterial proliferation

Mínima proliferación de bacterias

Minimum bacterial proliferation





INTERFAZ DE PANTALLA GRÁFICA TÁCTIL

Incorporamos interfaz táctil con pantalla de 5" que permite un uso sencillo e intuitivo del abatidor, adaptada a las necesidades de los chefs más exigentes. Iconos intuitivos facilitan el acceso a las numerosas funciones para una gestión óptima de cada proceso. Cada ciclo es personalizable para conseguir el proceso ideal para cada alimento.

GRAPHIC TOUCH SCREEN INTERFACE

We incorporate a touch interface with a 5" screen that allows a simple and intuitive use of the blast chiller, adapted to the needs of the most demanding chefs. Intuitive icons facilitate access to the numerous functions for optimal management of each process. Each cycle is customizable to achieve the ideal process for each food.



CICLOS DE ENFRIAMIENTO Y CONGELACIÓN RÁPIDA

Enfrían a +3°C y congelan a -18°C, manteniendo la consistencia, humedad y propiedades nutritivas, reduciendo el tamaño de los microcristales en la estructura interna de los alimentos.

QUICK FREEZING AND COOLING CYCLES

Cooling to + 3°C and freezing at -18°C, preserving consistency, humidity and nutritional properties, reducing the size of the microcrystals in the internal structure of the food.

DESCONGELACIÓN ALIMENTOS

Controlan el proceso de descongelación y programar la temperatura correcta significa ralentizar el proceso de proliferación bacteriana y mantener intacta la estructura de los alimentos.

DEFROSTING FOOD

Controlling the defrosting process and setting the correct temperature means slowing down the bacterial growth process and keeping the food structure intact.

CICLO MANTENIMIENTO TEMPERATURA

Mantiene el alimento a la temperatura programada, positiva o negativa.

TEMPERATURE MAINTENANCE CYCLE

It keeps the food at the programmed temperature, positive or negative.

ENDURECIMIENTO DE HELADO

Congela rápidamente la mezcla recién batida a -18°C en el núcleo, favoreciendo la formación de cristales finos y regulares para un helado homogéneo

ICE CREAM HARDENING

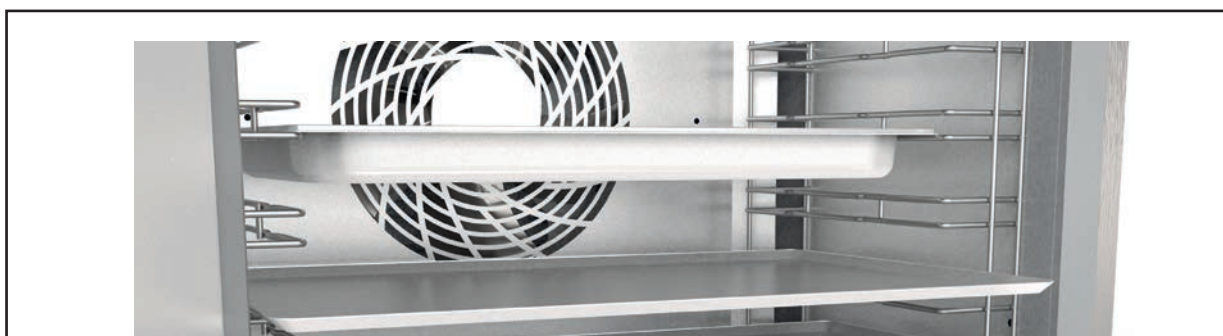
Quickly freezes the freshly beaten mixture at -18°C in the core, favoring the formation of fine and regular crystals for a homogeneous ice cream

PRE-ENFRIAMIENTO

Antes de operar con el abatidor ciclos de refrigeración o congelación, con el pre-enfriamiento se consigue atemperar el habitáculo interior para mejor rendimiento del proceso

PRE-COOLING

Before operating with the blast chiller cooling or freezing cycles, with pre-cooling it is possible to temper the interior compartment for better process performance





A3N 3.941 €

mod.	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	aislamientp insulation (mm)	capacidad capacity GN1/1-40 (uds)	pares guías slides sets (uds)	volumen capacity (L)	ciclo por sonda probe cycle	ciclo por tiempo time cycle	duración time +90 / +3 (min)	duración time +90/-18 (min)	voltaje voltage	refrigerante refrigerant	potencia frig. power (W)	potencia power (W)	producción production +90 / +3 (kg)	producción production +90/-18 (kg)	clase climate
A3N	715	520	700	45	3	3	42	si yes	si yes	120	270	1N 230V 50Hz	R290	694	1100	10	6,8	5 40°C 40%
													*R452A	690	1140	8,8	5,7	4 30°C 55%

Datos según normativa EN-17032- all data under EN-17032 normative

* no disponible mercado UE- not for EU market

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

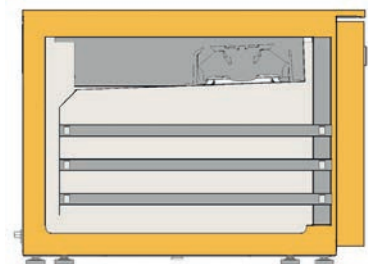
We reserve the right to change specifications without prior notice.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304
- Puertas con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Microrruptor apertura de puerta inductivo
- Encimera de acero inox AISI-304
- Capacidad interior GN1/1 (cubetas no incluidas)
- 70 mm paso entre niveles
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Válvula de expansión
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³
- Panel de control gráfico con pantalla táctil TFT de 5 pulgadas, IP65
- Gestión avanzada de las funciones para abatidores de temperatura de última generación.
- Conectividad RS-485 y USB
- Sonda de pincho desmontable y calefactada, incluida
- Gestión de ciclos por tiempo o temperatura
- Test de correcta inserción de sonda (gestión por temperatura)
- Grabación de datos HACCP, visualizables en pantalla o descargables por puerto USB en formato CSV
- Ciclos de abatimiento y congelación "hard/soft"
- 4 combinaciones de ciclos estándar de abatimiento
- Programación de ciclo continuo por temperatura o tiempo
- Múltiples programas personalizables
- Descarche por resistencia al inicio de ciclo, optimizado por temperatura
- Eficiente gestión del consumo de energía

- **Opcional:** interfaz WIFI permite visualizar alarmas, estados de la máquina, historial HACCP y acceder a operaciones de configuración desde PC, smartphone o tableta

- AISI-304 stainless steel exterior, except the rear side
- Interior in AISI-304 stainless steel
- Doors with automatic closing system and magnetic gasket (stays open when opening over 90°)
- Inductive door opening microswitch
- AISI-304 stainless steel top
- GN1/1 and inner capacity (trays or shelves, not included)
- 70 mm distance between levels
- Ventilated condensing unit
- Forced air evaporator system with anti-corrosion epoxy coating
- Expansion valve
- Injected polyurethane insulation, density 40 Kg/m³
- Graphical control panel with 5 inches TFT touch screen, IP65
- Advanced management of the functions for the latest generation blast chillers.
- RS-485 and USB connectivity
- Included detachable and heated core probe
- Management of cycles by time or temperature
- Probe insertion test (temperature management)
- Recording of HACCP data, viewable on screen or downloadable via USB port in CSV format
- Chilling and freezing cycles "hard / soft"
- 4 blast chillig standard cycle combinations
- Continuous cycle programming by temperature or time
- Multiple customizable programs
- Defrost by resistance at the beginning of the cycle, optimized by temperature
- Efficient management of energy consumption

- **Opcional:** WIFI interface to visualize alarms, machine statuses, HACCP history and let access configuration operations from PC, smartphone, or tablet





ABATIDOR TEMPERATURA 3 niveles

3 levels BLAST CHILLER & FREEZER



GN 1/1 - 40





A5N	5.061 €
-----	---------

mod.	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	aislamientp insulation (mm)	capacidad capacity GN1/1-40 (uds)	capacidad capacity 60X40 (uds)	volumen capacity (L)	ciclo por sonda probe cycle	ciclo por tiempo time cycle	duración time +90 / +3 (min)	duración time +90/-18 (min)	voltaje voltage	refrigerante refrigerant	potencia frig. power (W)	potencia power (W)	producción production +90 / +3 (kg)	producción production +90/-18 (kg)	clase climate
A5N	800	900	800	60	5	4	85	si yes	si yes	120	270	1N 230V 50Hz	R290	907	990	23	14	5 40°C 40%
													*R452A	1042	1093	19.2	11,7	4 30°C 55%

Datos según normativa EN-17032- all data under EN-17032 normative

* no disponible mercado UE- not for EU market

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

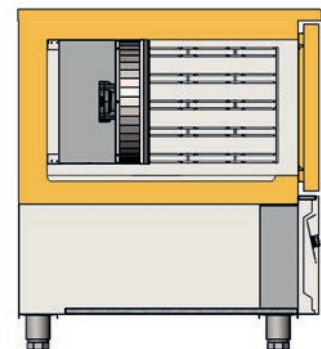
We reserve the right to change specifications without prior notice.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304
- Puertas con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Microrruptor apertura de puerta inductivo
- Encimera de acero inox AISI-304
- Capacidad interior combinada GN1/1 y 60x40 (cubetas o bandejas no incluidas)
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Válvula de expansión
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³
- Panel de control gráfico con pantalla táctil TFT de 5 pulgadas, IP65
- Gestión avanzada de las funciones para abatidores de temperatura de última generación.
- Conectividad RS-485 y USB
- Sonda de pincho desmontable y calefactada, incluida
- Gestión de ciclos por tiempo o temperatura
- Test de correcta inserción de sonda (gestión por temperatura)
- Grabación de datos HACCP, visualizables en pantalla o descargables por puerto USB en formato CSV
- Ciclos de abatimiento y congelación "hard/soft"
- 4 combinaciones de ciclos estándar de abatimiento
- Programación de ciclo continuo por temperatura o tiempo
- Múltiples programas personalizables
- Descarche por resistencia al inicio de ciclo, optimizado por temperatura
- Eficiente gestión del consumo de energía

- **Opcional:** interfaz WIFI permite visualizar alarmas, estados de la máquina, historial HACCP y acceder a operaciones de configuración desde PC, smartphone o tableta

- AISI-304 stainless steel exterior, except the rear side
- Interior in AISI-304 stainless steel
- Doors with automatic closing system and magnetic gasket (stays open when opening over 90 °)
- Inductive door opening microswitch
- AISI-304 stainless steel top
- GN1/1 and 60x40 combined inner capacity (trays or shelves not included)
- Ventilated condensing unit
- Forced air evaporator system with anti-corrosion epoxy coating
- Expansion valve
- Injected polyurethane insulation, density 40 Kg/m³
- Graphical control panel with 5 inches TFT touch screen, IP65
- Advanced management of the functions for the latest generation blast chillers.
- RS-485 and USB connectivity
- Included detachable and heated core probe
- Management of cycles by time or temperature
- Probe insertion test (temperature management)
- Recording of HACCP data, viewable on screen or downloadable via USB port in CSV format
- Chilling and freezing cycles "hard / soft"
- 4 blast chillig standard cycle combinations
- Continuous cycle programming by temperature or time
- Multiple customizable programs
- Defrost by resistance at the beginning of the cycle, optimized by temperature
- Efficient management of energy consumption

- **Opcional:** WIFI interface to visualize alarms, machine statuses, HACCP history and let access configuration operations from PC, smartphone, or tablet





ABATIDOR TEMPERATURA 5 niveles

5 levels BLAST CHILLER & FREEZER



GN 1/1 - 40



Sonda de pincho calefactada desmontable,
incluida en todos los modelos
*Detachable heatedcore probe, included in all
models*





A7N 5.487 €

mod.	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	aislamientp insulation (mm)	capacidad capacity GN1/1-40 (uds)	capacidad capacity 60X40 (uds)	volumen capacity (L)	ciclo por sonda probe cycle	ciclo por tiempo time cycle	duración time +90 / +3 (min)	duración time +90/-18 (min)	voltaje voltage	refrigerante refrigerant	potencia frig. power (W)	potencia power (W)	producción production +90 / +3 (kg)	producción production +90/-18 (kg)	clase climate
A7N	800	1240	800	60	7	7	118	si yes	si yes	120	270	1N 230V 50Hz	R290	1309	1150	30	20	5 40°C 40%
													*R452A	1435	1506	26	17,2	4 30°C 55%

Datos según normativa EN-17032- all data under EN-17032 normative

* no disponible mercado UE- not for EU market

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

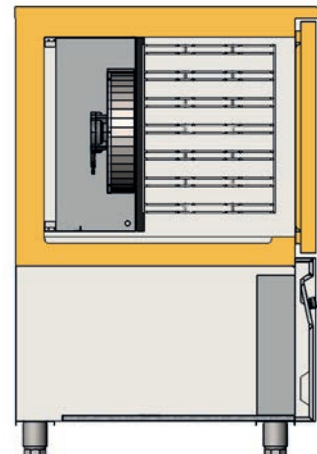
We reserve the right to change specifications without prior notice.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304
- Puertas con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Microrruptor apertura de puerta inductivo
- Encimera de acero inox AISI-304
- Capacidad interior combinada GN1/1 y 60x40 (cubetas o bandejas no incluidas)
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Válvula de expansión
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³
- Panel de control gráfico con pantalla táctil TFT de 5 pulgadas, IP65
- Gestión avanzada de las funciones para abatidores de temperatura de última generación.
- Conectividad RS-485 y USB
- Sonda de pincho desmontable y calefactada, incluida
- Gestión de ciclos por tiempo o temperatura
- Test de correcta inserción de sonda (gestión por temperatura)
- Grabación de datos HACCP, visualizables en pantalla o descargables por puerto USB en formato CSV
- Ciclos de abatimiento y congelación "hard/soft"
- 4 combinaciones de ciclos estándar de abatimiento
- Programación de ciclo continuo por temperatura o tiempo
- Múltiples programas personalizables
- Descarche por resistencia al inicio de ciclo, optimizado por temperatura
- Eficiente gestión del consumo de energía

- **Opcional:** interfaz WIFI permite visualizar alarmas, estados de la máquina, historial HACCP y acceder a operaciones de configuración desde PC, smartphone o tableta

- AISI-304 stainless steel exterior, except the rear side
- Interior in AISI-304 stainless steel
- Doors with automatic closing system and magnetic gasket (stays open when opening over 90 °)
- Inductive door opening microswitch
- AISI-304 stainless steel top
- GN1/1 and 60x40 combined inner capacity (trays or shelves not included)
- Ventilated condensing unit
- Forced air evaporator system with anti-corrosion epoxy coating
- Expansion valve
- Injected polyurethane insulation, density 40 Kg/m³
- Graphical control panel with 5 inches TFT touch screen, IP65
- Advanced management of the functions for the latest generation blast chillers.
- RS-485 and USB connectivity
- Included detachable and heated core probe
- Management of cycles by time or temperature
- Probe insertion test (temperature management)
- Recording of HACCP data, viewable on screen or downloadable via USB port in CSV format
- Chilling and freezing cycles "hard / soft"
- 4 blast chilling standard cycle combinations
- Continuous cycle programming by temperature or time
- Multiple customizable programs
- Defrost by resistance at the beginning of the cycle, optimized by temperature
- Efficient management of energy consumption

- **Opcional:** WIFI interface to visualize alarms, machine statuses, HACCP history and let access configuration operations from PC, smartphone, or tablet





ABATIDOR TEMPERATURA 7 niveles

7 levels BLAST CHILLER & FREEZER



GN 1/1 - 40



Capacidad interior combinada GN1/1 y 60x40
GN1/1 and 60x40 combined inner capacity





A7N-H 6.452 €

mod.	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	aislamient insulation (mm)	capacidad capacity GN1/1-40 (uds)	capacidad capacity 60X40 (uds)	volumen capacity (L)	ciclo por sonda probe cycle	ciclo por tiempo time cycle	duración time +90 / +3 (min)	duración time +90/-18 (min)	voltaje voltage	refrigerante refrigerant	potencia frig. power (W)	potencia power (W)	producción production +90 / +3 (kg)	producción production +90/-18 (kg)	clase climate
A7N-H	1350	850	700	60	7	-	118	si yes	si yes	120	270	1N 230V 50Hz	R290	1309	1150	30	20	5 40°C 40%
													*R452A	1435	1506	26	17,2	4 30°C 55%

Datos según normativa EN-17032- all data under EN-17032 normative

* no disponible mercado UE- not for EU market

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

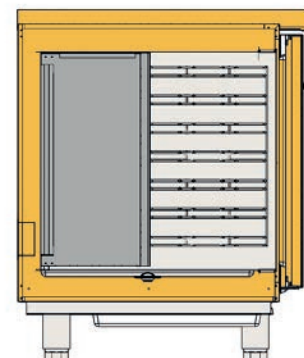
We reserve the right to change specifications without prior notice.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304
- Puertas con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Microinterruptor apertura de puerta inductivo
- Encimera de acero inox AISI-304
- Capacidad interior GN1/ (cubetas o bandejas no incluidas)
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Válvula de expansión
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³
- Panel de control gráfico con pantalla táctil TFT de 5 pulgadas, IP65
- Gestión avanzada de las funciones para abatidores de temperatura de última generación.
- Conectividad RS-485 y USB
- Sonda de pincho desmontable y calefactada, incluida
- Gestión de ciclos por tiempo o temperatura
- Test de correcta inserción de sonda (gestión por temperatura)
- Grabación de datos HACCP, visualizables en pantalla o descargables por puerto USB en formato CSV
- Ciclos de abatimiento y congelación "hard/soft"
- 4 combinaciones de ciclos estándar de abatimiento
- Programación de ciclo continuo por temperatura o tiempo
- Múltiples programas personalizables
- Descarche por resistencia al inicio de ciclo, optimizado por temperatura
- Eficiente gestión del consumo de energía

- AISI-304 stainless steel exterior, except the rear side
- Interior in AISI-304 stainless steel
- Doors with automatic closing system and magnetic gasket (stays open when opening over 90 °)
- Inductive door opening microswitch
- AISI-304 stainless steel top
- GN1/1 inner capacity (trays or shelves not included)
- Ventilated condensing unit
- Forced air evaporator system with anti-corrosion epoxy coating
- Expansion valve
- Injected polyurethane insulation, density 40 Kg/m³
- Graphical control panel with 5 inches TFT touch screen, IP65
- Advanced management of the functions for the latest generation blast chillers.
- RS-485 and USB connectivity
- Included detachable and heated core probe
- Management of cycles by time or temperature
- Probe insertion test (temperature management)
- Recording of HACCP data, viewable on screen or downloadable via USB port in CSV format
- Chilling and freezing cycles "hard / soft"
- 4 blast chilling standard cycle combinations
- Continuous cycle programming by temperature or time
- Multiple customizable programs
- Defrost by resistance at the beginning of the cycle, optimized by temperature
- Efficient management of energy consumption

- **Opcional:** interfaz WIFI permite visualizar alarmas, estados de la máquina, historial HACCP y acceder a operaciones de configuración desde PC, smartphone o tableta

- **Opcional:** WIFI interface to visualize alarms, machine statuses, HACCP history and let access configuration operations from PC, smartphone, or tablet





ABATIDOR TEMPERATURA 7 niveles

7 levels BLAST CHILLER & FREEZER



GN 1/1 - 40





ABT-E10

ABT-E10

8.760 €



ABT-E15

ABT-E15

10.299 €

Abatimiento positivo y negativo
 Abatimiento SOFT o HARD más sistema HACCP con memoria
 Disponible bajo pedido con sonda de producto.
 Fabricado completamente en acero inoxidable inox AISI 304
 Evaporador con recubrimiento atóxico y anticorrosión
 Cierre automático de la puerta, con burlete y perímetro calefactado
 Descarche manual

Blast chiller/blast freezer
SOFT AND HARD blast chilling + HACCP system with memories.
Available on demand with core probe.
Made of in stainless steel inox AISI 304
Evaporator treated with non-toxic protective coating
Auto-closing door with heated door gasket
Manual defrost

REF.	GN	60X40	BLAST CHILLER	BLAST FREEZER	medias externas external measures	tensión voltage	consumo	refrigerante
ABT-E3	3xGN1/1	0	90°+3° = 7 Kg	90°-18,3° = 5 Kg	600x800x400	230V-50Hz I	650 W	R452A
ABT-E5	5xGN1/1	5x600x400	90°+3° = 18 Kg	90°-18,3° = 9 Kg	820x700x900	230V-50Hz I	1000 W	R452A
ABT-E10	10xGN1/1	10x600x400	90°+3° = 28 Kg	90°-18,3° = 18 Kg	820x800x1750	400V-50Hz III	3440 W	R452A
ABT-E15	15xGN1/1	15x600x400	90°+3° = 45 Kg	90°-18,3° = 27 Kg	820x800x1950	400V-50Hz III	4100 W	R452A



FBF-230

FBF-230	25.425 €
---------	----------

Abatimiento positivo y negativo
Abatimiento SOFT o HARD más sistema HACCP con memoria
Fabricado completamente en acero inoxidable inox AISI 304
Evaporador con recubrimiento atóxico y anticorrosión
Cierre de la puerta, con burlete y perímetro calefactado
Descarche por gas caliente
Capacidad para un carro
Unidad condensadora remota, incluida (3.5 Hp max tubería 20 metros)

*Blast chiller/blast freezer
SOFT AND HARD blast chilling + HACCP system with memories.
Manufactured entirely in stainless steel inox AISI 304
Evaporator treated with non-toxic protective coating
Door closing with heated door gasket
Hot gas defrost
Capacity for one trolley
Remote condenser unit, included (3.5 Hp max pipe length 20 m)*

REF.	GN	60X40	BLAST CHILLER	BLAST FREEZER	medias externas external measures	tensión voltage	Potencia frigorífica frig power	refrigerante
FBF-230	20xGN1/1	200x600x400	90°+3° = 100 Kg	90°-183° = 70 Kg	1000x1035x2200	400V-50Hz III	8300 W	R452A



A3N-S 2.866 €



A5N-S 3.758 €



A7N-S 4.665 €

mod.	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	aislamiento insulation (mm)	capacidad capacidad GN1/1-40 (uds)	capacidad capacidad 60X40 (uds)	pares guías slides sets (uds)	volumen capacity (L)	ciclo por sonda probe cycle	ciclo por tiempo time cycle	duración time +65 / +10 (min)	duración time +65 / -18 (min)	voltaje voltage (V)	refrigerante refrigerant	potencia frig. power (W)	potencia power (W)	producción production +65 / +10 (kg)	producción production +65 / -18 (kg)	clase climate
A3N-S	715	520	700	45	3	-	3	42	si yes	si yes	120	270	1N 230V 50Hz	R290	694	1100	10	6,8	5 40°C 40%
														*R452A	690	1140	8,8	5,7	4 30°C 55%
A5N-S	800	900	800	60	5	4	0	85	si yes	si yes	120	270	1N 230V 50Hz	R290	907	990	23	14	5 40°C 40%
														*R452A	1042	1093	19,2	11,7	4 30°C 55%
A7N-S	800	1240	800	60	7	7	0	118	si yes	si yes	120	270	1N 230V 50Hz	R290	1309	1150	30	20	5 40°C 40%
														*R452A	1435	1506	26	17,2	4 30°C 55%

Datos según normativa EN-17032- all data under EN-17032 normative

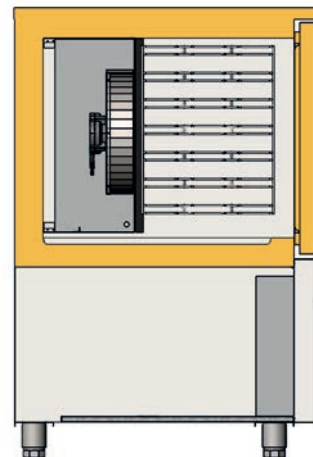
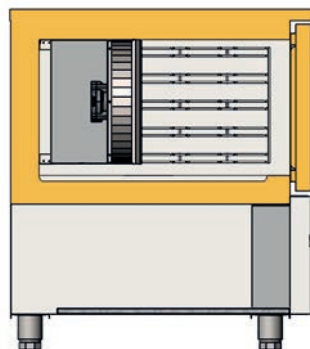
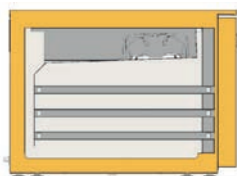
* no disponible mercado UE - not for EU market

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304
- Puertas con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Encimera de acero inox AISI-304
- A3N-s capacidad GN 1/1 (cubetas no incluidas)
- A5N-S y A7N-S: Capacidad interior combinada GN1/1 y 60x40 (cubetas o bandejas no incluidas)
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Válvula de expansión
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³
- Panel de control digital con pantalla táctil, IP65
- Gestión avanzada de las funciones para abatidores de temperatura de última generación.
- Sonda de pincho desmontable, incluida
- Gestión de ciclos por tiempo o temperatura
- Ciclos de abatimiento y congelación "hard/soft "
- 4 combinaciones de ciclos estándar de abatimiento
- Programación de ciclo continuo por temperatura o tiempo
- Descarche al inicio de ciclo, optimizado por temperatura
- Gestión de alarmas HACCP directamente en la pantalla del controlador
- Eficiente gestión del consumo de energía

- AISI-304 stainless steel exterior, except the rear side
- Interior in AISI-304 stainless steel
- Doors with automatic closing system and magnetic gasket (stays open when opening over 90°)
- AISI-304 stainless steel top
- A3N-S, GN 1/1 capacity (pans or shelves not included)
- A5N-S and A7N-S: GN1/1 and 60x40 combined inner capacity (pans or shelves not included)
- Ventilated condensing unit
- Forced air evaporator system with anti-corrosion epoxy coating
- Expansion valve
- Injected polyurethane insulation, density 40 Kg/m³
- Digital control panel, IP65
- Advanced management of the functions for the latest generation blast chillers.
- Included detachable core probe
- Management of cycles by time or temperature
- Chilling and freezing cycles "hard / soft"
- 4 blast chilling standard cycle combinations
- Continuous cycle programming by temperature or time
- Defrost at the beginning of the cycle, optimized by temperature
- HACCP alarm management directly on the controller screen
- Efficient management of energy consumption





A7N-S



A5N-S



A3N-S

ABATIDORES TEMPERATURA

Características generales:

Abatidores FAST de Primax, perfecto para aquel que busca la simplicidad y la eficacia en un abatidor. Realiza un enfriamiento rápido y uniforme para preservar las cualidades organolépticas y los valores nutricionales de los alimentos, prolongando su vida útil de almacenamiento.

Extraordinaria flexibilidad y facilidad de uso:

- 3 modelos diferentes, con rendimientos entre 8 kg e 25 kg por ciclo.
- Funcionamiento en 2 modos: abatimiento rápido o ultracongelación.
- Células internas de utilización múltiple, pudiendo utilizar contenedores GN 1/1 o bandejas de pastelería 400x600 (Excepto en el modelo BF-R031).
- Controlador electrónico avanzado con menú intuitivo y navegación fácil.
- Distancia entre rejillas: 67mm

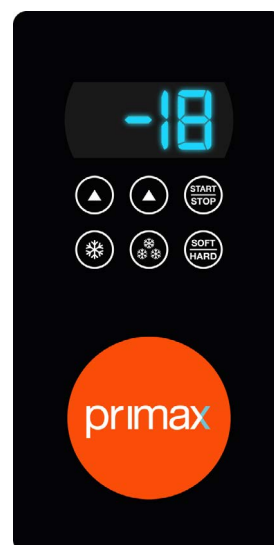
Funcionamiento

- Cuatro programas preestablecidos y varias opciones personalizables, permitiendo al usuario configurar fácilmente los programas específicos para satisfacer sus requisitos de menú.
- Todos los programas cambian automáticamente a modo de espera al final del ciclo, manteniendo los productos a la temperatura correcta hasta su traslado a su almacenamiento definitivo.
- Todos los programas pueden ser controlados ya sea por el tiempo (para funcionamiento regular) o bien por la sonda suministrada (ideal para un control preciso de la temperatura al corazón del producto).
- Alarma acústica al final de cada ciclo de trabajo.
- Micro de puerta para la parada de los ventiladores.
- Gas utilizado: R452a
- Descongelación.

Tiempos máximos de cada ciclo:

- Ciclo positivo (+70° > +3°): 90 minutos.
- Ciclo negativo (+70° > -18°): 240 minutos.

El modelo BF-R031 no lleva válvula de desagüe.



		BF-R031	BF-R051	BF-R101
Capacidad	GN1/1	3	5	10
	EN (600x400)	-	5	10
Ventiladores	Uds.	1	1	2
Aislamiento Espesor	mm	50	60	60
Ciclo positivo	(+70° → +3°) Kg.	8	12	25
Ciclo negativo	(+70° → -18°) Kg.	5	8	15
Potencia frigorífica	W.	379	506	1056
Potencia absorbida	W.	665	938	1724
Voltaje/Tensión	V/N/Hz.	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Peso Bruto	Kg.	75	128	193

FAST

BF-R051



BF-R031



BF-R101



BF-R031

BF-R051

BF-R101

Dim. sin Embalar (L x P x A)	mm	620 x 670 x 670	790 x 720 x 860	790 x 820 x 1430
Dim. Embalada (L x P x A)	mm	640 x 710 x 810	840 x 800 x 940	840 x 850 x 1620
P.V.P.	€	2.783 €	3.561 €	5.249 €

ABATIDORES TEMPERATURA

Características generales:

Abatidores EASY de Primax, perfecto para aquel profesional que busca la un equipo equilibrado y eficiente. Dotado de las funciones avanzadas para Heladería o Pescado y contando con diferentes programas de abatimiento y congelación.

Adaptabilidad y profesionalidad:

- 5 modelos diferentes, con rendimientos entre 8 kg e 42 kg por ciclo.
- Diferentes funciones de abatimiento rápido o ultracongelación, en función de los productos.
- Células internas de utilización múltiple, pudiendo utilizar contenedores GN 1/1 o bandejas de pastelería 400x600 (Excepto en el modelo BE-R031 y BE-R051 S).
- Controlador electrónico avanzado con menú intuitivo y navegación fácil.
- Distancia entre rejillas: 67mm



Funcionamiento

- Multi-programas preestablecidos y varias opciones personalizables, permitiendo al usuario configurar fácilmente los programas específicos para satisfacer sus requisitos.
- Todos los programas cambian automáticamente a modo de espera al final del ciclo, manteniendo los productos a la temperatura correcta hasta su traslado a su almacenamiento definitivo.
- Todos los programas pueden ser controlados ya sea por el tiempo (para funcionamiento regular) o bien por la sonda suministrada (ideal para un control preciso de la temperatura al corazón del producto).
- Ciclos específicas para Heladería y Pescado.
- Alarma acústica al final de cada ciclo de trabajo.
- Micro de puerta para la parada de los ventiladores.
- Puerta reversible bajo pedido en todos los modelos menos en el BE-R031.
- Gas utilizado: R452a
- Descongelación.
- Modelos con extra potencia (acabados en X).

Tiempos maximos de cada ciclo:

- Ciclo positivo (+90° > +3°): 90 minutos.
- Ciclo negativo (+90° > -18°): 240 minutos.



		BE-R031	BE-R051 S	BE-R051	BE-R101	BE-R151
Capacidad	GN1/1	3	5	5	10	15
	EN (600x400)	-	-	5	10	15
Ventiladores	Uds.	1	1	1	2	3
Ciclo positivo	(+90° → +3°) Kg.	12	18	18 / 20*	36 / 40*	42 / 60*
Ciclo negativo	(+90° → -18°) Kg.	8	12	12 / 14*	25 / 28*	32 / 42*
Potencia frigorífica	W.	690	913	913 / 1015*	1652 / 1731*	2062 / 2724*
Potencia absorbida	W.	893	1203	1203 / 1404*	2020 / 2430*	2622 / 3900*
Voltaje / Tensión	V / N / Hz.	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	400 / 3 / 50
Peso Bruto	Kg.	64	86	118	86	118

(3) Base de 40 mm con pie disponible con suplemento de 300 €.

Modelos con *Extra Potentes se añade una "X" al final del modelo (BE-R051 X).

EASY

BE-R051



BE-R031 Puerta abierta



BE-R101



BE-R031



BE-R031

BE-R051 S

BE-R051

BE-R101

BE-R151

Dim. sin Embalar (L x P x A)	mm	620 x 670 x 670	790 x 730 x 890	790 x 820 x 890	790 x 820 x 1460	790 x 820 x 1800
Dim. Embalada (L x P x A)	mm	670 x 730 x 730	840 x 800 x 940	840 x 900 x 960	840 x 900 x 1520	840 x 900 x 1850
P.V.P.	€	3.120 €	4.369 €	4.480 €	6.016 €	8.484 €
P.V.P. con Extra Potencia				4.776 € 	7.113 €* 	9.801 €*

ABATIDORES TEMPERATURA



Características generales:

- **Unidad tropicalizada +43°C**
- Estructura en acero inoxidable AISI304.
- Puerta de apertura izquierda (No reversible).
- Panel de control muy intuitivo y fácil de usar.
- Al elegir entre los ciclos preestablecidos de abatimiento a +3°C o congelación a -18°C el equipo se activa ejecutando automáticamente el proceso correcto dentro del plazo establecido, con un ciclo de conservación al final de cada fase.
- Si usa la función con la inserción de sonda de aguja en el núcleo del producto, el abatidor realizará automáticamente el ciclo hasta que cuando se alcanza la temperatura preestablecida.



COMANDOS DEL PANEL:

- **Función HACCP:** alarma de puerta abierta; alarma temperatura máxima y mínima; alarma perdida de suministro. En cualquier alarma es posible almacenar el valor crítico, fecha, hora y duración.
- Función DURA / SUAVE.
- Ciclo de preenfriamiento del abatidor para un mejor rendimiento en los procesos.
- Los ciclos de temperatura pueden ir precedidos de una prueba para verificar la inserción correcta de la sonda al núcleo del producto.
- Ciclo de conservación al final de cada ciclo abatimiento o congelación.



Desescarche por aire.

Voltaje/Tensión: 230V/1N/50Hz. o 400V/3N /50Hz.

Refrigerante R452a.

Opcional: Grupo Remoto



		PO 3T 1/1	PO 5T SP	PO 5T PL	PO 5T PA	PO 8T	PO 12T	PO 12T 3N	PO 16T 3N
Capacidad	GN1/1	3		5		8	12	12	16
	EN (600x400)	3		5		8	12	12	16
Ventiladores	Uds.	1		1		1	2	2	3
Aislamiento Espesor	mm.	60		60		60	60	60	60
Ciclo positivo	(+90° → +3°)	7		20		28	30	42	50
Ciclo negativo	(+90° → -18°)	5		14		22	26	35	45
Potencia frigorífica	W.	818		1787		3120	3120	6010	6010
Potencia absorbida	W.	230/1/50		230/1/50		230/1/50	230/1/50	400/3/50	400/3/50
Voltaje / Tensión	V / N / Hz.	720		1038		1754	1821	3345	3415
Peso Bruto	Kg.	62	97	107	108	147	164	188	208

SP: Sin Encimera

PL: Central sin peto

PA: Encimera Mural

T. Evap. -10°C / T. Cond. 40°C

POLAR

PO 5T PL



PO 12T



PO 3T 1/1



PO 3T 1/1

PO 5T SP

PO 5T PL

PO 5T PA

		PO 3T 1/1	PO 5T SP	PO 5T PL	PO 5T PA
Dim. sin Embalar (L x P x A)	mm	600 x 855 x 460	800 x 700 x 810	800 x 700 x 850	800 x 700 x 950
Dim. Embalada (L x P x A)	mm	700 x 900 x 600	860 x 760 x 950	860 x 760 x 990	860 x 760 x 1090
P.V.P.	€	4.670 €	4.970 €	5.260 €	5.320 €

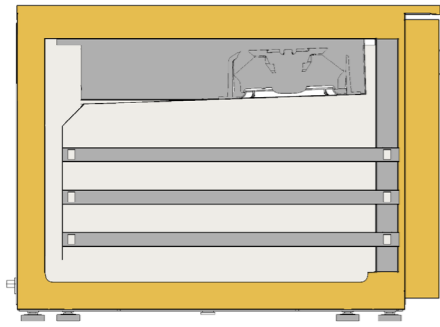
PO 8T

PO 12T

PO 12T 3N

PO 16T 3N

		PO 8T	PO 12T	PO 12T 3N	PO 16T 3N
Dim. sin Embalar (L x P x A)	mm	800 x 825 x 1425	800 x 825 x 1710	800 x 825 x 1710	800 x 825 x 1965
Dim. Embalada (L x P x A)	mm	860 x 885 x 1570	860 x 885 x 1830	860 x 885 x 1830	860 x 885 x 2090
P.V.P.	€	7.350 €	9.060 €	10.290 €	11.370 €



GN 1/1 - 40

DA3N



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304
- Puertas con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Microrruptor apertura de puerta inductivo
- Encimera de acero inox AISI-304
- Capacidad interior GN1/1 (cubetas no incluidas)
- 70 mm paso entre niveles
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Válvula de expansión
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³
- Panel de control gráfico con pantalla táctil TFT de 5 pulgadas, IP65
- Gestión avanzada de las funciones para abatidores de temperatura de última generación.
- Conectividad RS-485 y USB
- Sonda de pincho desmontable y calefactada, incluida
- Gestión de ciclos por tiempo o temperatura
- Test de correcta inserción de sonda (gestión por temperatura)
- Grabación de datos HACCP, visualizables en pantalla o descargables por puerto USB en formato CSV
- Ciclos de abatimiento y congelación "hard/soft"
- 4 combinaciones de ciclos estándar de abatimiento
- Programación de ciclo continuo por temperatura o tiempo
- Múltiples programas personalizables
- Descarche por resistencia al inicio de ciclo, optimizado por temperatura
- Eficiente gestión del consumo de energía

TECHNICAL DATA

- AISI-304 stainless steel exterior, except the rear side
- Interior in AISI-304 stainless steel
- Doors with automatic closing system and magnetic gasket (stays open when opening over 90 °)
- Inductive door opening microswitch
- AISI-304 stainless steel top
- GN1/1 and inner capacity (trays not included)
- 70 mm distance between levels
- Ventilated condensing unit
- Forzed air evaporator system with anti-corrosion epoxy coating
- Expansion valve
- Injected polyurethane insulation, density 40 Kg/m³
- Graphical control panel with 5 inches TFT touch screen, IP65
- Advanced management of the functions for the latest generation blast chillers.
- RS-485 and USB connectivity
- Included detachable and heated core probe
- Management of cycles by time or temperature
- Probe insertion test (temperature management)
- Recording of HACCP data, viewable on screen or downloadable via USB port in CSV format
- Chilling and freezing cycles "hard / soft"
- 4 blast chillig standard cycle combinations
- Continuous cycle programming by temperature or time
- Multiple customizable programs
- Defrost by resistance at the beginning of the cycle, optimized by temperature
- Efficient management of energy consumption

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Extérieur en acier inoxydable AISI-304, sauf le dos
- Intérieur en acier inoxydable AISI-304
- Portes avec système de fermeture automatique et coupe-froid magnétique (reste ouvert lors d'une ouverture à plus de 90 °)
- Microrrupteur d'ouverture de porte inductif
- Plateau en acier inoxydable AISI-304
- Capacité intérieure GN1 / 1 (godets non inclus)
- Pas de 70 mm entre les niveaux
- Unité de condensation ventilée
- Système de tirage forcé de l'évaporateur, avec revêtement époxy anticorrosion
- Soupape de détente
- Isolation polyuréthane injecté, densité 40 Kg / m³
- Panneau de commande graphique avec écran tactile TFT 5 pouces, IP65
- Gestion avancée des fonctions des cellules de refroidissement rapide de dernière génération.
- Connectivité RS-485 et USB
- Sonde à pointe amovible et chauffée, incluse
- Gestion des cycles par temps ou température
- Test d'insertion de sonde (gestion de la température)
- Enregistrement des données HACCP, visualisables à l'écran ou téléchargeables via le port USB au format CSV
- Cycles de refroidissement et de congélation "dur / doux"
- 4 combinaisons de cycles de refroidissement rapide standard
- Programmation du cycle continu par température ou temps
- Plusieurs programmes personnalisables
- Dégivrage par résistance en début de cycle, optimisé par température
- Gestion efficace de la consommation d'énergie



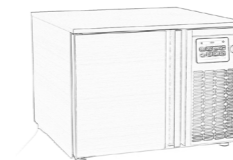
Modelo	Largo	Alto	Fondo	Aislamiento	Capacidad	Pares guias	Volumen	Ciclo sonda	Ciclo tiempo	Duración	Duración	Voltaje	Refrigerante	Potencia Frig.	Potencia	Producción	Producción	Clase clim.
Model	Length	Height	Depth	Insulation	Capacity	Sets slides	Capacity	Probe Cycle	Time Cycle	Time	Time	Voltage	Refrigerant	Frig. Power	power	Production	Production	Climatic Class
Modèle	Longueur	Hauteur	Profondeur	Isolement	Exposition	Kit guides	Volume	Cycle sonde	Cycle temps	Durée	Durée	Tension	Réfrigérant	Puissance fri.	Puissance	Production	Production	Classe clim.
	mm	mm	mm	mm	GN 1/1-40		L	L	L	+90/ +3min	+90/ -18min			W	W	+90/ +3 kg.	+90/ -18 kg.	
DA3N	715	520	700	45	3	3	42	Si / Yes / Oui	Si / Yes / Oui	120	270	1N 230V 50 Hz	R-290 *R-452A	694 690	1100 1140	10 8,8	6,8 5,7	5 40°C 40% 4 30°C 55%



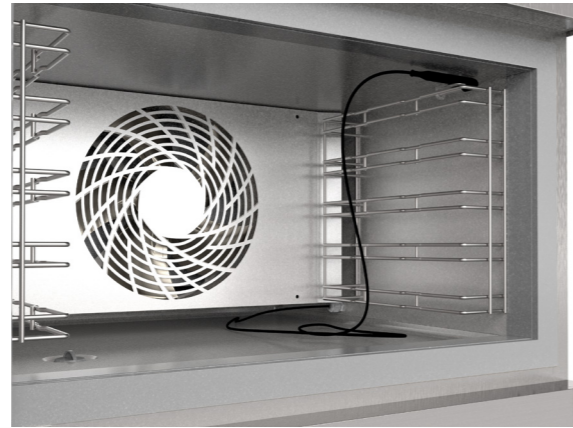
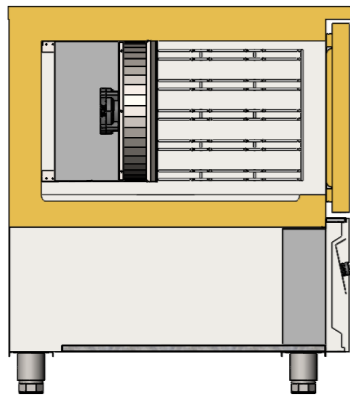
- **Opcional:** interfaz WIFI permite visualizar alarmas, estados de la máquina, historial HACCP y acceder a operaciones de configuración desde PC, smartphone o tableta

- **Optional:** WIFI interface to visualize alarms, machine statuses, HACCP history and let access configuration operations from PC, smartphone, or tablet

- **En option:** l'interface WIFI vous permet de visualiser les alarmes, les états de la machine, l'historique HACCP et d'accéder aux opérations de configuration depuis un PC, un smartphone ou une tablette



DA3N 4.138 €



Sonda de pincho calefactada desmontable, incluida en todos los modelos
Detachable heatedcore probe, included in all models
Sonde à pointe chauffante amovible, incluse dans tous les modèles



GN 1/1 - 40

DA5N



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

TECHNICAL DATA

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304
- Puertas con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Microrruptor apertura de puerta inductivo
- Encimera de acero inox AISI-304
- Capacidad interior combinada GN1/1 y 60x40 (cubetas o bandejas no incluidas)
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Válvula de expansión
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³
- Panel de control gráfico con pantalla táctil TFT de 5 pulgadas, IP65
- Gestión avanzada de las funciones para abatidores de temperatura de última generación.
- Conectividad RS-485 y USB
- Sonda de pincho desmontable y calefactada, incluida
- Gestión de ciclos por tiempo o temperatura
- Test de correcta inserción de sonda (gestión por temperatura)
- Grabación de datos HACCP, visualizables en pantalla o descargables por puerto USB en formato CSV
- Ciclos de abatimiento y congelación "hard/soft"
- 4 combinaciones de ciclos estándar de abatimiento
- Programación de ciclo continuo por temperatura o tiempo
- Múltiples programas personalizables
- Descarche por resistencia al inicio de ciclo, optimizado por temperatura
- Eficiente gestión del consumo de energía

- AISI-304 stainless steel exterior, except the rear side
- Interior in AISI-304 stainless steel
- Doors with automatic closing system and magnetic gasket (stays open when opening over 90°)
- Inductive door opening microswitch
- AISI-304 stainless steel top
- GN1/1 and 60x40 combined inner capacity (trays or shelves not included)
- Ventilated condensing unit
- Forced air evaporator system with anti-corrosion epoxy coating
- Expansion valve
- Injected polyurethane insulation, density 40 Kg/m³
- Graphical control panel with 5 inches TFT touch screen, IP65
- Advanced management of the functions for the latest generation blast chillers.
- RS-485 and USB connectivity
- Included detachable and heated core probe
- Management of cycles by time or temperature
- Probe insertion test (temperature management)
- Recording of HACCP data, viewable on screen or downloadable via USB port in CSV format
- Chilling and freezing cycles "hard / soft"
- 4 blast chill standard cycle combinations
- Continuous cycle programming by temperature or time
- Multiple customizable programs
- Defrost by resistance at the beginning of the cycle, optimized by temperature
- Efficient management of energy consumption

- Extérieur en acier inoxydable AISI-304, sauf le dos
- Intérieur en acier inoxydable AISI-304
- Portes avec système de fermeture automatique et coupe-froid magnétique (reste ouvert lors d'une ouverture à plus de 90°)
- Microrrupteur d'ouverture de porte inductif
- Plateau en acier inoxydable AISI-304
- Capacité intérieure combinée GN1 / 1 et 60x40 (seaux ou plateaux non inclus)
- Unité de condensation ventilée
- Système de tirage forcé de l'évaporateur, avec revêtement époxy anticorrosion
- Soupape de détente
- Isolation polyuréthane injecté, densité 40 Kg / m³
- Panneau de commande graphique avec écran tactile TFT 5 pouces, IP65
- Gestion avancée des fonctions des cellules de refroidissement rapide de dernière génération.
- Connectivité RS-485 et USB
- Sonde à pointe amovible et chauffée, incluse
- Gestion des cycles par temps ou température
- Test d'insertion de sonde (gestion de la température)
- Enregistrement des données HACCP, visualisables à l'écran ou téléchargeables via le port USB au format CSV
- Cycles de refroidissement et de congélation "dur / doux"
- 4 combinaisons de cycles de refroidissement rapide standard
- Programmation du cycle continu par température ou temps
- Plusieurs programmes personnalisables
- Dégivrage par résistance en début de cycle, optimisé par température
- Gestion efficace de la consommation d'énergie



Modelo	Largo	Alto	Fondo	Aislamiento	Capacidad	Capacidad	Volumen	Ciclo sonda	Ciclo tiempo	Duración	Duración	Voltaje	Refrigerante	Potencia Frig.	Potencia	Producción	Producción	Clase clim.
Model	Length	Height	Depth	Insulation	Capacity	Capacity	Capacity	Probe Cycle	Time Cycle	Time	Time	Voltage	Refrigerant	Frig. Power	Power	Production	Production	Climatic Class
Modèle	Longueur	Hauteur	Profondeur	Isolement	Exposition	Exposition	Volume	Cycle sonde	Cycle temps	Durée	Durée	Tension	Réfrigérant	Puissance fri.	Puissance	Production	Production	Classe clim.
	mm	mm	mm	mm	GN 1/1-40	60 X 40	L	L	L	+90/ +3min	+90/ -18min			W	W	+90/ +3 kg.	+90/ -18 kg.	
DA5N	800	900	800	60	5	4	85	Si / Yes / Oui	Si / Yes / Oui	120	270	1N 230V 50 Hz	R-290 *R-452A	907 1042	990 1093	23 19,2	14 11,7	5 40°C 40% 4 30°C 55%



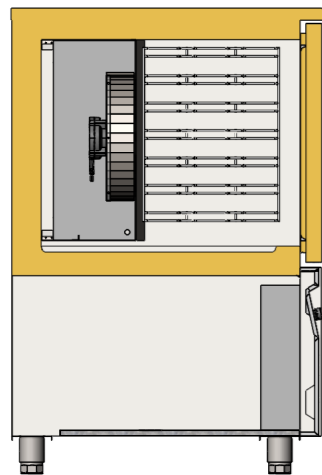
- **Opcional:** interfaz WIFI permite visualizar alarmas, estados de la máquina, historial HACCP y acceder a operaciones de configuración desde PC, smartphone o tableta

- **Optional:** WIFI interface to visualize alarms, machine statuses, HACCP history and let access configuration operations from PC, smartphone, or tablet

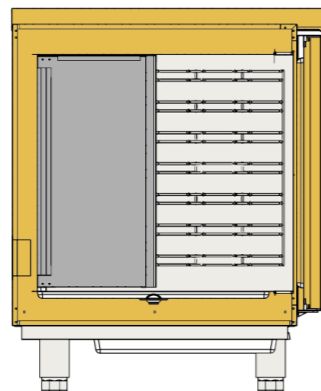
- **En option:** l'interface WIFI vous permet de visualiser les alarmes, les états de la machine, l'historique HACCP et d'accéder aux opérations de configuration depuis un PC, un smartphone ou une tablette



DA5N 5.314 €



DA7N



DA7N-H



Capacidad interior combinada GN1/1 y 60x40
GN1/1 and 60x40 combined inner capacity
Capacité intérieure combinée GN1 / 1 et 60x40



GN 1/1 - 40

DA7N



DA7N



DA7N-H



DA7N-H

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304
- Puertas con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Microrruptor apertura de puerta inductivo
- Encimera de acero inox AISI-304
- Capacidad interior combinada GN1/1 y 60x40 (cubetas o bandejas no incluidas)
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Válvula de expansión
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³
- Panel de control gráfico con pantalla táctil TFT de 5 pulgadas, IP65
- Gestión avanzada de las funciones para abatidores de temperatura de última generación.
- Conectividad RS-485 y USB
- Sonda de pincho desmontable y calefactada, incluida
- Gestión de ciclos por tiempo o temperatura
- Test de correcta inserción de sonda (gestión por temperatura)
- Grabación de datos HACCP, visualizables en pantalla o descargables por puerto USB en formato CSV
- Ciclos de abatimiento y congelación "hard/soft"
- 4 combinaciones de ciclos estándar de abatimiento
- Programación de ciclo continuo por temperatura o tiempo
- Múltiples programas personalizables
- Descarche por resistencia al inicio de ciclo, optimizado por temperatura
- Eficiente gestión del consumo de energía

TECHNICAL DATA

- AISI-304 stainless steel exterior, except the rear side
- Interior in AISI-304 stainless steel
- Doors with automatic closing system and magnetic gasket (stays open when opening over 90°)
- Inductive door opening microswitch
- AISI-304 stainless steel top
- GN1/1 and 60x40 combined inner capacity (trays or shelves not included)
- Ventilated condensing unit
- Forced air evaporator system with anti-corrosion epoxy coating
- Expansion valve
- Injected polyurethane insulation, density 40 Kg/m³
- Graphical control panel with 5 inches TFT touch screen, IP65
- Advanced management of the functions for the latest generation blast chillers.
- RS-485 and USB connectivity
- Included detachable and heated core probe
- Management of cycles by time or temperature
- Probe insertion test (temperature management)
- Recording of HACCP data, viewable on screen or downloadable via USB port in CSV format
- Chilling and freezing cycles "hard / soft"
- 4 blast chilling standard cycle combinations
- Continuous cycle programming by temperature or time
- Multiple customizable programs
- Defrost by resistance at the beginning of the cycle, optimized by temperature
- Efficient management of energy consumption

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Extérieur en acier inoxydable AISI-304, sauf le dos
- Intérieur en acier inoxydable AISI-304
- Portes avec système de fermeture automatique et coupe-froid magnétique (reste ouvert lors d'une ouverture à plus de 90°)
- Microrrupteur d'ouverture de porte inductif
- Plateau en acier inoxydable AISI-304
- Capacité intérieure combinée GN1 / 1 et 60x40 (seaux ou plateaux non inclus)
- Unité de condensation ventilée
- Système de tirage forcé de l'évaporateur, avec revêtement époxy anticorrosion
- Soupape de détente
- Isolation polyuréthane injecté, densité 40 Kg / m³
- Panneau de commande graphique avec écran tactile TFT 5 pouces, IP65
- Gestion avancée des fonctions des cellules de refroidissement rapide de dernière génération.
- Connectivité RS-485 et USB
- Sonde à pointe amovible et chauffée, incluse
- Gestion des cycles par temps ou température
- Test d'insertion de sonde (gestion de la température)
- Enregistrement des données HACCP, visualisables à l'écran ou téléchargeables via le port USB au format CSV
- Cycles de refroidissement et de congélation "dur / doux"
- 4 combinaisons de cycles de refroidissement rapide standard
- Programmation du cycle continu par température ou temps
- Plusieurs programmes personnalisables
- Dégivrage par résistance en début de cycle, optimisé par température
- Gestion efficace de la consommation d'énergie



Modelo Model Modèle	Largo Length Longueur	Alto Height Hauteur	Fondo Depth Profond.	Aislamiento Insulation Isolément	Capacidad Capacity Capacité	Capacidad Capacity Capacité	Volumen Capacity Volume	Ciclo sonda Probe Cycle Cycle sonde	Ciclo tiempo Time Cycle Cycle temps	Duración Time Durée	Duración Time Durée	Voltaje Voltage Tension	Refrigerante Refrigerant Réfrigérant	Potencia Frig. Frig. Power Puissance fri.	Potencia Power Puissance	Producción Production Production	Producción Production Production	Clase clim. Climatic Class Classe clim.
	mm	mm	mm	mm	GN 1/1-40	60 X 40	L	L	L	Durée +90/ +3min	Durée +90/ -18min	V	R-290 *R-452A	W	W	Production +90/ +3 kg.	Production +90/ -18 kg.	Classe clim.
DA7N	800	1240	800	60	7	7	118	Si / Yes / Oui	Si / Yes / Oui	120	270	1N 230V 50 Hz	R-290 *R-452A	1309 1435	1150 1506	30 26	20 17,2	5 40°C 40% 4 30°C 55%
DA7N-H	1350	850	700	60	7	-	118	Si / Yes / Oui	Si / Yes / Oui	120	270	1N 230V 50 Hz	R-290 *R-452A	1309 1435	1150 1506	30 26	20 17,2	5 40°C 40% 4 30°C 55%



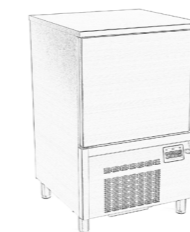
- **Opcional:** interfaz WIFI permite visualizar alarmas, estados de la máquina, historial HACCP y acceder a operaciones de configuración desde PC, smartphone o tableta

- **Optional:** WIFI interface to visualize alarms, machine statuses, HACCP history and let access configuration operations from PC, smartphone, or tablet

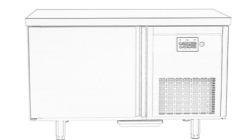
- **En option:** l'interface WIFI vous permet de visualiser les alarmes, les états de la machine, l'historique HACCP et d'accéder aux opérations de configuration depuis un PC, un smartphone ou une tablette



Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. / We reserve the right to change specifications without prior notice. / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis.



DA7N 5.761 €



DA7N-H 6.775 €

Abatidores de temperatura edenox

En la restauración profesional, la seguridad y la higiene de las comidas deben considerarse prioritarias.

Es importante saber que una incorrecta conservación o una mala utilización de las comidas es la principal causa de intoxicaciones alimentaria.

En los últimos tiempos han sido muchos los casos denunciados en el sector de la industria alimentaria y la restauración colectiva.

Ante estos problemas, la utilización de los abatidores de

temperatura se ha vuelto un elemento indispensable en las cocinas.

Nuestro sistema de Abatimiento / Congelación cumple con las normas más recientes basadas en el sistema HACCP (Análisis del riesgo y control de Puntos Críticos) pudiéndose controlar y certificar mediante sistemas adicionales.

Los abatidores edenox, reducen rápidamente la temperatura de los alimentos frescos y cocinados, los preserva manteniendo inalteradas sus características de frescura, higiene y calidad.

¿Por qué el abatidor?

1. Higiene y seguridad

La manera tradicional de conservar los alimentos cocinados ha sido la de dejar que el producto se enfríe al aire libre hasta que la temperatura del alimento haya alcanzado el nivel ideal para su introducción en el refrigerador. Con estas condiciones de temperatura (+65°C + 10°C) y humedad, en el alimento se desencadena una notable proliferación bacteriana.

El rápido descenso de temperaturas que posibilitan los Abatidores de edenox impide la reproducción de los microorganismos (gráfico 1) en las comidas recién preparadas. Los tiempos de conservación en el frigorífico cambian según el tipo de preparación. El producto conservado de manera libre debe ser consumido, normalmente, antes de cinco días debido a la capacidad de reproducción que tienen las bacterias también en ambientes fríos. Los productos envasados al vacío, no teniendo contacto con el aire, se pueden conservar hasta 20 días.

2. Racionalización del trabajo

Los Abatidores de temperatura permiten preparar gran cantidad de producto que, una vez abatido, puede ser consumido en el periodo de 5-7 días siguientes. Si se congela, la duración del producto puede ampliarse a varios meses. La planificación adelantada mejora de manera importante las compras de las materias primas, la organización del trabajo en la cocina, con ventajas adicionales en cuanto a higiene, calidad organoléptica de los productos y la variedad en el menú.

3. Ahorro de tiempo

La preparación adelantada de los alimentos y el abatimiento de gran cantidad de ellos permite a la cocina ofrecer, cuando sea preciso, un menú más rico y variado. El cocinero no debe controlar permanentemente todo el proceso de preparación de varios platos.

Con la simple operación de regeneración de la comida es posible servir en muy poco tiempo un amplio surtido de platos.

Los Abatidores edenox aumentan la capacidad productiva reduciendo los costes de personal, con la ventaja destacable de rentabilidad y de tiempo.

4. Calidad

El descenso rápido de temperatura permite conservar inalterada la humedad en las comidas e impide la proliferación bacteriana normal.

La congelación rápida fomenta la formación de microcristales intercelulares (gráfico 2) manteniendo en el producto características de compactibilidad, sabor y la frescura de los alimentos también a lo largo del tiempo.

Nuestros abatidores son excepcionales también para conservar alimentos frescos y crudos como el pescado, los crustáceos, las verduras, el pan y los semielaborados como la pasta fresca y las salsas.

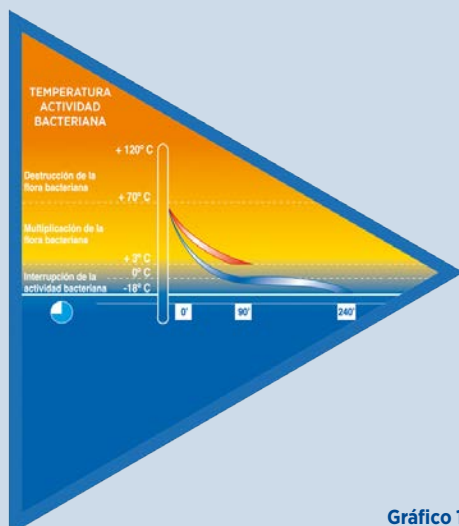


Gráfico 1

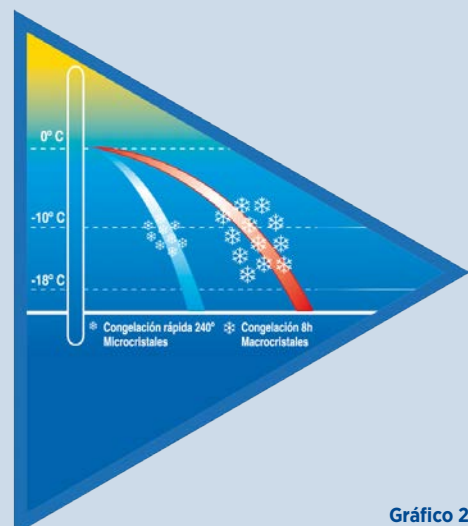


Gráfico 2



AM-05



AM-102

5. Aplicaciones

Este sistema de racionalización del trabajo en la cocina resulta muy ventajoso para todo tipo de restauración y en particular para comedores colectivos, hospitales, hoteles, restaurantes, así como para ocasiones especiales como grandes banquetes. También tiendas de comida preparada, caterings y delicatessen pueden ofrecer a sus clientes platos listos y bien presentados.

6. Otras ventajas

Con los abatidores rápidos de edenox se optimiza la gestión de las existencias ya que permiten:

- Reducir la pérdida del peso debido a la natural evaporación de la humedad de la comida cocinada.
- Efectuar compras mayores de alimentos a mejores precios organizando mejor los stocks en la cocina.
- Organizar el almacenaje para no quedarse nunca sin existencias.
- Reducir drásticamente los desperdicios y los alimentos no usados.

Descripción de los ciclos

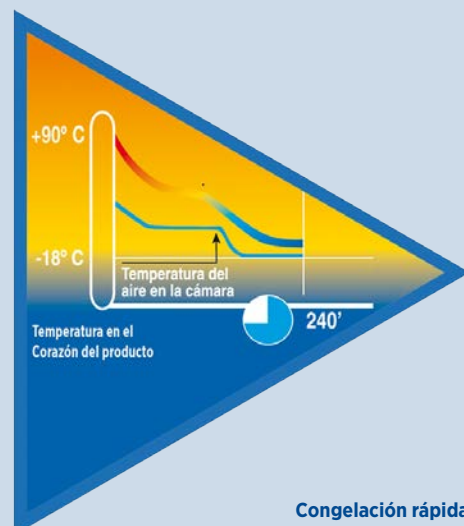
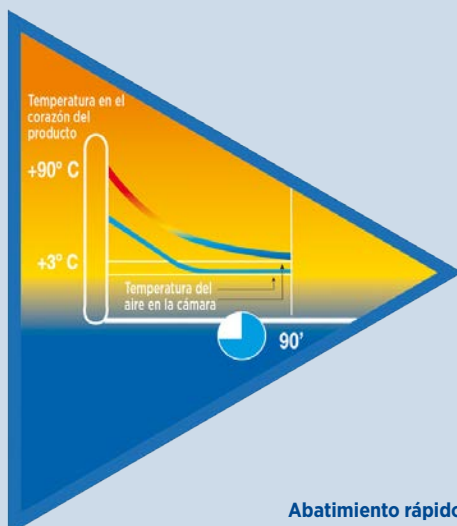
Abatimiento rápido

El ciclo de abatimiento rápido del producto permite llevar un alimento desde una temperatura de $+90^{\circ}\text{C}$ a una temperatura de $+3^{\circ}\text{C}$ en el corazón del producto, en menos de 90 minutos y seguidamente mantener el producto a una temperatura entre 0°C y $+5^{\circ}\text{C}$ según el valor establecido para su conservación.

Con esta simple operación, totalmente automática, se evita el deterioro de la comida causado por las bacterias y por la pérdida de humedad.

Congelación rápida

El ciclo de congelación rápida de alimentos permite llevar un alimento desde una temperatura de $+90^{\circ}\text{C}$ a una temperatura de -18°C en el corazón del producto, en menos de 4 horas y seguidamente mantener el producto a una temperatura entre -18°C y -25°C según el valor establecido para su conservación.



1
Excelente circulación del aire en el interior del abatidor gracias a la nueva estructura de acero inoxidable, lo que reduce el tiempo para abatir los alimentos.

2
En los abatidores con el panel **e-feel** la rejilla de soporte permite acomodar bandejas tipo GN o EN indiferentemente, permitiendo un uso más sencillo a los usuarios.

3
La temperatura del producto puede ser monitorizada constantemente gracias a la sonda de temperatura insertada en el corazón del producto.

4
El panel de control **e-feel** es de muy fácil utilización e intuitivo.



4

Panel e-feel

- El panel de control e-feel es de muy fácil utilización e intuitivo y permite abatir o congelar el producto sobre una base de tiempo (90' en abatimiento positivo o de 240' en abatimiento negativo, dictados por estándares de HACCP, controlando la temperatura del corazón del producto a través de la sonda).
- En el caso de uso con sonda, el usuario no necesita preocuparse de elegir el ciclo correcto para alcanzar el ciclo óptimo de refrigeración o congelación puesto que la sonda y el software del abatidor trabajarán para conseguir la temperatura en el producto al nivel requerido, conservando sus características aromáticas y de sabor originales.
- Una vez que el ciclo haya acabado, puede ser almacenado en una de sus 99 posiciones de memoria, de modo que puede recuperar el programa utilizado tantas veces como se requiera repetir el proceso.
- Además, los abatidores de edenox disponen de sonda con calefacción para su fácil extracción del corazón del producto tras completar el proceso de abatimiento negativo.
- Cuando el ciclo termina, el abatidor cambia automáticamente a modo conservación manteniendo el producto a la temperatura adecuada hasta que el producto se transfiera a los refrigeradores adecuados para su almacenaje y conservación.
- **Modelos disponibles con panel e-feel: AM-03-11, AMM-05, AM-08, AM-101, AM-161 y AM-102.**

Ciclo de refrigeración a +3°C.

Ciclo de congelación -18°C.

Activa el ciclo intenso tanto de refrigeración como de congelación.

Desbloqueo del panel del control.

Acceso al menú, con funciones HACCP, encendido diferido, etc..

Permite acceder a las funciones relacionadas con la sonda corazón de temperatura y ejecutar los programas memorizados.

Permite acceder a posiciones como el ciclo de esterilización del pescado o el ciclo de pre-enfriamiento.

Permite memorizar hasta 99 programas, como tipo de abatimiento, intensidad de abatimiento, duración etc.

Acceso a la pantalla inicial.



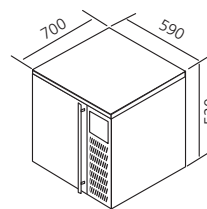
AM-031 CD



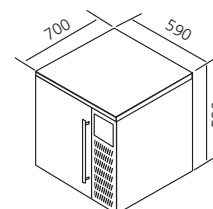
AM-031 E



Panel e-feel.



AM-03-11 CD



AM-03-11 E

Abatidores - congeladores compactos

- Abatidores-congeladores rápidos controlados electrónicamente.
- Ciclo abatimiento: +90° a +3° C.
- Ciclo congelación: +90° a -18° C.
- Exterior totalmente en acero inoxidable acabado satinado.
- Interior fabricado en acero inoxidable.
- Estructura compacta totalmente inyectada.
- El modelo AM-03-11 CD incorpora nuevo panel de mandos con teclas sensitivas de fácil utilización en la puerta del abatidor.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Incorpora sonda para controlar la temperatura en el corazón del alimento.
- Posibilidad de memorizar hasta 99 ciclos de abatimiento o congelación.
- Capacidad 3 GN 1/1 (separación entre guías 80 mm)
- Entrada de los recipientes GN por el lado de 325 mm.
- Dotación de 3 pares de guías para cubetas GN 1/1.
- Aislamiento de poliuretano inyectado de 35 mm, libre de CFC, con una densidad de 42 Kg/m³.

- Gas-refrigerante ecológico R290.
- Dispositivo automático de desescarche y evaporación automática del agua de la condensación sin aporte de energía eléctrica.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Tirador ergonómico en toda la altura de la puerta.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura a 180°.
- Incorporan soporte-guías en acero inoxidable, extraíbles sin necesidad de útiles, para facilitar la limpieza.
- Fabricado conforme a las normas CE.
- Construido según la directiva HACCP.
- Temperatura ambiente: + 42° C.
- Tensión de alimentación: 230 V 1+N - 50 Hz.
- El modelo AM-03-11 E dispone de sonda de temperatura sin calefactar.
- Para minimizar el impacto del consumo, los abatidores usan gas refrigerante hidrocarburo totalmente ecológico.

Modelo	Referencia	Capacidad	Producción ciclo refrigeración +90+3° C (Kg/ciclo)	Producción ciclo congelación +90-18° C (Kg/ciclo)	Potencia (W)	Panel	Peso (Kg)	P.V.P. Euros €
AM-03 CD HC	19058894	3 GN 1/1	15	6	410	e-feel	50	3.950,00
AM-03 E HC	19058908	3 GN 1/1	15	6	410	Estándar	50	3.200,00

Mesas abatidores- congeladores

- Abatidores-congeladores rápidos controlados electrónicamente.
- Ciclo abatimiento: +90° a +3° C.
- Ciclo congelación: +90° a -18° C.
- Interior fabricado en acero inoxidable.
- Estructura compacta totalmente inyectada.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura a 180°.
- Tirador ergonómico integrado en toda la altura de la puerta.
- Entrada de los recipientes GN por el lado de 530 mm.
- Aislamiento de poliuretano inyectado de 60 mm, libre de CFC, con una

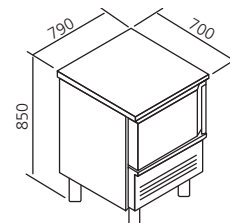
- densidad de 42 Kg/m³.
- Gas-refrigerante ecológico R404 A libre de CFC.
- Dispositivo automático de desescarche y evaporación automática del agua de condensación sin aporte de energía eléctrica.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Pies (Ø 2") regulables en altura, de acero inoxidable.
- Incorpora soporte-guías en acero inoxidable, extraíbles sin necesidad de útiles, para facilitar la limpieza.
- Fabricados conforme a las normas CE.
- Construidos según la directiva HACCP.
- Grupo motor incorporado.



AMM-05 E

AMM-05 E

- Capacidad de 5 GN 1/1 (separación entre guías 65 mm)
- Exterior en acero inoxidable acabado satinado, excepto parte posterior en plastificado.
- Control de ciclos mediante termostato con alarma sonora al final del ciclo.
- Tensión de alimentación: 230 V 1+N - 50 Hz.
- Incorpora desagüe en la cuba.
- Dispone de sonda de temperatura sin calefactar.
- Temperatura ambiente: + 42° C.



Modelo	Referencia	Capacidad	Producción ciclo refrigeración +90+3° C (Kg/ciclo)	Producción ciclo congelación +90-18° C (Kg/ciclo)	Potencia	Panel (W)	Peso (Kg)	P.V.P. Euros €
AMM-05 E	19014785	5 GN 1/1	18	10	700	Estándar	95	5.040,00



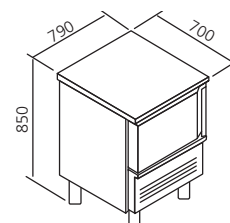
AM-051 CD

AMM-051 CD

- Capacidad de 5 GN 1/1 y EN (600 x 400). Separación entre guías 65 mm.
- Exterior totalmente en acero inoxidable AISI 304 18/10 acabado satinado.
- Incorpora nuevo panel de mandos con teclas sensitivas de fácil utilización en la puerta del abatidor.
- Sonda con sistema de calefacción para facilitar su extracción al final del proceso.
- Incorpora desagüe en la cuba.
- Acepta bandejas de gastronomía y pastelería (600 x 400 mm).
- Temperatura ambiente: + 42° C.
- Tensión de alimentación: 230 V 1+N - 50 Hz.
- Pueden incorporar como accesorio conexión USB para extracción de datos y también impresora.



Detalle del interior.



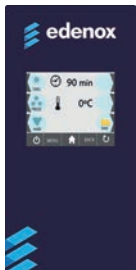
Modelo	Referencia	Capacidad	Producción ciclo refrigeración +90+3° C (Kg/ciclo)	Producción ciclo congelación +90-18° C (Kg/ciclo)	Potencia	Panel (W)	Peso (Kg)	P.V.P. Euros €
AM-051 CD	19058895	5 GN 1/1 y E/N	23	13	1200	e-feel	105	5.580,00



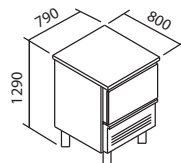
AM-081 CD



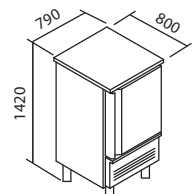
AM-101 CD



Panel e-feel.



AM-081 CD



AM-101 CD

Armarios abatidores - congeladores

- Armarios abatidores-congeladores controlados electrónicamente.
- Ciclo abatimiento: +70° a +3° C.
- Ciclo congelación: +70° a -18° C.
- Exterior totalmente en acero inoxidable acabado satinado. Interior en acero inoxidable.
- Estructura compacta totalmente inyectada.
- Incorpora nuevo panel de mandos con teclas sensitivas de fácil utilización en la puerta del abatidor.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Incorpora sonda con calefacción para controlar la temperatura en el corazón del alimento y facilitar su extracción al final del proceso.
- Pase automático de la fase de abatimiento o congelación a mantenimiento.
- Capacidad: 8 y 10 GN1/1, 10GN2/1 y EN (600 x 400) según modelos.
- Entrada por lado de 530 mm.
- Separación entre guías: 65 mm.
- Aislamiento de poliuretano inyectado de 60 mm, libre de CFC, con una densidad de 42 Kg/m³.
- Gas-refrigerante ecológico R404 A libre de CFC.
- Dispositivo automático de desescarche y evaporación automática del agua

- de condensación sin aporte de energía eléctrica.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Tirador ergonómico integrado en toda la altura de la puerta.
- Junta magnética en los cuatro lados.
- Pies (Ø 2") regulables en altura, de acero inoxidable.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura a 180°.
- Incorpora soporte-guías en acero inoxidable, extraíbles sin necesidad de útiles, para facilitar la limpieza.
- Incorpora desagüe en la cuba.
- Fabricado conforme a las normas CE.
- Construido según la directiva HACCP.
- Temperatura ambiente: + 42° C.
- Grupo motor incorporado.
- Para obtener una mayor producción existe la posibilidad de instalar un grupo frigorífico potenciado.
- Tensión de alimentación: 230 V 1+N - 50 Hz.
- Pueden incorporar como accesorio conexión USB para extracción de datos y también impresora.

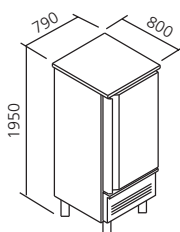
Modelo	Referencia	Capacidad	Producción ciclo refrigeración +90+3° C (Kg/ciclo)	Producción ciclo congelación +90-18° C (Kg/ciclo)	Potencia	Panel (W)	Peso (Kg)	P.V.P. Euros €
AM-081 CD	19058896	8 GN 1/1-EN	40	24	2000	e-feel	145	5.850,00
AM-101 CD	19058897	10 GN 1/1-EN	50	30	2000	e-feel	155	7.785,00



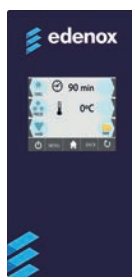
AM-161 CD



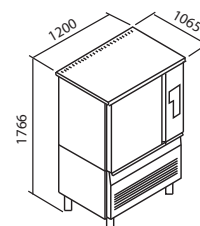
AM-102 CD



AM-161 CD



Panel e-feel.



AM-102 CD

Armarios abatidores - congeladores

- Armarios abatidores-congeladores controlados electrónicamente.
- Ciclo abatimiento: **+70° a +3° C.**
- Ciclo congelación: **+70° a -18° C.**
- Exterior totalmente en acero inoxidable acabado satinado. Interior en acero inoxidable.
- Estructura compacta totalmente inyectada.
- Incorpora nuevo panel de mandos con teclas sensitivas de fácil utilización en la puerta del abatidor.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Incorpora sonda con calefacción para controlar la temperatura en el corazón del alimento y facilitar su extracción al final del proceso.
- Pase automático de la fase de abatimiento o congelación a mantenimiento.
- Capacidad: 8, 10 y 16 GN1/1, 10GN2/1 y EN (600 x 400) según modelos.
- Entrada por lado de 530 mm.
- Separación entre guías: 65 mm.
- Aislamiento de poliuretano inyectado de 60 mm, libre de CFC, con una densidad de 42 Kg/m³.
- Gas-refrigerante ecológico R404 A libre de CFC.
- Dispositivo automático de desescarche y evaporación automática del agua

- de condensación sin aporte de energía eléctrica.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Tirador ergonómico integrado en toda la altura de la puerta.
- Junta magnética en los cuatro lados.
- Pies (Ø 2") regulables en altura, de acero inoxidable.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura a 180°.
- Incorpora soporte-guías en acero inoxidable, extraíbles sin necesidad de útiles, para facilitar la limpieza.
- Incorpora desagüe en la cuba.
- Fabricado conforme a las normas CE.
- Construido según la directiva HACCP.
- Temperatura ambiente: **+ 42° C.**
- Grupo motor incorporado.
- Para obtener una mayor producción existe la posibilidad de instalar un grupo frigorífico potenciado.
- Tensión de alimentación: 400/3N/50 Hz.
- Pueden incorporar como accesorio conexión USB para extracción de datos y también impresora.

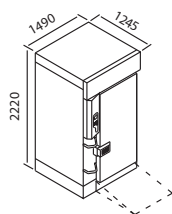
Modelo	Referencia	Capacidad	Producción ciclo refrigeración +90+3° C (Kg/ciclo)	Producción ciclo congelación +90-18° C (Kg/ciclo)	Potencia	Panel (W)	Peso (Kg)	P.V.P. Euros €
AM-161 CD	19058899	16 GN 1/1-EN	80	50	3500	e-feel	200	10.260,00
AM-102 CD	19058900	10 GN 2/1-EN	100	65	3300	e-feel	265	12.855,00



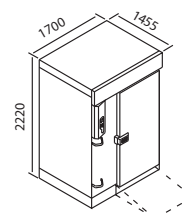
CAM-201



CAM-202



CAM-201



CAM-202

Células de abatimiento - congelación

- Las células de abatimiento-congelación rápidas están controladas electrónicamente.
- Posibilidad de equipar las células con una rampa para facilitar la introducción de los carros GN 1/1 y GN 2/1 (accesorio).
- Ciclo abatimiento: +90° a +3° C.
- Ciclo congelación: +90° a -18° C.
- Exterior totalmente en acero inoxidable. Interior fabricado en acero inoxidable.
- Construcción mediante paneles.
- Aislamiento de poliuretano inyectado de 80 mm libre de CFC, con una densidad de 42 Kg/m³.
- Evaporador de alta ventilación para garantizar la máxima eficacia del sistema de enfriamiento.
- Nuevo Panel Premium, de fácil uso con nuevas prestaciones.
- Incorpora de serie una sonda multipunto que proporciona 4 puntos de lectura en el corazón del producto, garantizando un óptimo resultado.
- Sonda con calefacción para una fácil extracción al final del proceso.

- Cuenta con 67 recetas precargadas y 32 programas personalizables para ciclos de abatimiento o congelación.
- Interior con uniones angulares de radio de 80 mm, para facilitar la limpieza.
- Gas-refrigerante ecológico R452 A.
- Puertas dotadas con sistema de cierre automático.
- Fabricado conforme a las normas CE.
- Construido según la directiva HACCP.
- Temperatura ambiente: + 43° C.
- Para obtener una mayor producción existe la posibilidad de instalar un grupo frigorífico potenciado.
- Instalación no incluida.
- Como accesorio puede incorporar: rampa de acceso, impresora, tapa para el grupo remoto y kit de sondas.
- Tensión de alimentación: 400 V - 3N / 50 Hz.
- Posibilidad de suministrar al abatidor-congelador sin grupo remoto (-SG).
- Disponible en versión entrada/salida (consultar).

Modelo	Referencia	Medidas	Capacidad	Producción ciclo/Kg		Potencia (W)	Tipo	P.V.P. Euros €
				refrigeración +90+3° C	congelación +90-18° C			
CAM-201-SG	19017595	1530 x 1120 x 2220	20 x GN 1/1	70	48	0,5	Célula abatimiento	18.850,00
CAM-201-GR	19017597	1100 x 805 x 650	-	-	-	4,3	Equipo frigorífico para CAM-201	8.040,00
CAM-201-P-SG	19068480	1530 x 1120 x 2220	20 x GN 1/1	105	70	0,9	Célula abatimiento potenciada	19.440,00
CAM-201-P-GR	19068481	1100 x 805 x 650	-	-	-	5	Equipo frigorífico para CAM-201-P potenciado	8.355,00
CAM-202-SG	19017596	1720 x 1310 x 2220	20 x GN 2/1	150	100	0,8	Célula abatimiento	19.525,00
CAM-202-GR	19017598	1450 x 850 x 785	-	-	-	6,5	Equipo frigorífico para CAM-202	11.585,00
CAM-202-P-SG	19046870	1720 x 1310 x 2220	20 x GN 2/1	210	135	1,1	Célula abatimiento potenciada	23.085,00
CAM-202-P-GR	19046871	1450 x 850 x 785	-	-	-	8,5	Equipo frigorífico para CAM-202-P potenciado	11.780,00

Abatidores de temperatura edenox

En la restauración profesional, la seguridad y la higiene de las comidas deben considerarse prioritarias.

Es importante saber que una incorrecta conservación o una mala utilización de las comidas es la principal causa de intoxicaciones alimentaria.

En los últimos tiempos han sido muchos los casos denunciados en el sector de la industria alimentaria y la restauración colectiva.

Ante estos problemas, la utilización de los abatidores de

temperatura se ha vuelto un elemento indispensable en las cocinas.

Nuestro sistema de Abatimiento / Congelación cumple con las normas más recientes basadas en el sistema HACCP (Análisis del riesgo y control de Puntos Críticos) pudiéndose controlar y certificar mediante sistemas adicionales.

Los abatidores edenox, reducen rápidamente la temperatura de los alimentos frescos y cocinados, los preserva manteniendo inalteradas sus características de frescura, higiene y calidad.

¿Por qué el abatidor?

1. Higiene y seguridad

La manera tradicional de conservar los alimentos cocinados ha sido la de dejar que el producto se enfríe al aire libre hasta que la temperatura del alimento haya alcanzado el nivel ideal para su introducción en el refrigerador. Con estas condiciones de temperatura (+65°C + 10°C) y humedad, en el alimento se desencadena una notable proliferación bacteriana.

El rápido descenso de temperaturas que posibilitan los Abatidores de edenox impide la reproducción de los microorganismos (gráfico 1) en las comidas recién preparadas. Los tiempos de conservación en el frigorífico cambian según el tipo de preparación. El producto conservado de manera libre debe ser consumido, normalmente, antes de cinco días debido a la capacidad de reproducción que tienen las bacterias también en ambientes fríos. Los productos envasados al vacío, no teniendo contacto con el aire, se pueden conservar hasta 20 días.

2. Racionalización del trabajo

Los Abatidores de temperatura permiten preparar gran cantidad de producto que, una vez abatido, puede ser consumido en el periodo de 5-7 días siguientes. Si se congela, la duración del producto puede ampliarse a varios meses. La planificación adelantada mejora de manera importante las compras de las materias primas, la organización del trabajo en la cocina, con ventajas adicionales en cuanto a higiene, calidad organoléptica de los productos y la variedad en el menú.

3. Ahorro de tiempo

La preparación adelantada de los alimentos y el abatimiento de gran cantidad de ellos permite a la cocina ofrecer, cuando sea preciso, un menú más rico y variado. El cocinero no debe controlar permanentemente todo el proceso de preparación de varios platos.

Con la simple operación de regeneración de la comida es posible servir en muy poco tiempo un amplio surtido de platos.

Los Abatidores edenox aumentan la capacidad productiva reduciendo los costes de personal, con la ventaja destacable de rentabilidad y de tiempo.

4. Calidad

El descenso rápido de temperatura permite conservar inalterada la humedad en las comidas e impide la proliferación bacteriana normal.

La congelación rápida fomenta la formación de microcristales intercelulares (gráfico 2) manteniendo en el producto características de compactibilidad, sabor y la frescura de los alimentos también a lo largo del tiempo.

Nuestros abatidores son excepcionales también para conservar alimentos frescos y crudos como el pescado, los crustáceos, las verduras, el pan y los semielaborados como la pasta fresca y las salsas.

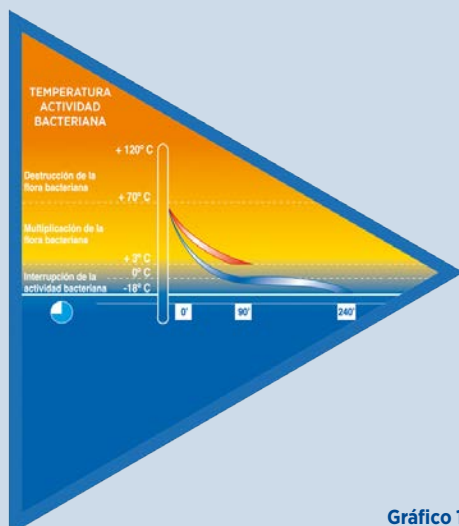


Gráfico 1

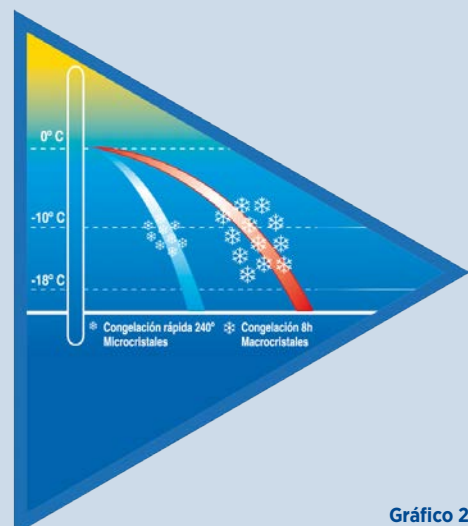


Gráfico 2



AM-05



AM-102

5. Aplicaciones

Este sistema de racionalización del trabajo en la cocina resulta muy ventajoso para todo tipo de restauración y en particular para comedores colectivos, hospitales, hoteles, restaurantes, así como para ocasiones especiales como grandes banquetes. También tiendas de comida preparada, caterings y delicatessen pueden ofrecer a sus clientes platos listos y bien presentados.

6. Otras ventajas

Con los abatidores rápidos de edenox se optimiza la gestión de las existencias ya que permiten:

- Reducir la pérdida del peso debido a la natural evaporación de la humedad de la comida cocinada.
- Efectuar compras mayores de alimentos a mejores precios organizando mejor los stocks en la cocina.
- Organizar el almacenaje para no quedarse nunca sin existencias.
- Reducir drásticamente los desperdicios y los alimentos no usados.

Descripción de los ciclos

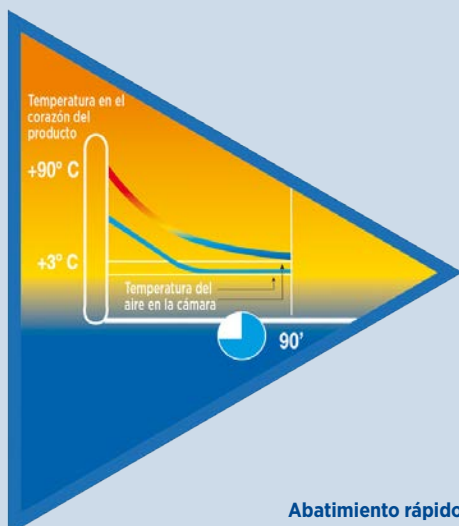
Abatimiento rápido

El ciclo de abatimiento rápido del producto permite llevar un alimento desde una temperatura de $+90^{\circ}\text{C}$ a una temperatura de $+3^{\circ}\text{C}$ en el corazón del producto, en menos de 90 minutos y seguidamente mantener el producto a una temperatura entre 0°C y $+5^{\circ}\text{C}$ según el valor establecido para su conservación.

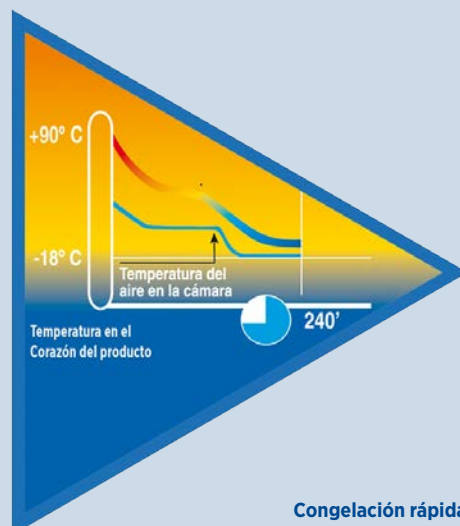
Con esta simple operación, totalmente automática, se evita el deterioro de la comida causado por las bacterias y por la pérdida de humedad.

Congelación rápida

El ciclo de congelación rápida de alimentos permite llevar un alimento desde una temperatura de $+90^{\circ}\text{C}$ a una temperatura de -18°C en el corazón del producto, en menos de 4 horas y seguidamente mantener el producto a una temperatura entre -18°C y -25°C según el valor establecido para su conservación.



Abatimiento rápido



Congelación rápida

1
Excelente circulación del aire en el interior del abatidor gracias a la nueva estructura de acero inoxidable, lo que reduce el tiempo para abatir los alimentos.

2
En los abatidores con el panel **e-feel** la rejilla de soporte permite acomodar bandejas tipo GN o EN indiferentemente, permitiendo un uso más sencillo a los usuarios.

3
La temperatura del producto puede ser monitorizada constantemente gracias a la sonda de temperatura insertada en el corazón del producto.

4
El panel de control **e-feel** es de muy fácil utilización e intuitivo.



4

Panel e-feel

- El panel de control e-feel es de muy fácil utilización e intuitivo y permite abatir o congelar el producto sobre una base de tiempo (90' en abatimiento positivo o de 240' en abatimiento negativo, dictados por estándares de HACCP, controlando la temperatura del corazón del producto a través de la sonda).
- En el caso de uso con sonda, el usuario no necesita preocuparse de elegir el ciclo correcto para alcanzar el ciclo óptimo de refrigeración o congelación puesto que la sonda y el software del abatidor trabajarán para conseguir la temperatura en el producto al nivel requerido, conservando sus características aromáticas y de sabor originales.
- Una vez que el ciclo haya acabado, puede ser almacenado en una de sus 99 posiciones de memoria, de modo que puede recuperar el programa utilizado tantas veces como se requiera repetir el proceso.
- Además, los abatidores de edenox disponen de sonda con calefacción para su fácil extracción del corazón del producto tras completar el proceso de abatimiento negativo.
- Cuando el ciclo termina, el abatidor cambia automáticamente a modo conservación manteniendo el producto a la temperatura adecuada hasta que el producto se transfiera a los refrigeradores adecuados para su almacenaje y conservación.
- **Modelos disponibles con panel e-feel: AM-03-11, AMM-05, AM-08, AM-101, AM-161 y AM-102.**

Ciclo de refrigeración a +3°C.

Ciclo de congelación -18°C.

Activa el ciclo intenso tanto de refrigeración como de congelación.

Desbloqueo del panel del control.

Acceso al menú, con funciones HACCP, encendido diferido, etc..

Permite acceder a las funciones relacionadas con la sonda corazón de temperatura y ejecutar los programas memorizados.

Permite acceder a posiciones como el ciclo de esterilización del pescado o el ciclo de pre-enfriamiento.

Permite memorizar hasta 99 programas, como tipo de abatimiento, intensidad de abatimiento, duración etc.

Acceso a la pantalla inicial.



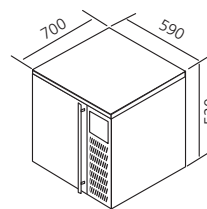
AM-031 CD



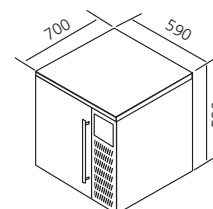
AM-031 E



Panel e-feel.



AM-03-11 CD



AM-03-11 E

Abatidores - congeladores compactos

- Abatidores-congeladores rápidos controlados electrónicamente.
- Ciclo abatimiento: +90° a +3° C.
- Ciclo congelación: +90° a -18° C.
- Exterior totalmente en acero inoxidable acabado satinado.
- Interior fabricado en acero inoxidable.
- Estructura compacta totalmente inyectada.
- El modelo AM-03-11 CD incorpora nuevo panel de mandos con teclas sensitivas de fácil utilización en la puerta del abatidor.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Incorpora sonda para controlar la temperatura en el corazón del alimento.
- Posibilidad de memorizar hasta 99 ciclos de abatimiento o congelación.
- Capacidad 3 GN 1/1 (separación entre guías 80 mm)
- Entrada de los recipientes GN por el lado de 325 mm.
- Dotación de 3 pares de guías para cubetas GN 1/1.
- Aislamiento de poliuretano inyectado de 35 mm, libre de CFC, con una densidad de 42 Kg/m³.

- Gas-refrigerante ecológico R290.
- Dispositivo automático de desescarche y evaporación automática del agua de la condensación sin aporte de energía eléctrica.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Tirador ergonómico en toda la altura de la puerta.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura a 180°.
- Incorporan soporte-guías en acero inoxidable, extraíbles sin necesidad de útiles, para facilitar la limpieza.
- Fabricado conforme a las normas CE.
- Construido según la directiva HACCP.
- Temperatura ambiente: + 42° C.
- Tensión de alimentación: 230 V 1+N - 50 Hz.
- El modelo AM-03-11 E dispone de sonda de temperatura sin calefactar.
- Para minimizar el impacto del consumo, los abatidores usan gas refrigerante hidrocarburo totalmente ecológico.

Modelo	Referencia	Capacidad	Producción ciclo refrigeración +90+3° C (Kg/ciclo)	Producción ciclo congelación +90-18° C (Kg/ciclo)	Potencia (W)	Panel	Peso (Kg)	P.V.P. Euros €
AM-03 CD HC	19058894	3 GN 1/1	15	6	410	e-feel	50	3.950,00
AM-03 E HC	19058908	3 GN 1/1	15	6	410	Estándar	50	3.200,00

Mesas abatidores- congeladores

- Abatidores-congeladores rápidos controlados electrónicamente.
- Ciclo abatimiento: +90° a +3° C.
- Ciclo congelación: +90° a -18° C.
- Interior fabricado en acero inoxidable.
- Estructura compacta totalmente inyectada.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura a 180°.
- Tirador ergonómico integrado en toda la altura de la puerta.
- Entrada de los recipientes GN por el lado de 530 mm.
- Aislamiento de poliuretano inyectado de 60 mm, libre de CFC, con una

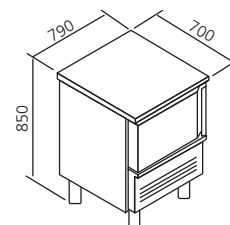
- densidad de 42 Kg/m³.
- Gas-refrigerante ecológico R404 A libre de CFC.
- Dispositivo automático de desescarche y evaporación automática del agua de condensación sin aporte de energía eléctrica.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Pies (Ø 2") regulables en altura, de acero inoxidable.
- Incorpora soporte-guías en acero inoxidable, extraíbles sin necesidad de útiles, para facilitar la limpieza.
- Fabricados conforme a las normas CE.
- Construidos según la directiva HACCP.
- Grupo motor incorporado.



AMM-05 E

AMM-05 E

- Capacidad de 5 GN 1/1 (separación entre guías 65 mm)
- Exterior en acero inoxidable acabado satinado, excepto parte posterior en plastificado.
- Control de ciclos mediante termostato con alarma sonora al final del ciclo.
- Tensión de alimentación: 230 V 1+N - 50 Hz.
- Incorpora desagüe en la cuba.
- Dispone de sonda de temperatura sin calefactar.
- Temperatura ambiente: + 42° C.



Modelo	Referencia	Capacidad	Producción ciclo refrigeración +90+3° C (Kg/ciclo)	Producción ciclo congelación +90-18° C (Kg/ciclo)	Potencia	Panel (W)	Peso (Kg)	P.V.P. Euros €
AMM-05 E	19014785	5 GN 1/1	18	10	700	Estándar	95	5.040,00



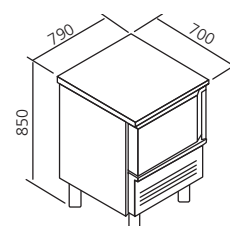
AM-051 CD

AMM-051 CD

- Capacidad de 5 GN 1/1 y EN (600 x 400). Separación entre guías 65 mm.
- Exterior totalmente en acero inoxidable AISI 304 18/10 acabado satinado.
- Incorpora nuevo panel de mandos con teclas sensitivas de fácil utilización en la puerta del abatidor.
- Sonda con sistema de calefacción para facilitar su extracción al final del proceso.
- Incorpora desagüe en la cuba.
- Acepta bandejas de gastronomía y pastelería (600 x 400 mm).
- Temperatura ambiente: + 42° C.
- Tensión de alimentación: 230 V 1+N - 50 Hz.
- Pueden incorporar como accesorio conexión USB para extracción de datos y también impresora.



Detalle del interior.



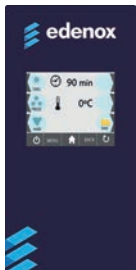
Modelo	Referencia	Capacidad	Producción ciclo refrigeración +90+3° C (Kg/ciclo)	Producción ciclo congelación +90-18° C (Kg/ciclo)	Potencia	Panel (W)	Peso (Kg)	P.V.P. Euros €
AM-051 CD	19058895	5 GN 1/1 y E/N	23	13	1200	e-feel	105	5.580,00



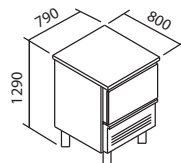
AM-081 CD



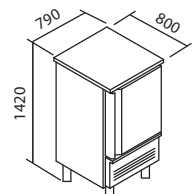
AM-101 CD



Panel e-feel.



AM-081 CD



AM-101 CD

Armarios abatidores - congeladores

- Armarios abatidores-congeladores controlados electrónicamente.
- Ciclo abatimiento: +70° a +3° C.
- Ciclo congelación: +70° a -18° C.
- Exterior totalmente en acero inoxidable acabado satinado. Interior en acero inoxidable.
- Estructura compacta totalmente inyectada.
- Incorpora nuevo panel de mandos con teclas sensitivas de fácil utilización en la puerta del abatidor.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Incorpora sonda con calefacción para controlar la temperatura en el corazón del alimento y facilitar su extracción al final del proceso.
- Pase automático de la fase de abatimiento o congelación a mantenimiento.
- Capacidad: 8 y 10 GN1/1, 10GN2/1 y EN (600 x 400) según modelos.
- Entrada por lado de 530 mm.
- Separación entre guías: 65 mm.
- Aislamiento de poliuretano inyectado de 60 mm, libre de CFC, con una densidad de 42 Kg/m³.
- Gas-refrigerante ecológico R404 A libre de CFC.
- Dispositivo automático de desescarche y evaporación automática del agua

- de condensación sin aporte de energía eléctrica.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Tirador ergonómico integrado en toda la altura de la puerta.
- Junta magnética en los cuatro lados.
- Pies (Ø 2") regulables en altura, de acero inoxidable.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura a 180°.
- Incorpora soporte-guías en acero inoxidable, extraíbles sin necesidad de útiles, para facilitar la limpieza.
- Incorpora desagüe en la cuba.
- Fabricado conforme a las normas CE.
- Construido según la directiva HACCP.
- Temperatura ambiente: + 42° C.
- Grupo motor incorporado.
- Para obtener una mayor producción existe la posibilidad de instalar un grupo frigorífico potenciado.
- Tensión de alimentación: 230 V 1+N - 50 Hz.
- Pueden incorporar como accesorio conexión USB para extracción de datos y también impresora.

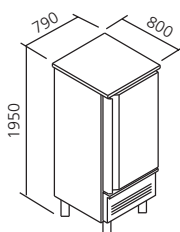
Modelo	Referencia	Capacidad	Producción ciclo refrigeración +90+3° C (Kg/ciclo)	Producción ciclo congelación +90-18° C (Kg/ciclo)	Potencia	Panel (W)	Peso (Kg)	P.V.P. Euros €
AM-081 CD	19058896	8 GN 1/1-EN	40	24	2000	e-feel	145	5.850,00
AM-101 CD	19058897	10 GN 1/1-EN	50	30	2000	e-feel	155	7.785,00



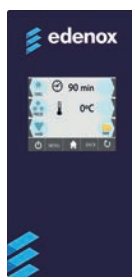
AM-161 CD



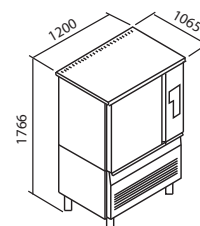
AM-102 CD



AM-161 CD



Panel e-feel.



AM-102 CD

Armarios abatidores - congeladores

- Armarios abatidores-congeladores controlados electrónicamente.
- Ciclo abatimiento: **+70° a +3° C.**
- Ciclo congelación: **+70° a -18° C.**
- Exterior totalmente en acero inoxidable acabado satinado. Interior en acero inoxidable.
- Estructura compacta totalmente inyectada.
- Incorpora nuevo panel de mandos con teclas sensitivas de fácil utilización en la puerta del abatidor.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Incorpora sonda con calefacción para controlar la temperatura en el corazón del alimento y facilitar su extracción al final del proceso.
- Pase automático de la fase de abatimiento o congelación a mantenimiento.
- Capacidad: 8, 10 y 16 GN1/1, 10GN2/1 y EN (600 x 400) según modelos.
- Entrada por lado de 530 mm.
- Separación entre guías: 65 mm.
- Aislamiento de poliuretano inyectado de 60 mm, libre de CFC, con una densidad de 42 Kg/m³.
- Gas-refrigerante ecológico R404 A libre de CFC.
- Dispositivo automático de desescarche y evaporación automática del agua

- de condensación sin aporte de energía eléctrica.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Tirador ergonómico integrado en toda la altura de la puerta.
- Junta magnética en los cuatro lados.
- Pies (Ø 2") regulables en altura, de acero inoxidable.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura a 180°.
- Incorpora soporte-guías en acero inoxidable, extraíbles sin necesidad de útiles, para facilitar la limpieza.
- Incorpora desagüe en la cuba.
- Fabricado conforme a las normas CE.
- Construido según la directiva HACCP.
- Temperatura ambiente: **+ 42° C.**
- Grupo motor incorporado.
- Para obtener una mayor producción existe la posibilidad de instalar un grupo frigorífico potenciado.
- Tensión de alimentación: 400/3N/50 Hz.
- Pueden incorporar como accesorio conexión USB para extracción de datos y también impresora.

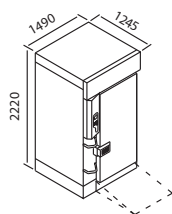
Modelo	Referencia	Capacidad	Producción ciclo refrigeración +90+3° C (Kg/ciclo)	Producción ciclo congelación +90-18° C (Kg/ciclo)	Potencia	Panel (W)	Peso (Kg)	P.V.P. Euros €
AM-161 CD	19058899	16 GN 1/1-EN	80	50	3500	e-feel	200	10.260,00
AM-102 CD	19058900	10 GN 2/1-EN	100	65	3300	e-feel	265	12.855,00



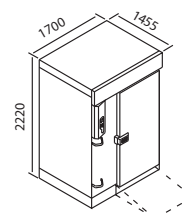
CAM-201



CAM-202



CAM-201



CAM-202

Células de abatimiento - congelación

- Las células de abatimiento-congelación rápidas están controladas electrónicamente.
- Posibilidad de equipar las células con una rampa para facilitar la introducción de los carros GN 1/1 y GN 2/1 (accesorio).
- Ciclo abatimiento: +90° a +3° C.
- Ciclo congelación: +90° a -18° C.
- Exterior totalmente en acero inoxidable. Interior fabricado en acero inoxidable.
- Construcción mediante paneles.
- Aislamiento de poliuretano inyectado de 80 mm libre de CFC, con una densidad de 42 Kg/m³.
- Evaporador de alta ventilación para garantizar la máxima eficacia del sistema de enfriamiento.
- Nuevo Panel Premium, de fácil uso con nuevas prestaciones.
- Incorpora de serie una sonda multipunto que proporciona 4 puntos de lectura en el corazón del producto, garantizando un óptimo resultado.
- Sonda con calefacción para una fácil extracción al final del proceso.

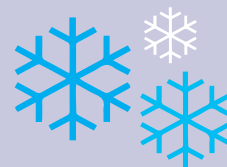
- Cuenta con 67 recetas precargadas y 32 programas personalizables para ciclos de abatimiento o congelación.
- Interior con uniones angulares de radio de 80 mm, para facilitar la limpieza.
- Gas-refrigerante ecológico R452 A.
- Puertas dotadas con sistema de cierre automático.
- Fabricado conforme a las normas CE.
- Construido según la directiva HACCP.
- Temperatura ambiente: + 43° C.
- Para obtener una mayor producción existe la posibilidad de instalar un grupo frigorífico potenciado.
- Instalación no incluida.
- Como accesorio puede incorporar: rampa de acceso, impresora, tapa para el grupo remoto y kit de sondas.
- Tensión de alimentación: 400 V - 3N / 50 Hz.
- Posibilidad de suministrar al abatidor-congelador sin grupo remoto (-SG).
- Disponible en versión entrada/salida (consultar).

Modelo	Referencia	Medidas	Capacidad	Producción ciclo/Kg		Potencia (W)	Tipo	P.V.P. Euros €
				refrigeración +90+3° C	congelación +90-18° C			
CAM-201-SG	19017595	1530 x 1120 x 2220	20 x GN 1/1	70	48	0,5	Célula abatimiento	18.850,00
CAM-201-GR	19017597	1100 x 805 x 650	-	-	-	4,3	Equipo frigorífico para CAM-201	8.040,00
CAM-201-P-SG	19068480	1530 x 1120 x 2220	20 x GN 1/1	105	70	0,9	Célula abatimiento potenciada	19.440,00
CAM-201-P-GR	19068481	1100 x 805 x 650	-	-	-	5	Equipo frigorífico para CAM-201-P potenciado	8.355,00
CAM-202-SG	19017596	1720 x 1310 x 2220	20 x GN 2/1	150	100	0,8	Célula abatimiento	19.525,00
CAM-202-GR	19017598	1450 x 850 x 785	-	-	-	6,5	Equipo frigorífico para CAM-202	11.585,00
CAM-202-P-SG	19046870	1720 x 1310 x 2220	20 x GN 2/1	210	135	1,1	Célula abatimiento potenciada	23.085,00
CAM-202-P-GR	19046871	1450 x 850 x 785	-	-	-	8,5	Equipo frigorífico para CAM-202-P potenciado	11.780,00

FRÍO INDUSTRIAL Y COMERCIAL

ABATIDORES

Fundamental a la hora de reducir el riesgo de proliferación de bacterias patógenas.



ABATIDORES DE TEMPERATURA

ABATIDOR COMPACTO

Abatidores-congeladores rápidos controlados electrónicamente.

Ciclo abatimiento: +90° a +3° C.

Ciclo congelación: +90° a -18 ° C.

- Exterior e interior totalmente en acero inoxidable AISI 304 18/10 acabado satinado.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza y estructura compacta totalmente inyectada.
- Nuevo panel de mandos con teclas sensitivas de fácil utilización.
- Incorpora sonda para controlar la temperatura en el corazón del alimento.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado y gas-refrigerante ecológico R404 A libre de CFC.
- Dispositivo automático de desescarche y evaporación automática del agua de condensación sin aporte de energía eléctrica.
- Tirador ergonómico integrado en toda la altura de la puerta. Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura a 100°, excepto modelo BC-03-11 E. Incorpora soporte-guías en acero inoxidable AISI-304 18/10, extraíbles sin necesidad de útiles, para facilitar la limpieza.
- Construido según la directiva HACCP y fabricado conforme a las normas CE.
- Posibilidad de memorizar hasta 99 ciclos de abatimiento o congelación.
- El modelo BC-03-11 Incorpora sonda con calefacción para facilitar su extracción al final del proceso.
- Capacidad 3 GN 1/1 (separación entre guías 80 mm).Entrada de los recipientes GN por el lado de 325 mm.
- Dotación de 3 pares de guías para cubetas GN 1/1.
- Aislamiento de poliuretano inyectado de 35 mm, libre de CFC, con una densidad de 42 Kg/m3.
- Incorporan soporte-guías en acero inoxidable AISI-304 18/10, extraíbles sin necesidad de útiles, para facilitar la limpieza.
- Temperatura ambiente: + 38° C.
- Tensión de alimentación: 230 V 1+N – 50 Hz.
- El modelo BC-03-11 E dispone de sonda de temperatura sin calefactor.Medidas 700x560x514.



BC-03-11 E



BC-03-11

MODELO	REFERENCIA	CAPACIDAD	Producción ciclo refrigeración 90 min.(Kg)	Producción ciclo congelación 240 min.(Kg)	POTENCIA (W)	VOLTAJE (V)	PANEL	P.V.P.
BC-03-11 E	19017581	3 GN 1/1	8	5	587	230/1/ 50 Hz	ECO	2.818
BC-03-11	19017582	3 GN 1/1 EN	8	5	490	230/1/ 50 Hz	SMART	3.015

Conserva tus productos en las condiciones de frío necesarias para el mantenimiento de tus alimentos.

ABATIDORES SOBREMESA CONGELADORES

Abatidores-congeladores rápidos controlados electrónicamente.

Ciclo abatimiento: +90° a +3° C.

Ciclo congelación: +90° a -18° C.

- Interior fabricado en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Estructura compacta totalmente inyectada.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura a 100°.
- Tirador ergonómico integrado en toda la altura de la puerta.
- Entrada de los recipientes GN por el lado de 530 mm.
- Aislamiento de poliuretano inyectado de 60 mm, libre de CFC, con una densidad de 42 Kg/m³.
- Gas-refrigerante ecológico R404 A libre de CFC.
- Dispositivo automático de desescarche y evaporación automática del agua de condensación sin aporte de energía eléctrica.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Pies (Ø 2") regulables en altura, de acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Incorpora soporte-guías en acero inoxidable AISI-304 18/10, extraíbles sin necesidad de útiles, para facilitar la limpieza.
- Fabricados conforme a las normas CE.
- Construidos según la directiva HACCP.
- Grupo motor incorporado.

FABRICADO EN
ANDALUCIA



BC-05 E



BC-05

MODELO	CÓDIGO	CAPACIDAD	Producción ciclo refrigeración 90 min.(Kg)	Producción ciclo congelación 240 min.(Kg)	POTENCIA (W)	VOLTAJE (V)	PANEL	P.V.P.
BC-05 E	19017583	5 GN 1/1	10	7	700	230/1/ 50 Hz	ECO	3.703
BC-05	19017584	5 GN 1/1 y E/N	12	8	1250	230/1/ 50 Hz	SMART	4.063

Estas maquinarias mantienen el producto en óptimas condiciones con la temperatura adecuada además, de una excelente organización.

Gama Cook & Chill | Abatidores de temperatura



Características generales

- Abatidores de temperatura con panel de control táctil de 5".
 - Ciclos de abatimiento de refrigeración y congelación, configurables para poder gestionarlos mediante tiempo o sonda de temperatura que se coloca en el corazón del alimento (Si no se hace uso de la sonda, el ciclo pasa automáticamente a gestionarse mediante tiempo).
 - Tanto en refrigeración como en congelación pueden realizarse dos tipos de ciclos de abatimiento:
 - Ciclo fuerte: Definido por defecto en los ciclos de congelación, realiza el ciclo manteniendo la temperatura de la cámara constante a -20°C.
 - Ciclo suave: Definido por defecto en los ciclos de refrigeración, realiza un ciclo inicial manteniendo la temperatura de la cámara a 0°C.
 - Duración de los ciclos de abatimiento mediante la gestión por tiempo son:
 - Ciclos de Refrigeración: 90 minutos.
 - Ciclos de Congelación: 240 minutos.
 - 5 ciclos especiales adicionales para la gestión de desescarche, endurecimiento de helado, secado, sanitización de pescado y calefacción de sonda pincho.
 - Al acabar el ciclo el abatidor funciona como un armario de refrigeración, manteniendo la temperatura entre +2 y +4 °C, o como uno de mantenimiento de congelados, por debajo de -18 °C.
 - Compresor hermético con condensador ventilado.
 - Refrigerante ecológico R-452A libre de CFC.
 - Modelo ABC-031 con refrigerante R-290.
 - Aislamiento de poliuretano inyectado de 60 mm de espesor.
 - Densidad de 40 kg. Sin CFC.
 - Evaporador de tubo de cobre y aletas de aluminio.
 - Refrigeración por tiro forzado.
 - Dispositivo con desescarche activado por el usuario. Evaporación automática del agua de la condensación sin aporte de energía eléctrica.
 - Guías internas incluidas.
 - Sonda calefactada.
- Opciones bajo pedido:
- Puerto USB

Serie ABCO

Stacking 6GN 1/1

Solución en línea



ABC0-06 2/3

ABC0-061

ABC0-101

ABC0-102

ABC0 061 + HORNO

ABATIDOR ABC0-102 + HORNO

Solución en stacking 6G-GN1/1 para espacios reducidos.

Solución en línea para equipos horno + abatidor tamaños 101 y 102.

MODELO	HZ.	CÓDIGO	NIVELES				PRODUCCIÓN (KG/CICLO)*		TENSIÓN	POTENCIA (W)		DIMENSIONES (mm)	€
			GN-2/3	GN-1/1	GN-2/1	60X40	REFRIG.	CONGEL.		ELÉCTRICA	FRIGORÍFICA		
ABC0-06 2/3	50	19087540	6	-	-	-	12	6	230V-1N	410	565	656x633x630	5.711
	50	19091409	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	7.637
ABC0-061	60	19091440	-	6	-	6	27	21	230V-1N	1.600	990	900x935x1.105	7.790
	50	19091441	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	10.205
ABC0-101	60	19091442	-	10	-	10	50	30	230V-1N	2.000	1.300	900x935x1.766	10.409
	50	19091443	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	16.149
ABC0-102	60	19091444	-	20	10	20	100	65	400V-3N	2.300	2.850	1.200x1130x1.766	16.472

(*) Producciones calculadas de acuerdo con la normativa EN 17032

Opciones bajo pedido - montaje en fábrica

DESCRIPCIÓN	€
Puerto USB para datos	116

ADVANCE | Abatidores de temperatura



Características generales

- Abatidores de temperatura con panel de control táctil de 5".
 - Ciclos de abatimiento de refrigeración y congelación, configurables para poder gestionarlos mediante tiempo o sonda de temperatura que se coloca en el corazón del alimento (Si no se hace uso de la sonda, el ciclo pasa automáticamente a gestionarse mediante tiempo).
 - Tanto en refrigeración como en congelación pueden realizarse dos tipos de ciclos de abatimiento:
 - Ciclo fuerte: Definido por defecto en los ciclos de congelación, realiza el ciclo manteniendo la temperatura de la cámara constante a -20°C.
 - Ciclo suave: Definido por defecto en los ciclos de refrigeración, realiza un ciclo inicial manteniendo la temperatura de la cámara a 0°C.
 - Duración de los ciclos de abatimiento mediante la gestión por tiempo son:
 - Ciclos de Refrigeración: 90 minutos.
 - Ciclos de Congelación: 240 minutos.
 - 5 ciclos especiales adicionales para la gestión de desescarche, endurecimiento de helado, secado, sanitización de pescado y calefacción de sonda pincho.
 - Al acabar el ciclo el abatidor funciona como un armario de refrigeración, manteniendo la temperatura entre +2 y +4 °C, o como uno de mantenimiento de congelados, por debajo de -18 °C.
 - Compresor hermético con condensador ventilado.
 - Refrigerante ecológico R-452A libre de CFC.
 - Modelo ABC-031 con refrigerante R-290.
 - Aislamiento de poliuretano inyectado de 60 mm (salvo modelos 031, de 35 mm). Densidad de 40 kg. Sin CFC.
 - Evaporador de tubo de cobre y aletas de aluminio.
 - Refrigeración por tiro forzado.
 - Dispositivo con desescarche activado por el usuario. Evaporación automática del agua de la condensación sin aporte de energía eléctrica.
 - Guías internas incluidas.
 - Sonda calefactada.
- Opciones bajo pedido:
- Conexión USB para extracción de datos.
 - Kit ruedas (montaje en fábrica).



MODELO	REFRIGERANTE	HZ.	CÓDIGO	NIVELES			PRODUCCIÓN (KG/CICLO) *		TENSIÓN	POTENCIA (W)		DIMENSIONES (mm)	€
				GN-1/1	GN-2/1	60X40	REFRIG.	CONGEL.		ELÉCTRICA	FRIGORÍFICA		
ABC-031	R-290	50	19089755	3	-	-	12	6	230V-1N	365	565	590x700x520	4.085
ABC-031	R-452A	50	19089756	3	-	-	15	6	230V-1N	590	490	560x700x514	4.173
		60	19089757										4.257
ABC-051	R-452A	50	19089759	5	-	5	23	13	230V-1N	1.200	690	790x700x850	5.518
		60	19089760										5.628
ABC-081	R-452A	50	19089761	8	-	8	40	24	230V-1N	2.000	1.300	790x800x1.290	6.612
		60	19089762										6.744
ABC-101	R-452A	50	19089763	10	-	10	50	30	230V-1N	2.000	1.300	790x800x1.420	7.901
		60	19089764										8.060
ABC-121	R-452A	50	19089765	12	-	12	60	40	230V-1N	2.000	1.300	790x800x1.600	8.466
		60	19089766										8.636
ABC-161	R-452A	50	19089767	16	-	16	80	50	400V-3N	3.500	2.850	790x800x1.950	11.140
		60	19089768										11.362
ABC-102	R-452A	50	19089769	20	10	20	100	65	400V-3N	-	5450	1.200x1.090x1.766	13.845
		60	19089770										14.123

(*) Producciones calculadas de acuerdo con la normativa EN 17032

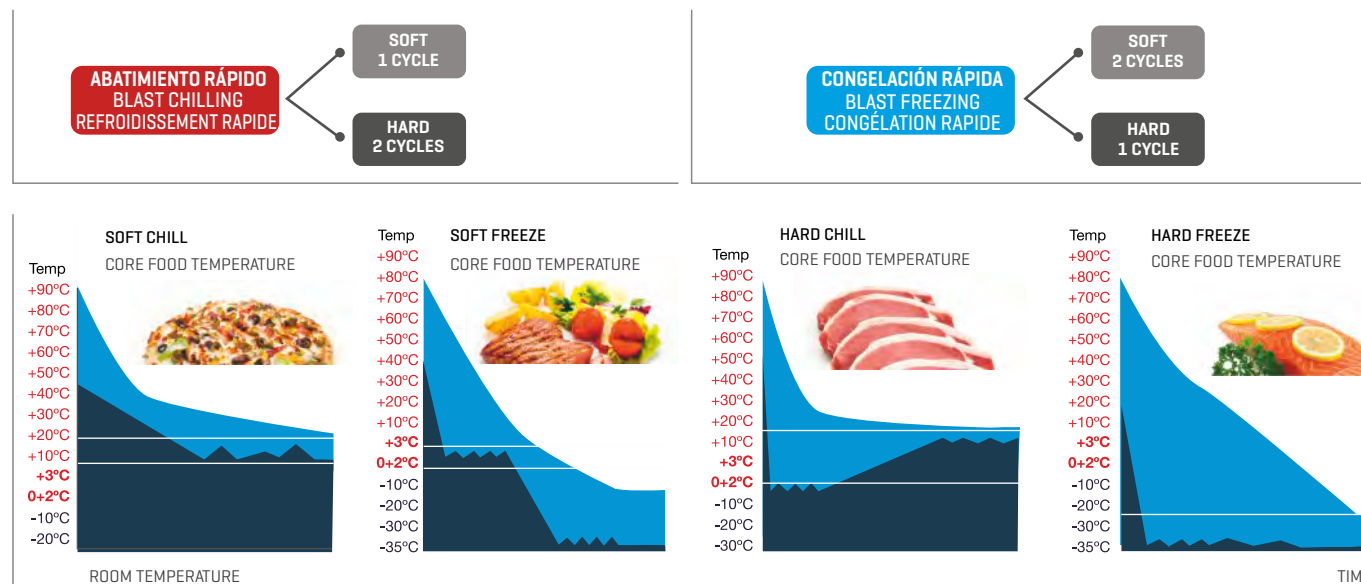
Opciones posibles y suplemento de precios bajo pedido - montaje en fábrica

DESCRIPCIÓN	€
Conexión USB para extracción de datos	116
Kit ruedas (montaje en fábrica).	308

Función del abatidor y ciclos de trabajo

How blast chillers work & cycle functions

Fonction de la cellule de refroidissement et cycles de travail



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.

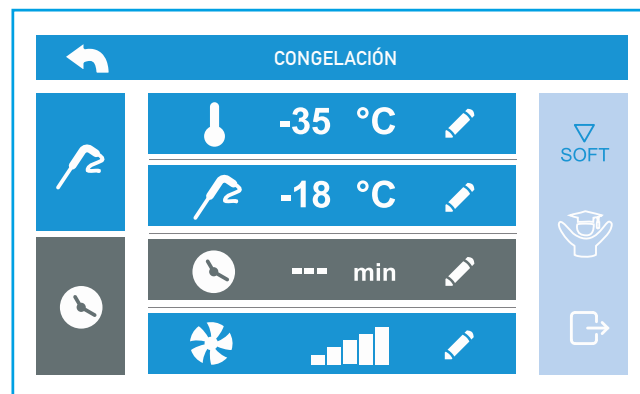
Fonction cellule de ref.

Les cellules de refroidissement permettent de réduire très rapidement la température au cœur des aliments, qu'ils soient cuits ou frais, tout en conservant leurs caractéristiques de fraîcheur, d'hygiène et de qualité, et en réduisant le risque de prolifération bactérienne.

- La manière traditionnelle de conserver les aliments cuisinés est de les laisser refroidir à l'air libre jusqu'à ce que leur température atteigne une valeur idéale pour leur conservation au réfrigérateur.

- La phase de refroidissement de +65°C à +10°C est un espace de temps qui compromet les caractéristiques naturelles du produit [humidité, consistance, arôme et couleur] et l'expose à l'agression ainsi qu'à la prolifération bactérienne qui peut en suivre.

- Les CELLULES DE REFRROIDISSEMENT INFRICO, sont conçues pour réduire au maximum la permanence des aliments dans cet intervalle critique de températures.



+Info: www.infrico.com

CARACT. PRINCIPALES



Diseño elegante, ausencia de espesor y facilidad de uso.



Opción ciclos personalizados con 3 fases de regulación.



Grado de protección de la interfaz del usuario IP65.



Gestión de ciclos de abatimiento y sobrecongelación, por temperatura y por tiempo, con función "hard/soft" y gestión de la intensidad.



Gestión del test para comprobar que la sonda pincho se ha colocado correctamente [incluidas las sondas de tipo "multipoint"].



Representación gráfica en tiempo real del ciclo de abatimiento/sobrecongelación en curso.

MAIN FEATURES

Stylish design, flush mounted, user-friendly.

Option personalized cycles with 3 regulation phases.

User interface with IP65 protection.

Management of blast chilling and freezing cycles, both temperature and time controlled, with hard/soft and intensity management functions.

Runs a test to check that the needle probe is correctly inserted [including multipoint probes].

Real-time graphic display for blast chilling/freezing cycle in progress.

CARACT. PRINCIPALES

Lignes élégantes et faciles d'utilisation.

Option cycles personnalisés avec 3 phases de régulation.

Haute protection de l'interface de l'utilisateur IP65.

Gestion des cycles de refroidissement et de surgélation, par température et durée, avec la fonction « hard/soft » et gestion de l'intensité.

Test pour vérifier si la sonde est correctement mise [inclues les sondes de type « multipoint »].

Représentation graphique en temps réel du cycle de refroidissement et surgélation en cours.



VENTAJAS



Sonda calefactada.



Gestión de ciclos especiales [higienización pescado, descongelación, endurecimiento helado, etc...]



Possibilidad de personalizar 99 programas.

ADVANTAGES

Heated probe.

Management of special cycles [fish sanitation, thawing, ice cream hardening, etc.]

Possibility to personalize 99 programs

AVANTAGES

Sonde chauffée.

Gestion des cycles spéciaux [hygiénisation du poisson, décongélation, durcissement de la glace, etc...]

Possibilité de personnaliser 99 programmes.

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

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

Nouveaux cycles spéciaux
comme:
hygiénisation du poisson,
décongélation,
durcissement de la glace, etc...



Abatidores y congeladores de temperatura / Blast chillers and freezers / Cellule de refroidissement et surgélation

3 - 5 Niveles / Levels / Niveaux

6 - 7 Niveles / Levels / Niveaux

10 - 14 Niveles / Levels / Niveaux

MODELO MODELE MODÈLE	ABT3 1S	ABT5 1L	ABT5 1C	ABT6 1C	ABT7 1L	ABT7 1M	ABT10 1L	ABT14 1L	ABT10 2S
Precio Price Prix	4.141 €	5.476 €	5.304 €	5.639 €	5.938 €	6.754 €	7.840 €	10.254 €	12.226 €
Medidas Measures [mm] Mesures	721 x 711 x 536 mm.	837 x 870 x 950 mm.	837 x 724 x 800 mm.	508 x 863 x 1059 mm.	837 x 870 x 1120 mm.	1468 x 700 x 940 mm.	837 x 870 x 1730 mm.	837 x 870 x 1730 mm.	1072 x 1076 x 1950 mm.
Temperatura Temperature Température	+3°C / -38°C								
Clase Climática Climatic class Classe climatique	4 / 38°C								
Tensión/Frecuencia Electrical data Tension électrique	220V/1ph/50Hz						380V/3ph/50Hz		
Controlador Controller Régulateur	Táctil / Touch-screen / Tactile IP65								
Material Material [EXT/INT] Matériel	AISI 304								
Espesor Thickness Épaisseur	35	65				65	65	65	65
Aislamiento Isolation Isolation	40kg/m ³ / Free CFC's / Zero ODP-GWP								
Capacidad Capacity Capacité	68	125	95	85	160	120	315	315	640
Compresor Compressor Compresseur	1/2	1		1	1 1/4		2	2 1/2	4
Capacidad refrig./cong. Freezing capacity [Kg.] Rendement refroid./cong.	10/5*	20/12*		20/12*	30/18*		40/25*	50/30*	80/50*
Distancia entre bandejas Distance between trays Distance entre bacs	65								80
Nº Bandejas (Opcional) Trays (Optional) Nº Bacs (Option)	3 GN 1/1	5 GN 1/1 600x400	5 GN 1/1	6 GN 1/1	7 GN 1/1 600x400	7 GN 1/1	10 GN 1/1 600x400	14 GN 1/1 600x400	10 GN 2/1 800x600
Sistema de frío Cooling System Système de froid	Forzado / Forced-air / Forcé								
Desescarche Defrost Dégivrage	Parada compresor / Compressor off / Arrêt du compresseur								
Expansión Expansion Expansion	Válvula de expansión termostática / Thermostatic expansion valve / Détendeur thermostatique								
Potencia Power Puissance	761	1205	1412	1125	2409	2393	2250	2824	3517
Potencia frig. Cooling capacity Puissance Frig.	1296	1805		2609		3723	5445	9766	
Opcional Optional Options	Esterilizador/Sterilizer/Stérilisateur (407x26)		1.300 €		Bandeja 600x400 / 600x400 trays / Bac 600x400 (A850P41)		52 €		
	Registador/Recorder/Enregistreur (308x59)		1.242 €		Manejo control digital bluetooth o wifi/ Operating digital control bluetooth or wifi / Trait. de contrôle digital bluetooth ou wifi		151 €		
	Bandejas inox GN 1/1 / Stainless Steel GN1/1 / Bacs Inox GN 1/1 (501x23)		57 €						
	115V/1ph/60Hz		+6%		220V/1ph/50Hz		Consultar		
	230V/1ph/60Hz		+3%		220V/1ph/60Hz		Consult		
					380V/3ph/60Hz		Consultez		
					440V/1ph/60Hz				
	Entrada bandeja / Trays entry / Entrée bac		1S 1C		1L GN 1/1 600x400				

*Rendimientos probados según la norma EN17032

*Capacity tested according to EN17032 standard

*Rendement prouvé selon la norme EN17032

RESTYLING

Serie / Series / Série **3 - 5 - 6 - 7 - 10 - 14**

+Info: www.infrico.com

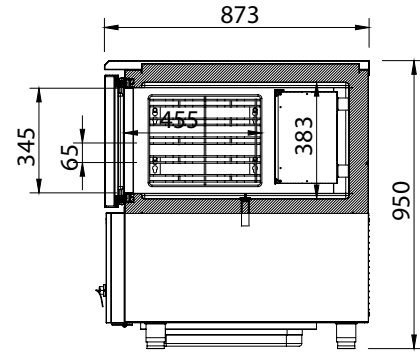


Opcional: Manejo control digital por WiFi o Bluetooth*

Optional: Operating digital control by WiFi or Bluetooth*



ABT5 1L



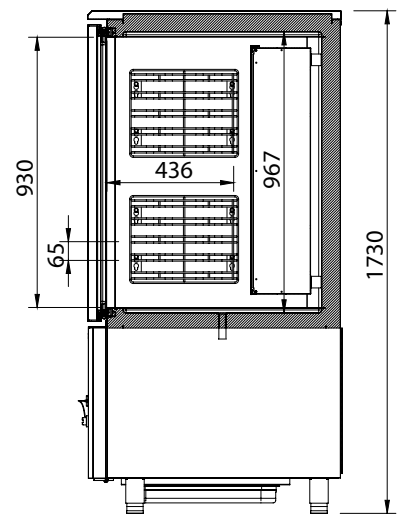
ABT6 1C



ABT7 1M



ABT10 1L



Abatidores y congeladores de temperatura / Blast chillers and freezers / Cellule de refroidissement et surgélation



MODELO
MODELE
MODÈLE

ABT20 1CBI ABT20 1C ABT20 2C ABT20 1S ABT20 2S ABT20 1P ABT20 2P ABT20 2CP ABT20 2SP ABT20 2PP

Precio Price Prix	19.395 €		20.129 €		25.993 €		20.520 €		26.523 €		21.863 €		27.902 €		30.004 €		30.534 €		31.913 €	
Medidas Measures [mm] Mesures	1200 x 1095 x 2465 mm.		1200 x 1095 x 2280 mm.		1400 x 1295 x 2280 mm.		1200 x 1095 x 2280 mm.		1400 x 1295 x 2280 mm.		1200 x 1190 x 2280 mm.		1400 x 1390 x 2280 mm.		1400 x 1295 x 2280 mm.		1400 x 1295 x 2280 mm.		1400 x 1390 x 2280 mm.	
Temperatura Temperature Température	+3°C / -40°C																			
Clase Climática Climatic class Classe climatique	4 / 38°C																			
Tensión/Frecuencia Electrical data Tension électrique	380V/3ph/50Hz																			
Controlador Controller Régulateur	Táctil / Touch-screen / Tactile IP65																			
Material Material [EXT/INT] Matériel	AISI 304																			
Espesor Thickness Épaisseur	80																			
Aislamiento Isolation Isolation	40kg/m ³ / Free CFC's / Zero ODP-GWP																			
Capacidad Capacity Capacité	1704	1861	2747	1686	2489	1861	2747	2747	2489	2747	2489	2747	2489	2747	2489	2747	2489	2747	2489	2747
Capacidad refrig./cong. Freezing capacity [Kg.] Rendement refroid./cong.	110 / 60*										230 / 130*									
Tamaño máximo Carro Size maximum Rack Dimensions max. Chariot	700 x 1835 840 mm	700 x 1900 840 mm	830 x 1900 1040 mm	700 x 1700 840 mm	830 x 1700 1040 mm	700 x 1900 840 mm	830 x 1900 1040 mm	830 x 1900 1040 mm	830 x 1700 1040 mm	700 x 1900 1040 mm	830 x 1900 1040 mm	830 x 1700 1040 mm	700 x 1900 1040 mm	830 x 1900 1040 mm	830 x 1700 1040 mm	700 x 1900 1040 mm	830 x 1900 1040 mm	830 x 1700 1040 mm	700 x 1900 1040 mm	830 x 1900 1040 mm
Sistema de frío Cooling System Système de froid	Forzado / Forced-air / Forcé																			
Desescarche Defrost Dégivrage	Parada compresor / Compressor off / Arrêt du compresseur																			
Expansión Expansion Expansion	Válvula de expansión termostática / Thermostatic expansion valve / Détendeur thermostatique																			
Potencia Power Puissance	6502	9773	9773	9693			9943			15343	15387	15443								
Potencia frig. Cooling capacity Puissance Frig.	10073 [-10°C] / 5387 [-25°C]										20869 [-10°C] / 11411 [-25°C]									
	Rampa / Ramp / Rampe [RAMABT21]				542 €				Carro / Rack / Chariot [455x635x1787] GN 1/1 [CBGN2011]				642 €							
	Manejo control digital bluetooth o wifi / Operating digital control bluetooth or wifi / Trait. de contrôle digital bluetooth ou wifi				151 €				Carro / Rack / Chariot [660x755x1787] GN2/1 [CBGN2021]				698 €							
									Carro / Rack / Chariot [530x705x1787] 600x400 mm [CBE20]				705 €							
					Consultar Consult Consultez				Opcional Condensadora ventilado axial o ventilado centrifugo o por agua Optional Condensing unit axial ventilated or centrifugal ventilated or water ventilated Options Unité de condensation à ventilation axiale ou centrifuge ou à ventilation par eau											

Motocondensadora incluida
Condensing unit included
Unité de condensation de série

*Rendimientos probados según la norma EN17032
*Capacity tested according to EN17032 standard
*Rendement prouvé selon la norme EN17032

Entrada carro / Car entry / Entrée chariot

C
Ruedas dentro
Wheels inside
Roulettes à l'intérieur

CP/SP/PP
Potenciados
Powerfull
Plaine puissance

S
Ruedas fuera
Wheels outside
Roulettes à l'extérieur

P
Pasante
Pass-throw
Traversante



Pantalla táctil de 7"
Tactil 7" screen
Écran tactile de 7"

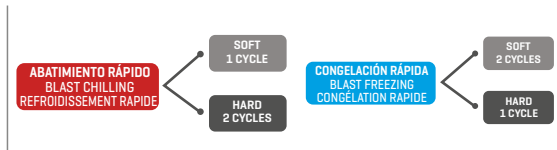
CBGN 2011
CBGN 2021



ABT20 1C BI



Modelos S compatible con carro Rational
Models S compatible with Rational trolley
Modèles S compatible avec chariot Rational



Abatimiento rápido: +90°C a +3°C en menos de 90 minutos.
Congelación rápida: +90°C a -18°C en menos de 270 minutos.
Blast chilling: +90°C to +3°C in less than 90 minutes.
Blast freezing: +90°C to -18°C in less than 270 minutes.
Refroidissement rapide: +90°C à +3°C en moins de 90 minutes.
Congélation rapide: +90°C à -18°C en moins de 270 minutes.

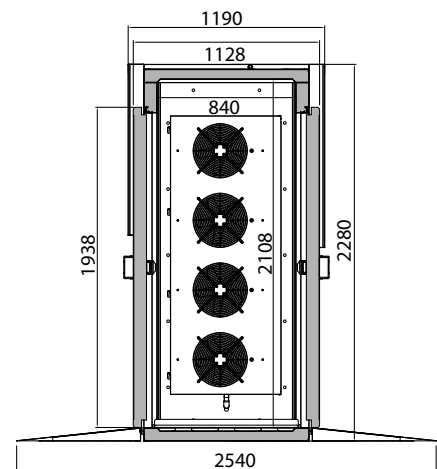
ABT20 1S



Pantalla táctil de 7"
Tactil 7" screen
Écran tactile de 7"



ABT20 2P



ABT20 2P

Abatidores y congeladores de temperatura / Blast chillers and freezers / Cellule de refroidissement et surgélation



MODELO
MODELE
MODÈLE

ABT20 3C

ABT20 4C

ABT20 3P

ABT20 4P

ABT20 3CP

ABT20 4CP

ABT20 3PP

ABT20 4PP

Precio Price Prix	45.810 €	50.861 €	47.594 €	52.644 €	54.530 €	59.735 €	56.314 €	61.518 €
Medidas Measures [mm] Mesures	1200 x 1895 x 2280 mm.	1400 x 2295 x 2280 mm.	1200 x 1990 x 2280 mm.	1400 x 2390 x 2280 mm.	1200 x 1895 x 2280 mm.	1400 x 2295 x 2280 mm.	1200 x 1990 x 2280 mm.	1400 x 2390 x 2280 mm.
Temperatura Temperature Température	+3°C / -38°C							
Clase Climática Climatic class Classe climatique	4 / 38°C							
Tensión/Frecuencia Electrical data Tension électrique	380V/3ph/50Hz							
Controlador Controller Régulateur	Táctil / Touch-screen / Tactile IP65							
Material Material [EXT/INT] Matériel	AISI 304							
Espesor Thickness Épaisseur	80							
Aislamiento Isolation Isolation	40kg/m ³ / Free CFC's / Zero ODP-GWP							
Capacidad Capacity Capacité	3633	5388	3633	5388	3633	5388	3633	5388
Capacidad refrig./cong. Freezing capacity [Kg.] Rendement refroid./cong.	200 / 130*				400 / 260*			
Tamaño máximo Carro Size maximum Rack Dimensions max. Chariot	700 x 1900 1640 mm	830 x 1900 2040 mm	700 x 1900 1640 mm	830 x 1900 2040 mm	700 x 1900 1640 mm	830 x 1900 2040 mm	700 x 1900 1640 mm	830 x 1900 2040 mm
Sistema de frío Cooling System Système de froid	Forzado / Forced-air / Forcé							
Desescarche Defrost Dégivrage	Parada compresor / Compressor off / Arrêt du compresseur							
Expansión Expansion Expansion	Válvula de expansión termostática / Thermostatic expansion valve / Detendeur thermostatique							
Potencia Power Puissance	19546				30886			
Potencia frig. Cooling capacity Puissance Frig.	20146 [-10°C] / 11411 [-25°C]				41738 [-10°C] / 22822 [-25°C]			
Opcional Optional Options	Rampa / Ramp / Rampe [RAMABT21] Manejo control digital bluetooth o wifi / Operating digital control bluetooth or wifi / Trait. de contrôle digital bluetooth ou wifi		542 € 151 €		Carro / Rack / Chariot [660x755x1787] GN2/1 [CBGN2021]		698 € 705 €	
	220V/1ph/50Hz 220V/1ph/60Hz 380V/3ph/60Hz 440V/1ph/60Hz		Consultar Consult Consultez		Opcional Condensadora ventilado axial o ventilado centrifugo o por agua Optional Condensing unit axial ventilated or centrifugal ventilated or water ventilated Options Unité de condensation à ventilation axiale ou centrifuge ou à ventilation par eau			

Motocondensadora incluida
Condensing unit included
Unité de condensation de série

***Rendimientos probados según la norma EN17032**
*Capacity tested according to EN17032 standard
*Rendement prouvé selon la norme EN17032

Entrada carro / Car entry / Entrée chariot



3C / 4C
Ruedas dentro
Casters inside
Roulettes à l'intérieur



3CP / 3PP / 4CP / 4PP
Potenciados
Powerfull
Plaine puissance



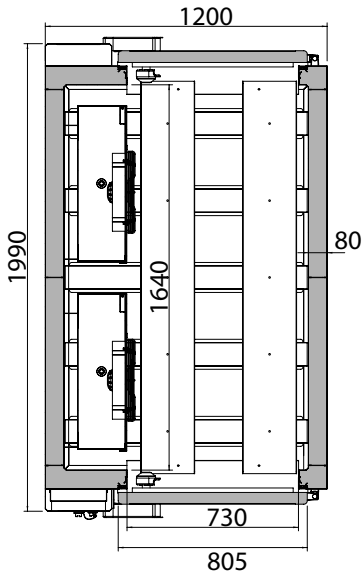
3P / 4P
Pasante
Pass-through
Traversante

RESTYLING

Serie / Series / Série **20 (Doble / Double / Double)**

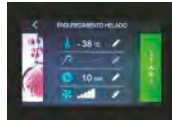
+Info: www.infrico.com

Abatimiento rápido: +90°C a +3°C en menos de 90 minutos.
Congelación rápida: +90°C a -18°C en menos de 270 minutos.
 Blas chilling: +90°C to +3°C in less than 90 minutes.
 Blast freezing: +90°C to -18°C in less than 270 minutes.
 Refroidissement rapide: +90°C à +3°C en moins de 90 minutes.
 Congélation rapide: +90°C à -18°C en moins de 270 minutes.



ABT20 4P

Pantalla táctil de 7"
 Tactil 7" screen
 Écran tactile de 7"



ABT20 4PP



CBGN 2021 / CBGN 2011

Motocondensadora incluida
 Condensing unit included
 Unité de condensation de série





Los abatidores de temperatura son instrumentos esenciales para conservar los alimentos con total seguridad y alcanzar altos estándares en la preparación de alimentos. Reduciendo rápidamente la temperatura en el corazón de los alimentos (**abatimiento positivo:** de +90°C hasta +3°C en 90 minutos; **abatimiento negativo:** de +90°C hasta -18°C en 240 minutos) inhiben el crecimiento bacteriano manteniendo intacta la frescura y el sabor de los productos. El flujo de aire sobre el producto es siempre indirecto.

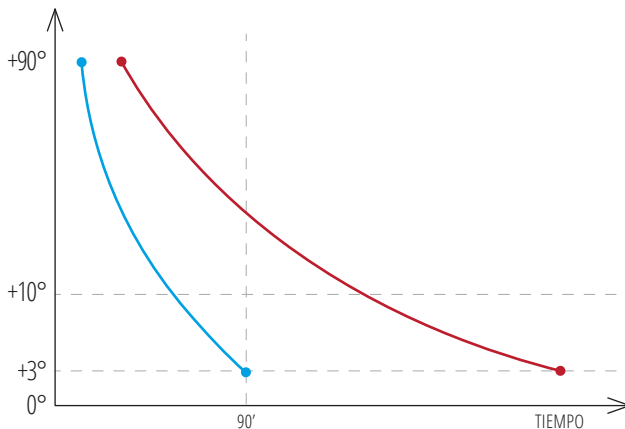




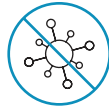
ENFRIAMIENTO RÁPIDO

ABATIMIENTO CICLO POSITIVO

$+90^{\circ}\text{C} > +3^{\circ}\text{C}$
en 90 minutos



CON ABATIMIENTO
SEGURIDAD ALIMENTARIA



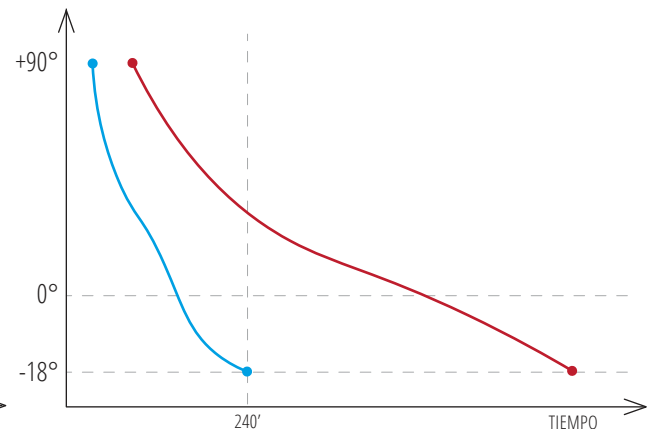
SIN ABATIMIENTO
RIESGO DE CONTAMINACIÓN



CONGELACIÓN RÁPIDA

ABATIMIENTO CICLO NEGATIVO

$+90^{\circ}\text{C} > -18^{\circ}\text{C}$
en 240 minutos



CONGELACIÓN RÁPIDA
MICROCRISTALES



CONGELACIÓN
CRISTALES GRANDES



VENTAJAS

SEGURIDAD E HIGIENE

El uso del abatidor elimina el riesgo de contaminación bacteriológica, garantizando seguridad e higiene en la preparación de la comida.

CALIDAD DE LA COMIDA

El abatidor permite conservar inalteradas las características cualitativas de los alimentos durante días: color, textura, sabor y aroma permanecen intactos.

AHORRO DE TIEMPO

Acortar el proceso de producción conduce a una mejor organización del trabajo; los alimentos se preparan por adelantado y se conservan con todas sus cualidades.

REDUCCIÓN DEL DESPERDICIO

El uso del abatidor permite comprar materias primas en bloque, reducir el despilfarro y ser más eficientes en la organización del tiempo.



ARMARIOS DE ABATIMIENTO POSITIVO / NEGATIVO

FRÍO - ABATIDORES DE TEMPERATURA



SERIE E

Armarios abatidores de temperatura, de sobremesa y de suelo, con capacidad desde 3 hasta 20 niveles de bandejas 600x400 o GN1/1.

- Cámara interior en acero inox 304 con ángulos redondeados.
- Sistema HACCP con memoria y alarma.
- Programa mediante tiempo, temperatura o sonda al corazón.
- Setpoint de trabajo : 40°C.

- Sistema de circulación del aire con flujo indirecto (no daña el producto).
- Parada automática del ventilador, por apertura de puerta, para impedir la entrada de humedad.
- Preparada para limpieza sin ningún tipo de herramientas.
- Descongelación manual por aire.
- Panel de control digital.
- **Sonda al corazón incluida.**

ACCESORIOS Y OPCIONES

- Rejilla acero inox 600x400mm
- Rejilla acero inox GN1/1
- Kit 4 ruedas (excepto E3)
- Refrigeración por agua

	E3	E5	E8	E10	E15	E20
	600x805x460 mm	820x740x900 mm	820x700x1280 mm	820x800x1750 mm	820x800x1949 mm	810x1050x2252 mm
	3 / GN1/1	5 / 600x400 o GN1/1	8 / 600x400 o GN1/1	10 / 600x400 o GN1/1	15 / 600x400 o GN1/1	20 / 600x400 o GN1/1
	7 kg (+90°>+3°/90')	20 kg (+90°>+3°/90')	25 kg (+90°>+3°/90')	28 kg (+90°>+3°/90')	45 kg (+90°>+3°/90')	75 kg (+90°>+3°/90')
	5 kg (+90°>-18°/240')	14 kg (+90°>-18°/240')	16 kg (+90°>-18°/240')	18 kg (+90°>-18°/240')	27 kg (+90°>-18°/240')	45 kg (+90°>-18°/240')
	(-10°/+45°) = 533 W (-40°/+45°) = 92 W	(-10°/+45°) = 1627 W (-40°/+45°) = 380 W	(-10°/+45°) = 2205 W (-40°/+45°) = 349 W	(-10°/+45°) = 5439 W (-40°/+45°) = 765 W	(-10°/+45°) = 5439 W (-40°/+45°) = 765 W	(-10°/+45°) = 5277 W (-40°/+45°) = 1140 W
	-40°C/+3°C	-40°C/+3°C	-40°C/+3°C	-40°C/+3°C	-40°C/+3°C	-40°C/+3°C
	R452A	R452A	R452A	R452A	R452A	R452A
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	400V-3N-50Hz	400V-3N-50Hz	400V-3N-50Hz
	700 W / 3,8A	1000 W / 7A	1400 W / 7A	2400 W / 8,5A	3800 W / 8,7A	3800 W / 8,8A
	55 kg	90 kg	140 kg	190 kg	210 kg	255 kg



ABATIDORES PARA CARROS BANDEJEROS

FRÍO - ABATIDORES DE TEMPERATURA



SERIE E / GRAN CAPACIDAD

Armarios abatidores de temperatura de gran capacidad, para carros de 20 niveles de bandejas.

- **Unidad de condensación remota.**
- Cámara interior en acero inox 304 con ángulos redondeados.
- Sistema HACCP con memoria y alarma.
- Programa mediante tiempo, temperatura o sonda al corazón.
- Setpoint de trabajo : 40°C.
- Sistema de circulación del aire con flujo indirecto (no daña el producto).
- Parada automática del ventilador, por apertura de puerta, para impedir la entrada de humedad.
- Preparada para limpieza sin ningún tipo de herramientas.
- Descongelación manual por aire.
- Panel de control digital.
- **Sonda al corazón incluida.**

ACCESORIOS Y OPCIONES E200

- Carro 20 niveles 600x400 o GN1/1
- Rejilla acero inox 600x400mm
- Rejilla acero inox GN1/1
- Refrigeración por agua

ACCESORIOS Y OPCIONES E400

- Carro 20 niveles 600x800 o GN2/1
- Carro 20 niveles 600x400 o GN1/1
- Rejilla acero inox 600x800mm:
- Rejilla acero inox GN2/1
- Rejilla acero inox 600x400mm
- Rejilla acero inox GN1/1
- Refrigeración por agua

	E200	E400
	1000x1055x2200 mm	1600x1243x2149 mm
	1 / 550x1900 mm	1 / 880x1830 mm
	1 carro / 20 niveles / 600x400 o GN1/1	1 carro / 20 niveles / 600x800 o GN2/1 2 carros / 20 niveles / 600x400 o GN1/1
	100 kg (+90°>+3°/90°)	180 kg (+90°>+3°/90°)
	70 kg (+90°>-18°/240°)	145 kg (+90°>-18°/240°)
	3,5 HP	7,5 HP
	-40°C/+3°C	-40°C/+3°C
	R452A	R452A
	400V-3N-50Hz	400V-3N-50Hz

MYCHILL



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Fabricados en acero inoxidable AISI 304 en estructura monobloc

Panel de control digital y teclado de membrana

Soft Chilling. Abatimiento positivo (de 90°C a 3°C en 90 minutos) indicado para alimentos delicados, pequeños y delgados

Hard Chilling. Abatimiento positivo (de 90°C a 3°C en 90 minutos) indicado para productos grasos, densos o piezas grandes

Abatimiento negativo. Congelación mediante la formación de microcristales que mantienen intacta la estructura celular del alimento garantizando su conservación (temperatura en el corazón de los alimentos de 90°C a -18°C en 240 minutos)

Sonda corazón incluida

Control por tiempo o por sonda

Guías extraíbles y cantos redondeados para una fácil limpieza

Desagüe en la parte inferior

Sistema automático de desescarche

Pase automático a fase de mantenimiento al final del ciclo

Para bandejas de dimensiones GN 1/1 (todos los modelos) y EN (600 x 400) especial pastelería en modelos 5 GN 1/1 T, 10 GN 1/1 y 15 GN 1/1



MODELO CÓDIGO	3GN 2/3	3GN 1/1 TCHA03TG	5GN 1/1 Long* TCHA05LG	5GN 1/1 TCHA05TG	10GN 1/1 TCHA10TG	15GN 1/1 TCHA15TG
PVP		3.953 €	5.239 €	4.649 €	7.863 €	10.562 €
Código apertura de puerta izquierda	TCHI0323	TCHI03TG	TCHI05LG	TCHI05TG	TCHI10TG	TCHI15TG
PVP	3.674 €	4.081 €	5.366 €	4.777 €	7.991 €	10.690 €
Dimensiones (mm) ancho x fondo x alto	600 x 600 x 390	650 x 670 x 670	520 x 850 x 880	800 x 700 x 900	800 x 780 x 1700	800 x 780 x 2000
Peso	43 kg	70 kg	80 kg	90 kg	155 kg	171 kg
Capacidad	3GN 2/3	3GN 1/1	5 GN 1/1 L	5 GN 1/1 T 5 EN (600x400)	10 GN 1/1 10 EN (600x400)	15 GN 1/1 15 EN (600x400)
Distancia entre guías	67 mm	67 mm	67 mm	67 mm	67 mm	67 mm
Voltaje (V/Ph/Hz)	230/L+N/50	230/L+N/50	230/L+N/50	230/L+N/50	230/L+N/50	400/3L+N/50
Potencia (W)	730	975	1185	1185	2010	3820
Potencia frigorífica (W)	467	613	807	807	1547	2933
Rendimiento +3 / -18°C	7/5 kg	10/7 kg	18/11 kg	18/11 kg	34/22 kg	50/38 kg

* Ideal para el apilado de un horno Mychef Compact longitudinal

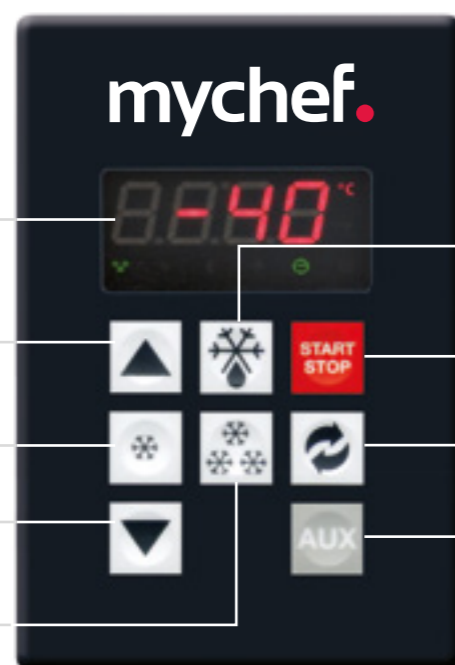
** Ideal para el apilado de un horno Mychef Compact Transversal o un Mychef Serie L 6GN 1/1

ACCESORIO MYCHILL

Sistema de fijación universal para hornos Mychef

Para colocar un horno Mychef sobre el abatidor es necesario el sistema de fijación

MYCHA197 49 €



Visualización de temperatura y de tiempo

Pulsador de regulación

Abatimiento positivo (+90/+3°C)

Pulsador de regulación

Abatimiento negativo (+90/-18°C)

Desescarche manual

ON / OFF
START / STOP

Hard / Soft

Botón auxiliar

BOTELLERO FRIGORÍFICO

0°C / +8°C
-21°C / -18°C

BOTELLERO FRIGORÍFICO



MODELO	Medidas (mm)	Tª (°C)	Clase Climática	Gas Refrig.	Separadores (nº)	PRECIO
B-1000	1000x600x850	0°/8°C	4	R-290	2	1.257 €
B-1500	1500x600x850	0°/8°C	4	R-290	3	1.451 €
B-2000	2000x600x850	0°/8°C	4	R-290	4	1.692 €
B-2500	2500x600x850	0°/8°C	4	R-290	5	1.986 €

MODELOS SIN ENCIMERA	B-1000-F	1.146 €	B-1500-F	1.257 €	B-2000-F	1.461 €	B-2500-F	1.739 €
----------------------	----------	---------	----------	---------	----------	---------	----------	---------

-OPCIÓN: Cambio de la posición del grupo motor a la parte derecha: 100€

BOTELLERO FRIGORÍFICO UNIDAD A DISTANCIA

Unidad incluida en el precio



MODELO	Medidas (mm)	Tª (°C)	Clase Climática*	Gas Refrig.	Separadores (nº)	PRECIO
B-1000-D	1000x600x850	0°/8°C	4	R-290	2	1.429 €
B-1500-D	1500x600x850	0°/8°C	4	R-290	3	1.600 €
B-2000-D	2000x600x850	0°/8°C	4	R-290	4	1.845 €
B-2500-D	2500x600x850	0°/8°C	4	R-290	5	2.199 €

MODELOS SIN ENCIMERA	B-1000-DF	1.316 €	B-1500-DF	1.408 €	B-2000-DF	1.616 €	B-2500-DF	1.953 €
----------------------	-----------	---------	-----------	---------	-----------	---------	-----------	---------

-OPCIÓN: Cambio de la posición del grupo motor a la parte derecha: 100€

OPCIÓN:
CAJONES REFRIGERADOS



Hay que poner toda la parte inferior completa

Suplemento por un cajón: 370 €

ESCARCHADOR DE COPAS

-21°C / -18°C

ESCARCHADOR DE COPAS



MODELO	Medidas (mm)	Tª (°C)	Estantes (nº)	Clase Climática	Gas Refrig.	PRECIO
EC-95	640x565x930	-20°/-18°C	2	4	R-290	1.274 €
EC-95-V	640x565x930	-20°/-18°C	2	4	R-290	1.418 €

ABATIDOR - CONGELADOR RÁPIDO

-2°C / +5°C

ABATIDOR—CONGELADOR RÁPIDO



MODELO	Medidas (mm)	Tensión-Frec (V-Hz)	Clase Climática	Pot. Frig. (Wh)	Abatir / Congelar (kg)	PRECIO
ACR-3	745x720x900	230V-50Hz	4	1789	10,8 / 3,6	4.638 €
ACR-5	745x720x900	230V-50Hz	4	2862	20 / 12	5.992 €
ACR-10	800x820x1850	400V-50Hz	4	3136	42 / 25	9.865 €

ABATIDORES DE TEMPERATURA



ABATIDORES de temperatura

- El abatimiento rápido permite proteger los alimentos contra la agresión bacteriana, prolongando su período de conservación y evitando pérdidas de peso de los productos.
- El proceso de abatimiento negativo (congelación) de un producto crudo se realiza mediante la formación de microcristales que mantienen intacta la estructura celular del alimento, garantizando así su conservación durante un largo período de tiempo.
- Nuestros abatidores reducen rápidamente la temperatura en el corazón de los alimentos (abatimiento positivo de +90 °C a +3 °C en 90 minutos, negativo de +90 °C a -18 °C en 240 minutos) lo que permite una perfecta conservación en el tiempo, bloqueando la proliferación bacteriana.
- Sabores resaltados, calidad segura y la exclusiva posibilidad de planificar cualquier producción, regenerando según el caso solo las cantidades de producto necesarias, sin ningún desperdicio
- Están dotados de tarjeta electrónica simplificada, de uso simple e intuitivo, que permite configurar el ciclo de abatimiento rápidamente.
- El abatimiento se puede seleccionar configurando el tiempo o a través de una sonda que se introduce en el corazón del producto.
- Amplia gama de modelos, desde el pequeño abatidor de apoyo con una capacidad de tres bandejas GN 2/3 hasta el espacioso abatidor para quince bandejas GN 1/1 o bandejas cm 40 x 60.



BLASTCHILLERS

- Blast freezing allows foods to be protected from bacterial contamination, lengthening their keeping qualities and preventing loss in weight.
- The process of blast freezing a raw product is achieved through the formation of micro-crystals which retain the cellular structure of the food intact, guaranteeing its long-term preservation.
- The blast freezer is the revolutionary appliance which gets rapidly lower the core temperature of foods (chilling from +90 °C to +3 °C in 90 minutes, freezing from +90 °C to -18 °C in 240 minutes), thus allowing perfect preservation and eliminating bacterial growth.
- Enhanced flavours, assured quality and the exclusive possibility of planning food production, by defrosting only the quantity required each time without waste.
- They are fitted with a simplified electronic control panel, intuitive and user-friendly, which allows chilling cycles to be set extremely rapidly.
- Chilling can be selected by time or according to a probe inserted in the core of the product.
- A wide range of products, from small countertop freezers with capacity for three GN 2/3 trays to the spacious freezer with capacity for fifteen GN 1/1 or 40 x 60 cm trays.



CELLULES de refroidissement

- Le refroidissement rapide permet de préserver les aliments de l'agression bactérienne, en prolongeant la période de conservation et en évitant des pertes de poids des produits.
- Le processus de refroidissement négatif (surgélation) d'un produit cru a lieu à travers la formation de microcristaux qui maintiennent la structure cellulaire des aliments intacte et en garantissant ainsi leur conservation pendant une longue période.
- La cellule de refroidissement constitue un instrument révolutionnaire qui en réduisant rapidement la température au cœur des aliments (refroidissement positif de +90 °C à +3 °C en 90 minutes, négatif de +90 °C à -18 °C en 240 minutes) permet de les conserver parfaitement dans le temps, en bloquant la prolifération bactérienne.
- Saveurs exaltées, qualité certaine avec la possibilité exclusive de planifier chaque production, en ne régénérant que les quantités de produit nécessaires à la fois et sans plus de gaspillage.
- Elles sont, en effet, équipées de fiche électronique simplifiée, leur utilisation est simple et intuitive et permet de configurer le cycle de refroidissement dans des temps très rapides.
- Le refroidissement peut être sélectionné en durée ou bien à l'aide d'une sonde à introduire dans le cœur du produit.
- Vaste gamme de modèles allant de la petite cellule de refroidissement de comptoir avec capacité de trois plats GN 2/3 à la plus grande qui peut accueillir quinze plats GN 1/1 ou cm 40 x 60.

BLASTCHILLERS / CELLULES DE REFROIDISSEMENT / SCHOCKFROSTER



SCHOCKFROSTER

- Das Schockfrostens erlaubt es, die Lebensmittel vor dem Bakterienangriff. Dadurch wird die Haltbarkeit verlängert und der Gewichtsverlust der Produkte verhindert.
- Das Verfahren des negativen Schockfrostens (Tiefkühlen) eines rohen Produkts erfolgt durch die Bildung von Mikrokristallen, welche die Zellstruktur des Lebensmittels aufrechterhalten und so dessen Konservierung für einen langen Zeitraum gewährleisten.
- Der Schockfroster ist ein revolutionäres Werkzeug, das durch eine schnelle Verringerung der Kerntemperatur der Lebensmittel (positives Schockfrostens von +90 °C bis +3 °C in 90 Minuten, negativ von +90 °C bis -18 °C in 240 Minuten) eine perfekte Konservierung über die Zeit gestattet und das Wachstum von Bakterien blockiert.
- Verfeinerte Aromen, sichere Qualität und die exklusive Möglichkeit der Planung jeder Produktion, indem von Mal zu Mal ohne jegliche Verschwendung nur die notwendige Produktmenge regeneriert wird.
- In der Tat sind sie mit einer vereinfachten elektronischen, bedienerfreundlichen und intuitiven Karte ausgestattet, welche die Einstellung des Schockfrostzyklus in äußerst kurzer Zeit ermöglicht.
- Das Schockfrostens kann zeitgeschaltet oder durch eine in den Produktkern einzuführende Sonde erfolgen. Eine breite Palette von Modellen, vom kleinen Schockfroster für den Tisch mit dem Fassungsvermögen von drei Blechen GN 2/3 zum großen Schockfroster mit 15 Blechen GN 1/1 oder für Bleche 40 × 60 cm.



ABATIDORES de temperatura

BLASTCHILLERS



AT-311







AT-511/eC



AT-511

- ★ A petición / On request / Sur demande / Auf Anfrage.
- ★ Por parada automática / Automatic with pause / Automatique avec arrêt entre deux cycles / Automatisch mit pause.



 Dimensiones equipo	 Equipment dimensions	 Dimensions de l'équipement	 Geräteabmessungen	(mm)	650 × 670 × 670	520 × 850 × 880	800 × 700 × 900
Capacidad bandejas (paso bandejas 67 mm)	Trays capacity (trays pitch 67 mm)	Capacité niveaux (pas entre niveaux 67 mm)	Bleche Kapazität (Abstand 67 mm)	(n°)	3 GN 1/1	5 GN 1/1	5 GN 1/1 5 EN (60 × 40)
Rendimiento*	Yield	Rendement	Leistung	W	+90/+3 °C = 10 kg +90/-18 °C = 7 kg	+90/+3 °C = 15 kg +90/-18 °C = 10 kg	+90/+3 °C = 18 kg +90/-18 °C = 11 kg
Potencia máxima absorbida**	Max absorbed power	Puissance max absorbée	Nennaufnahme	W	975	1.185	1.185
Potencia refrigerante***	Refrigerated power	Puissance de réfrigération	Kühlleistung		613	807	807
Gas	Gas	Gaz	Gas		R404a	R404a	R404a
Sistema de desescarche	Defrosting system	Type de dégivrage	Abtauart		★	★	★
Control de ciclo: a tiempo	Working cycle: by time	Contrôle cycle: par contrôle temps	Zykluskontrolle: über Zeit		Standard	Standard	Standard
Control de ciclo: a sonda	Working cycle: by probe	Contrôle cycle: par sonde à aiguille	Zykluskontrolle: über Kerntemperaturfühler		★	Standard	Standard
Tensión de alimentación	Input voltage	Tension d'alimentation	Nennspannung	V-Hz	1 × 230 v / 50 Hz	1 × 230 v / 50 Hz	1 × 230 v / 50 Hz
Precio	Price	Prix	Preis	(€)	3.590	4.920	4.420

*Temperatura ambiente +32 °C - Prueba de producto gr. 125 a normas DIN 8953/8954 /
With ambient temperature of +32 °C - Load of standard sample of 125 gr. According to DIN 8953/8954 /
Avec température ambiante de +32 °C - Charge d'échantilles standards de 125 gr. Selon normes DIN 8953/8954 /
Daten mit Umgebungstemperatur +32 °C - 125gr. Beladung gemäss DIN 8953/8954.
Evap -10 °C cond. +45 °C / * ASHRSE (Evap -23,3 °C cond +54,4 °C.

REPAGAS, S.A. se reserva el derecho a modificar precios y especificaciones del material sin previo aviso / REPAGAS, S.A. reserves the right to modify prices and change the material specifications without prior notice / REPAGAS, S.A. se réserve le droit de modifier les prix et les caractéristiques du matériel sans aucun avis / REPAGAS, S.A. behält sich das Recht vor, Preise und Spezifikationen des Materials ohne vorherige Ankündigung zu ändern.



Abatidores de Temperatura Multifunción

Por qué AFINOX

El abatidor de temperatura es una pieza esencial para la **conservación de los alimentos**. Mantiene sus cualidades organolépticas y nos permite una **mejor organización de la producción con seguridad alimentaria**, evitando desperdicios y **ahorrando tiempo y dinero**.

Reducción del CostFood

Nos permite comprar en mayores cantidades y aprovechar posibles ofertas del mercado, pudiendo reducir los precios de compra hasta un 15%.

Alimentos frescos fuera de temporada

Con Afinox ahora podemos tener a nuestra disposición productos fuera de temporada, totalmente frescos. Gracias a su sistema de enfriamiento rápido, permite conservar todas las cualidades organolépticas intactas.

Reducción de mermas

Planificación de la producción con antelación. Stock a punto para su consumo, ya sea cocinado o fresco. Solo utilizaremos aquello que necesitamos, sin desperdicios y optimizando los tiempos y costes de producción. Las cocciones que obtenemos con Afinox tienen hasta un 30% menos de mermas.

Reducción del coste del personal

Producimos con la mitad de tiempo optimizando los costes de personal y optimizando los picos de demanda.

Estándar de calidad

Garantizamos que todos los productos que cocinamos tengan el mismo punto de cocción en todo momento. Asegurando siempre la misma textura, color y sabor, en cualquier momento o lugar.

Seguridad alimentaria

La capacidad de enfriar rápidamente el producto nos asegura cumplir con la normativa HACCP, además de conservar perfectamente las cualidades organolépticas de los alimentos, así como su textura.

SECTORES



Pastelería

Una tecnología de precisión para sus creaciones.

- Tiempos de producción hasta un 50% más cortos
- Perfecta conservación en congelación y reducción de mermas
- Fermentaciones nocturnas: ahorro en costes de personal y listas para hornear a primera hora de la mañana
- Confitar, Merengues y marrón glacé, Yogurt, Baja pasteurización

Enfríe las masas y bases en sólo minutos para trabajar en continuo sin necesidad de esperar.

- Hojaldre y masas para trabajar, Madalenas, muffins, plum cakes crudos, Tartas, Bollos para rellenar, Fruta cocida, Mousse.



Panadería

Gracias a la tecnología del abatidor de temperatura, ahora es posible simplificar y reducir el tiempo en el obrador.

Afinox nos permite realizar fermentaciones controladas durante la noche y bloquear la fermentación para mantener el producto refrigerado y listo para hornear al día siguiente.

La ultracongelación del pan o bollería, requiere de unas altas prestaciones para que el producto se conserve en óptimas condiciones. Ahora es posible hornear pan o bollería y ultracongelarlo para su almacenamiento y posterior 'reparto' manteniendo el producto con toda su frescura sin oxidación y totalmente crujiente una vez regenerado.



Heladería

El abatidor de temperatura es esencial para mantener el overrun del helado una vez sale de la mantecadora.

Con AFINOX tenemos ciclos para:

- Abatir el helado a -14/-16 Temperatura de vitrina (abatimiento en costra),
- Abatir el helado para su conservación en congeladores, gracias a la sonda de temperatura que gestionará el tiempo óptimo para alcanzar los -18°C a corazón.



Restauración, Catering e Industria

El abatidor Afinox es una tecnología multifunción, con su versión **One Hundred**, es el único abatidor del mercado capaz de cocinar a vapor gracias al boiler que incorpora.

Cocinar y abatir, dos funciones en una misma tecnología, sin necesidad de la intervención del operario.

Afinox cocina por nosotros por la noche para que al día siguiente tengamos el producto enfriado o ultracongelado listo para guardar.

Todos estos procesos asegurando el cumplimiento de la normativa HACCP.

Abatidores-congeladores rápidos

Serie **FASTER**

Características

- Teclado táctil, fácil e inmediato, para ciclos de abatimiento y congelación.
- Sonda al corazón
- Registro de datos HACCP, puerto USB
- Guías para bandejas GN 1/1 o EN 60x40
- Display Led con mensajes en 9 idiomas
- Alarmas Audiovisuales.
- Aislamiento Ecofriendly HFO (ecológico)
- Construcción exterior en acero VAR-PET (5 años de garantía anticorrosión).
- El recubrimiento PET sobre acero, innovador, duradero, fácil para limpiar y no deja huellas



Mod. FASTER 5

Equipamiento estándar



Registro de datos HACCP, puerto USB para descargar los datos.



Guías para bandejas GN1/1 y 400x600mm.



Sonda al corazón.



Mod. FASTER 5

	PVP
FASTER-5	3.675 €
FASTER-10	6.084 €
FASTER-15	8.103 €

ACCESORIOS OPCIONALES	PVP
Juego guías 60x40	131 €
Filtro extraíble	142 €
Esterilizador OZONIZER	428 €

La nueva línea de **abatidores AFINOX**, competitivos en el precio y fiable en las prestaciones.



Mod. FASTER 5

Mod. FASTER 10

Mod. FASTER 15



Selección de ciclo

1. abatimiento automático (+3°)
2. abatimiento manual
3. congelación automática (-18°)
4. congelación manual
5. ciclo de descongelación
6. deshielo evaporador
7. exportación de datos haccp
8. esterilización (opcional)

STAND BY

Mensajes a desplazamiento en 9 idiomas.



Modalidad por tiempo



Modalidad por sonda



Botón de informaciones Info Key



Botón de Start/Stop/Stand-By/Confirma selecciones

Accesorios Opcionales



Juego de guías para bandejas de pastelería EN 400X600 (mod.-P).



Filtro extraíble.



Esterilizador OZONIZER

MODELO	FASTER-5	FASTER-10	FASTER-15
Dimensiones ext. (mm.)	760 x 700 x 850	790 x 760 x 1630	790 x 760 x 1970
Capacidad bandejas	5 GN1/1 · 60 x 40	10 GN1/1 · 60 x 40	15 GN1/1 · 60 x 40
Potencia eléctrica (w)	1050	1550	3250
Potencia compresor	0,75 HP	1,5 HP	3 HP
Voltaje (v)	1 x 230	1 x 230	3 x 400 + N
Producción kg/ciclo Abatimiento - Congelación	15 - 10	32 - 22	40 - 28



Abatidores Multifunción INFINITY e INFINITY START



Funciones de
**ABATIMIENTO,
CONGELACIÓN**
y además...



DESCONGELACIÓN

Permite descongelar hasta un 75 % más rápido sus alimentos. Controlado por tiempo o por sonda, con control permanente de la temperatura, sin riesgos de proliferación bacteriana, gracias a la tecnología de esterilización, sin oxidación y sin pérdida de peso.



FERMENTACIÓN

Fermentación controlada del pan, sus derivados y productos a hornear, con ventilación regulable. Garantiza perfección y uniformidad del producto.



COCCIÓN LENTA

Infinity cocina lentamente a baja temperatura productos frescos, abatidos o congelados, automáticamente, en tiempos muertos o en horas nocturnas. A nivel cualitativo, la cocción a baja temperatura es garantía de producto sano y gustoso, mantiene intactas sus propiedades y líquidos, permanecen tiernos y con un color uniforme.

En términos de beneficio la cocción a baja temperatura reduce la pérdida de peso un 20 % y el consumo de energía un 50 % respecto a la cocción a baja temperatura en un horno.



CICLO COMBINADO

Simplicidad y programación en un touch Infinity realiza automáticamente distintos ciclos seguidos sin intervención manual. Se puede programar para que trabaje durante la noche, por ejemplo descongelando croissants y después hacerlos fermentar, para cocer manzanas o peras y después enfriarlas o para desecar la fruta sin ninguna intervención manual.



Panel de Mandos

- Nuevo diseño
- Mandos simples, claros e intuitivos.
- Pantalla Touch Screen de 9" con 16 millones de colores.
- Ciclos manuales para los que prefieren crear según su experiencia.
- Ciclos automáticos diferenciados y dedicados a la diversa tipología de productos.
- Videos tutoriales visibles a través de la pantalla Touch Screen de 9"
- Conexión USB para la descarga de datos HACCP



SEGURIDAD

Registro HACCP

Gráficos HACCP en tiempo real. Informes HACCP visibles y descargables a través del puerto USB a un PC. El archivo de informes HACCP será accesible hasta un año, simplemente introduzca la fecha que quiere consultar, y se mostrarán los gráficos del ciclo, tiempos, temperaturas mínimas y máximas alcanzadas. Además, podrá consultar los consumos para tener un cálculo de los costes de producción precisos.

Tracer

Es un software, instalable al ordenador que le va a permitir gestionar y visualizar de forma cómoda, fácil y agradable todas las gráficas HACCP.

Ozonaizer

Esta tecnología nos permite eliminar las bacterias del interior del abatidor mediante la tecnología de gas ozono.



CONECTIVIDAD

Evocloud

Es el nuevo sistema para permitir la conectividad entre las máquinas y el usuario desde cualquier lugar del mundo, solo hay que estar conectado a esta plataforma.

Evocloud permite controlar la máquina a distancia, ver el curso de cocción y abatimiento en tiempo real, recibir alarmas vía mail y SMS, poder hacer un diagnóstico técnico por parte del servicio técnico ahorrando desplazamientos y por tanto costes de mantenimiento.

WEBAPP

Es el software que se instala en un PC, Tablet o teléfono, en el que podemos realizar todas las funciones anteriores de forma fácil e intuitiva.



PRECISIÓN

Control por Sonda

SONDA MULTIPUNTO Los 4 puntos de medición pueden detectar la temperatura exacta de los alimentos de forma sencilla e inmediata. Incluso cuando la sonda no se inserta de forma correcta.

SONDA TÉRMICA que facilita la extracción de la sonda del alimento.

SONDA INALÁMBRICA sin necesidad de cables. Regulación de temperatura inteligente adaptándose a cada tipo de alimento para obtener los mejores resultados y la velocidad más rápida de abatimiento.

CONEXIONES RÁPIDAS permitiendo conectar y desconectar la sonda de forma fácil y poder guardarla en caso necesario.

Abatidores Multifunción INFINITY e INFINITY START

INFINITY, un solo aparato para:

- Abatimiento rápido de la temperatura
- Congelación rápida
- Descongelación rápida y controlada
- Fermentación controlada de productos a hornear
- **Cocción a baja temperatura**
- Conservación
- Multilevel manual
- Regeneración y mantenimiento caliente
- Ciclos combinados
- etc. etc.

Y con la más amplia información: HACCP, Videos demostrativos en pantalla, conexión USB, WIFI, Bluetooth, SD CARD, GSM...



Mod. INFINITY 5 GN 2/1
(Ruedas no incluidas)

INFINITY START

- Abatimiento rápido de la temperatura
- Congelación rápida
- Descongelación rápida y controlada
- Conservación
- Multilevel manual



Mod. INFINITY 5 GN 2/1
(Estructura 10 GN 1/1)



Mod. INFINITY 5 GN 2/1
(Estructura GN 2/1)

Programas
específicos para
cada SECTOR

- **Gastronomía**
- **Panadería**
- **Pastelería**
- **Heladería**

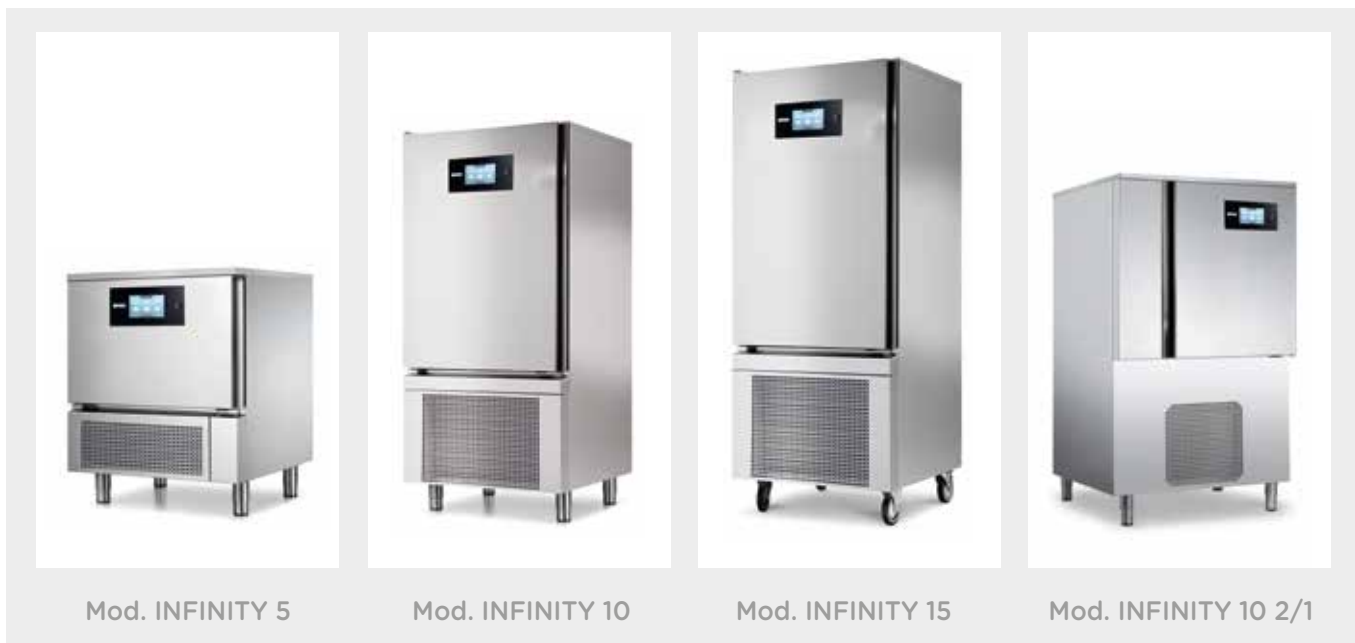
Accesorios Pag. 86

Mod. INFINITY

	PVP
Mod. Infinity 5	7.140 €
Mod. Infinity 5 - 2/1	9.506 €
Mod. Infinity 5 - 10 1/1	9.891 €
Mod. Infinity 8	9.297 €
Mod. Infinity 10	12.922 €
Mod. Infinity 15	15.700 €
Mod. Infinity 10 2/1	19.640 €

Mod. START

	PVP
Mod. 5 START	5.643 €
Mod. 5 START - 2/1	7.690 €
Mod. 5 START - 10 1/1	8.141 €
Mod. 8 START	7.460 €
Mod. 10 START	10.111 €
Mod. 15 START	11.904 €
Mod. 10 2/1 START	15.818 €



Mod. INFINITY 5

Mod. INFINITY 10

Mod. INFINITY 15

Mod. INFINITY 10 2/1

DOTACIONES ESTANDAR



Tirador de puerta ergonómico



Guarniciones Energy-Saving con eficiencia mayor del 50%



Conexiones rápidas reducen los costes de manutención



Cuadro eléctrico extraíble facilita la manutención



SD CARD con videos tutoriales

CICLOS	MOD. INFINITY	5	5 START	5 - 2/1	5 START 2/1	8	8 START	10	10 START	15	15 START	10 2/1	10 2/1 START
	ABATIMIENTO Rendimiento +90°/+3°C (90 min.)	•	25 kg	25 kg	•	35 kg	•	35 kg	•	45 kg	•	70 kg	•
CONGELACIÓN Rendimiento +90°/-18°C (240 min.)	•	15 kg	15 kg	•	25 kg	•	25 kg	•	30 kg	•	50 kg	•	50 kg
DESCONGELACIÓN	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
CONSERVACIÓN	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
FERMENTACIÓN	•	--	•	--	•	--	•	--	•	--	•	--	•
COCCIÓN A BAJA TEMPERATURA	•	--	•	--	•	--	•	--	•	--	•	--	•
BANDEJAS H 65 mm		5 G N 1 / 1 - EN 40 x 60		5 2/1 - 10 1/1		8 G N 1 / 1 - EN 40 x 60		10 G N 1 / 1 - EN 40 x 60		15 G N 1 / 1 - EN 40 x 60		10 G N 2 / 1 - EN 40 x 60	
Cubetas helado (5 Lt 165 x 360 x H120 mm)		6		12		12		18		21		24	
DIMENSIONES EXTERNAS (L x P x H)		790 x 778 x 850 mm		870 x 973 x 850 mm		790 x 778 x 1300 mm		790 x 778 x 1630 mm		790 x 778 x 1980 mm		1020 x 984 x 1843 mm	
Peso neto		100 kg		128 kg		126 kg		179 kg		225 kg		249 kg	
Voltaje		230 V / 50 Hz		230 V / 50 Hz		230 V / 50 Hz		400 V / 3 + N + T / 50 Hz		400 V / 3 + N + T / 50 Hz		400 V / 3 + N + T / 50 Hz	
Máxima corriente adsorbida		7,73 A		9,72 A		9,72 A		7,4 A		10,5 A		10,5 A	
Potencia adsorbida		578 W		787 W		787 W		1590 W		2390 W		2390 W	

Abatidores Multifunción 1 HUNDRED

El único
**Abatidor con
generador de vapor**

Cook & Chill



Realice todo el proceso de Cook&Chill

Desde la cocción lenta a **+100 °C**
Hasta la ultracongelación a **-40 °C**

Características

- Rango de temperatura -40 °C a +100 °C
- Humedad relativa 15-95 % Control por sensor, medición efectiva y regulable.
- Dotado de calderín para calentamiento de agua
- Puerta con burlete especial
- Ventiladores con protección suplementaria
- Pantalla táctil de 9 pulgadas con posibilidad de manejo a distancia
- Sonda multipunto, cuatro puntos de control



Características técnicas

MODELO	1HUNDRED 10
Dimensiones EXT. (mm.)	967 x 955 x 1735
Dimensiones INT. (mm.)	465 x 764 x 825
Capacidad bandejas	10 GN1/1 · (EN 600x400)
PRODUCCIÓN:	
Abatimiento +90° / +3°	70 Kg
Congelación +90° / -18°	50 Kg
Potencia absorbida	2390 w
Voltaje (v)	3 x 400

	PVP
1HUNDRED 10	21.950 €

Un único aparato para **COCER** y **ABATIR**

LA NOVEDAD MÁS EXCLUSIVA DEL MERCADO

Con 1HUNDRED podrás realizar todo el proceso **COOK & CHILL**, desde la cocción lenta a baja temperatura hasta **+100°C**, a la ultracongelación a **-40°C**

Amplia tus posibilidades en la gestión de los procesos y del ritmo de trabajo

Tecnología **EVOLUTION** de **AFINOX**

- Pantalla Touch Screen de 9 pulgadas.
- Control de las variables: temperatura alimento, tiempo ciclo, temperatura del aire, humedad del aire y ventilación.
- Gráficos HACCP.
- Vídeos tutoriales.
- Autodiagnosís.
- Control de consumos energéticos.

Estandarización del proceso

1HUNDRED te permite mejorar el trabajo de preparación, de organización y de la operatividad cotidiana.

Después de la configuración inicial, **1HUNDRED** realiza y controla autonomamente el ciclo completo de elaboración de los alimentos (Cook & Chill). Un verdadero asistente disponible las 24 horas del día, y ayudándote en la coordinación de la actividad del servicio. Además, gracias a la tecnología **EVOLUTION** de **AFINOX**, **1HUNDRED** garantiza la máxima seguridad en la elaboración de los alimentos, que podrás controlar con los gráficos de las temperaturas y el registro HACCP.

Humedad generada por boiler



El único abatidor del mercado capaz de generar vapor gracias al boiler integrado.

Ya puede cocinar verduras, mariscos, pescados, carnes con un control exhaustivo de la humedad obteniendo unos resultados Excelentes. Con **1Hundred** podrá cocinar al vacío de forma mas rápida i precisa..

Control total de la humedad



Rango de **15%** hasta **95%** de la **HUMEDAD** Relativa



Abatidores Multifunción de Carro

- Panel de Mandos Touch Screen 9", claro, simple y muy intuitivo. (Excepto Mod. SPEED)
- Ciclos manuales o con PROGRAMAS MEMORIZADOS para cada tipo de producto. (Excepto Mod. SPEED)

INFINITY, un solo aparato para:

- Abatimiento rápido de la temperatura
- Congelación rápida
- Descongelación rápida y controlada
- Fermentación controlada de productos a hornear
- **Cocción a baja temperatura**
- Conservación
- Multilevel manual
- Regeneración y mantenimiento caliente
- Ciclos combinados
- etc. etc.

Y con la más amplia información: HACCP, Videos demostrativos en pantalla, conexión USB, WIFI, Bluetooth, SD CARD, GSM...

START

- Abatimiento rápido de la temperatura
- Congelación rápida
- Descongelación rápida y controlada
- Conservación
- Multilevel manual

COMPACT

- Modelos compactos con unidad integrada 4Hp situada en el techo.
- Sencillo de usar e instalar.
- Elimina costes de montaje

SPEED

- Abatimiento rápido de temperatura
- Congelación rápida
- Descongelación rápida controlada
- Pantalla táctil
- Desplazamiento luminoso ergonómico en la puerta
- Registro datos HACCP puerto USB



Mod. INFINITY 40

PVP

INFINITY

Mod. Infinity 20 4	32.516 €
Mod. Infinity 40 9	45.628 €
Mod. Compact Infinity 40	32.395 €

START

Mod. START 20 4	27.984 €
Mod. START 40 9	36.850 €
Mod. Compact START 40	24.475 €

SPEED

Mod. SPEED 20 4	20.790 €
-----------------------	----------



Mod. INFINITY 20



Mod. INFINITY 40 Compact



Mod. SPEED 20



Opción Puerta Pasante

MODELO	SPEED 20 - 4 HP	INFINITY 20 - 4 HP	START 20 - 4 HP	INFINITY 40 - 9 HP	START 40 - 9 HP	INFINITY / START 40 COMPACT
ABATIMIENTO Rendimiento +90°/+3°C (90 min.)	80 kg	110 kg	110 kg	200 kg	200 kg	110 kg
CONGELACIÓN Rendimiento +90°/-18°C (240 min.)	50 kg	95 kg	95 kg	175 kg	175 kg	95 kg
DESCONGELACIÓN	•	•	•	•	•	Infinity / Star
CONSERVACIÓN	•	•	•	•	•	Infinity / Star
FERMENTACIÓN	--	•	--	•	--	Infinity
COCCIÓN A BAJA TEMPERATURA	--	•	--	•	--	Infinity
Carro GN 1/1	1 (opcional)	1 (opcional)	1 (opcional)	2 (opcional)	2 (opcional)	2 (opcional)
Carro GN 2/1	--	--	--	1 (opcional)	1 (opcional)	1 (opcional)
Carro EN 400x600	1 (opcional)	1 (opcional)	1 (opcional)	2 (opcional)	2 (opcional)	2 (opcional)
Carro EN 800x600	--	--	--	1 (opcional)	1 (opcional)	1 (opcional)
DIMENSIONES EXTERNAS (L x P x H mm)	CELDA 1150x1290x2480 UNIDAD 1352x760x892	CELDA 1190x1332x2490 UNIDAD 1352x732x892	CELDA 1190x1332x2490 UNIDAD 1352x732x892	CELDA 1390x1532x2490 UNIDAD 1700x940x1500	CELDA 1390x1532x2490 UNIDAD 1700x940x1500	CÁMARA + UNIDAD 1290 x 1176 x 2480
Peso neto	CELDA 521 kg UNIDAD 240 kg	CELDA 520 kg UNIDAD 240 kg	CELDA 520 kg UNIDAD 240 kg	CELDA 650 kg UNIDAD 439 kg	CELDA 650 kg UNIDAD 439 kg	451 kg
Voltaje	400 V / 3 + N + T / 50 Hz	400 V / 3 + N + T / 50 Hz	400 V / 3 + N + T / 50 Hz	400 V / 3 + N + T / 50 Hz	400 V / 3 + N + T / 50 Hz	400 V / 3 + N + T / 50 Hz
Máxima corriente adsorbida	21 A	21 A	21 A	24 A	24 A	21 A
Potencia adsorbida	3250 W	3250 W	3250 W	5420 W	5420 W	3250 W

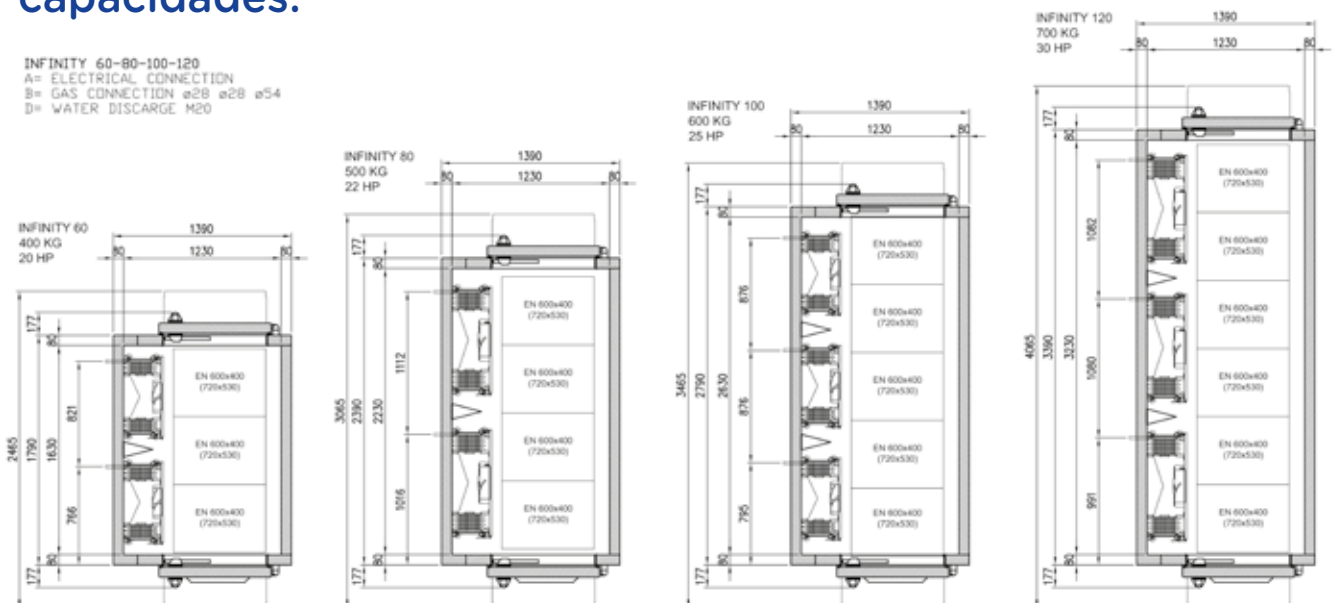
Túneles modulares INFINITY START 60 - 80 - 100 - 120

- Abatimiento
- Congelación
- Descongelación rápida controlada
- Construido en acero inox AISI 304
- Paneles con 80 mm. de aislamiento
- Fondo aislado
- 2 rampas en acero inox
- 2 puertas

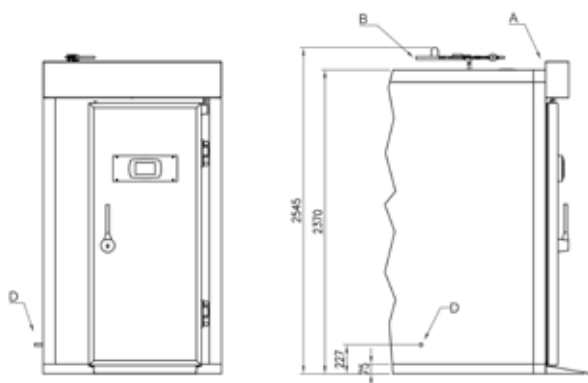


Croquis, Dimensiones y capacidades:

INFINITY 60-80-100-120
A= ELECTRICAL CONNECTION
B= GAS CONNECTION ø28 ø28 ø54
D= WATER DISCHARGE M20



Esquema composición Infinity Start - 60



PVP

INFINITY 60 START 20 HP (SIN GRUPO).....	38.167 €
Unidad 20 HP *.....	22.115 €
INFINITY 80 START 25 HP (SIN GRUPO).....	42.139 €
Unidad 25 HP *.....	32.897 €
INFINITY 100 START 30 HP (SIN GRUPO).....	51.590 €
Unidad 30 HP *.....	34.217 €
INFINITY 120 START 15+15 HP (SIN GRUPO)....	56.663 €
Unidad 15+15 HP *	56.773 €

*Los precios de los abatidores son sin grupo.
Debajo del PVP de cada modelo se indica la unidad correspondiente y el precio.

MODELO	60 - 400 K	80 - 500 K	100 - 600 K	120 - 800 K
Dimensiones exteriores (mm)	1390 x 2465 x 2545	1390 x 3065 x 2545	1390 x 3465 x 2545	1390 x 4065 x 2545
Luz puerta útil (mm)	780 x 2100	780 x 2100	780 x 2100	780 x 2100
Dimensión interna útil	780 x 1630 x 2010	780 x 2230 x 2010	780 x 2630 x 2010	780 x 3230 x 2010
Espesor aislamiento (mm)	80	80	80	80
Clase climática (index)	7	7	7	7
Producción abatimiento kg / 90' (+90° +3°)	400	500	600	800
Producción congelación kg / 270' (+90° -18°)	350	450	550	750
Centralina electrónica ARAGON	Touch -7"	Touch -7"	Touch -7"	Touch -7"
Tensión y frecuencia (V - Hz)	3 x 400 + N + T / 50	3 x 400 + N + T / 50	3 x 400 + N + T / 50	3 x 400 + N + T / 50
Máxima corriente absorbida (A)	50	52	60	68
Unidad condensadora	20 HP	22 HP	25 HP	30 HP
MODELO	60	80	100	120
Compresor - BITZER	4G - 20,2 Y	6J - 22,2 Y	6H - 25,2 Y	6G - 30,2 Y
Potencia frigorífica W (-10° C / +40°C)	47300	52600	61600	69300
Potencia frigorífica W (-30° C / +40°C)	19250	20900	24700	27900
Gras refrigerante	R 404 A	R 404 A	R 404 A	R 404 A
Potencia absorbida W (-30° C / +40°C)	12300	13340	15820	17900

INFINITY Evolution XL

Personalización *a medida* para producciones industriales

- Abatidor para carro construido en acero Inox Aisi 304
- Unidad condensadora a distancia (40 HP)
- Se suministra desmontado
- Dos puertas pasantes, incluye rampas de acceso
- Panel de mando con pantalla "Touch Screen" de 9 pulgadas
- Ciclos automáticos y manuales personalizables
- Abatimiento
- Ultra-congelación
- Descongelación rápida y controlada
- Ciclo combinado
- Función multilevel
- Tarjeta CD Card con video tutorial y puerto USB para exportación de datos HACCP.
- Sonda al corazón MULTIPUNTO con 4 puntos de lectura

OPCIONAL:

Evo-Cloud · Luces Led · Esterilización · Tracer · Supervisor
Sonda WIFI · Sonda caliente

Los carros no están incluidos



Tecnología EVOLUTION de AFINOX



GASTRONOMÍA



PANADERÍA



PASTELERÍA

- Pantalla táctil Touch Screen de 9 pulgadas
- Control de las variables:
 - Temperatura alimento
 - Tiempo ciclo
 - Temperatura aire y ventilación
- Software personalizado para gastronomía, pastelería y panadería



¿Tienes necesidad de interactuar con tu abatidor Evolution?

Descubre **WebApp Evolution** y permanece siempre conectado con tu cocina, incluso a distancia.



INFINITY Evolution XL



Para carros de todo tipo
GN 1/1, GN 2/1, EN 40x60 - 60x80 y
de medidas especiales.
Luz puerta 1.160mm de anchura

Abatidor realizado a medida, para producciones
alimentarias industriales con dos puertas pasantes.

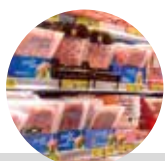
La línea Infinity Evolution se amplía con las XL: Una nueva tecnología
nacida para incrementar la industrialización de la gran distribución,
restauración colectiva, obradores insdustriales de gastronomía,
pastelería e industria alimentaria.



Producto listo para
almacenamiento en
cámara frigorífica



Alimentos
procesados listos
para ser enfiados



MAYORISTAS



CATERING Y
COLECTIVIDADES



GASTRONOMÍA
INDUSTRIAL



PANADERÍA



OBRADORES
ALIMENTACIÓN

¡Solicite presupuesto según sus necesidades!

ACCESORIOS

Abatidores de Temperatura Multifunción



ACCESORIOS

MODELO INFINITY	5	5 START	5 2/1	8	8 START	10	10 START	15	15 START	1 HUNDRED
SD Card con 22 vídeos demostrativos	Incluido		Incluido			Incluido		Incluido		--
Tracer	131 €		131 €			131 €		131 €		--
Evocloud	1.155 €		1.155 €			1.155 €		1.155 €		1.155 €
Sonda caliente al corazón	385 €		385 €			385 €		385 €		--
Porta sonda para mousses, tartas y alimentos tiernos	27 €		27 €			27 €		27 €		--
Esterilizador	538 €		538 €			538 €		538 €		538 €
Iluminación por LED	n.d.	187 €	n.d.	n.d.	198 €	n.d.	208 €	n.d.	208 €	--
Puerta apertura contraria	330 €		330 €			330 €		330 €		--
Kit ruedas	241 €		241 €			241 €		Incluidas		--
Kit guías pastelería (60 x 40)	198 €		198 €			198 €		198 €		--
Válvula electrónica	655 €		655 €			655 €		655 €		--
Condensación por agua	990 €		990 €			1.177 €		1.177 €		--
Versión con grupo remoto	+15%		+15%			+15%		+15%		--

DOTACIONES OPCIONALES



Válvula electrónica para reducir el consumo energético



Kit GSM para enviar SMS y visualizarlos en la pantalla y para recibir SMS de alarma y estado de la máquina



Aplicación TRACER para una visualización simplificada de los datos HACCP



Supervisor WiFi



Kit guías para bandejas pastelería EN 660x400 (mod. 5-8-10-15 Bandejas)



Carros porta bandejas: GN 1/1, GN 2/2, EN 400x600, EN 800x600



Sonda calefactada



Ozonaizer



Iluminación con LED (solo para modelos Start)

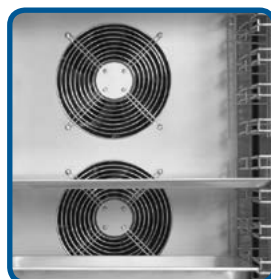
ACCESORIOS						
MODELO	INFINITY	START	INFINITY	START	40 COMPACT	TUNEL
	4 HP	4 HP	9 HP	9 HP		
SD Card con 22 vídeos demostrativos	Incluido	Incluido	Incluido	Incluido	Incluido	Incluido
Tracer	131 €	131 €	131 €	131 €	131 €	131 €
Evocloud	1.155 €	1.155 €	1.155 €	1.155 €	1.155 €	1.155 €
Sonda caliente al corazón	385 €	385 €	385 €	385 €	385 €	385 €
Portasonda para mousses, tartas y alimentos tiernos	27 €	27 €	27 €	27 €	27 €	27 €
Esterilizador	538 €	538 €	538 €	538 €	538 €	1.149 €
Carro GN 1/1	648 €	648 €	648 €	648 €	648 €	648 €
Carro GN 2/1	681 €	681 €	681 €	681 €	681 €	681 €
Puerta apertura contraria	351 €	351 €	351 €	351 €	351 €	351 €
Puerta pasante	2.525 €	2.525 €	2.525 €	2.525 €	2.525 €	2.525 €
Válvula electrónica	655 €	655 €	655 €	655 €	--	--
Versión sin grupo	ND	17.329 €	ND	20.740 €	ND	--
Versión 3 x 230V / 60Hz	+ 5%	+ 5%	+ 5%	+ 5%	+ 5%	+ 5%
Control de humedad	2.420 €	--	2.420 €	--	2.420 €	--



ABATIDORES DE TEMPERATURA Y CONGELADOR RÁPIDO



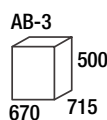
AB-10



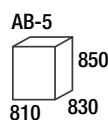
DETALLE INTERIOR



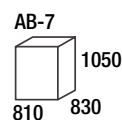
DETALLE SONDA



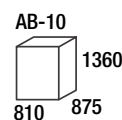
AB-3



AB-5



AB-7



AB-10



AB-3



AB-5



AB-7

ABATIDOR DE TEMPERATURA Y CONGELADOR RÁPIDO

MODELO	CAPACIDAD BANDEJAS	CAPACIDAD REFRIG. DE 70°C A 3°C	CAPACIDAD CONGELAC. DE 70°C A -18°C	ESPESOR (mm) AISLAMIENTO	POTENCIA (W) (-35°C) + 32°C	POTENCIA (kw) ABSORBIDA	PESO NETO (Kg)
AB-3	3GN 1/1 65	10 Kg. en 90 min.	6 Kg. en 240 min.	50	277	0,5	70
AB-5	5GN 1/1 65 - 600x400	20 Kg. en 90 min.	14 Kg. en 240 min.	70	618	1	123
AB-7	7GN 1/1 65 - 600x400	30 Kg. en 90 min.	20 Kg. en 240 min.	70	859	1,3	144
AB-10	10GN 1/1 65 - 600x400	40 Kg. en 90 min.	28 Kg. en 240 min.	70	1313	2	187

PORTES PAGADOS

Características

- Interior y exterior en acero inoxidable AISI 304.
- Aislamiento en poliuretano ecológico de 70 mm de espesor, para minimizar pérdidas térmicas, salvo modelo AB-3 que es de 50 mm de espesor.
- Puerta con bisagra pivotante y bloqueo de apertura a 90°. Equipada con burlette magnético de silicona.
- Marco de puerta con resistencia calefactora para evitar la condensación y formación de hielo.
- Evaporador protegido contra la corrosión y para una durabilidad mayor.
- Patas en acero inoxidable ajustables en altura.
- Micro de puerta. Testado a 32°C de temperatura ambiente.
- Refrigerante: R452a. Voltaje: 230V/50Hz; AB-10 voltaje 380V/50Hz
- Sonda con mango en silicona.
- FABRICADO EN EUROPA.

Funcionamiento

- Cuatro programas preestablecidos PRESS and GO (abatimiento soft, abatimiento hard, congelación soft y congelación hard) y varias opciones personalizables, permitiendo al usuario configurar fácilmente los programas específicos, para satisfacer sus requisitos de menú.
- Todos los programas cambian automáticamente a modo de espera al final del ciclo, manteniendo los productos a la temperatura correcta hasta su traslado a su almacenamiento definitivo.
- Todos los programas pueden ser controlados, ya sea por el tiempo (para funcionamiento regular), o bien, por la sonda suministrada (ideal para un control preciso de la temperatura al corazón del producto).
- Alarma acústica al final de cada ciclo de trabajo y por avería.
- Funcionamiento Dual Mode: abatimiento y congelación rápida.
- Control electrónico avanzado con un menú intuitivo y de fácil uso.
- Entrada USB de serie para efectuar el registro detallado de los ciclos de trabajo y las temperaturas.



TECHFROST

ABATIDORES DE TEMPERATURA Y CONGELADOR RÁPIDO



SM15
820 908 1950



SM10
820 908 1750



SM5
820 789 900



SJOF 923
600 664 400

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.
- COCCION 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.

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)
SJOF 923	340	362	270	3GN 2/3	7 Kg. en 90 min.	4,9 Kg. en 240 min.	533	92	0,70/3,8	42
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
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
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

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 salvo SJOF 923.
- 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 modelos SJOF 923 / SM5 (230V/50Hz). En modelos SM10 y SM15 (400V/III/50Hz).

accesorios

DESCRIPCIÓN

- BANDEJA INOX GN 2/3
- PARRILLA INOX GN 2/3
- PARRILLA INOX GN 1/1
- PARRILLA INOX 600x400
- KIT RUEDAS. SM5-SM10-SM15
- FUNCIÓN DE FERMENTACIÓN CONTROLADA Y COCCIÓN A BAJA TEMPERATURA, SALVO SJOF 923
- ESTERILIZADOR OZONO
- SONDA CALENTADA
- SONDA EXTRAÍBLE
- SONDA MULTIPUNTO
- MODULO WIFI





ABATIDORES DE TEMPERATURA Y CONGELADOR RÁPIDO



SMCR20
2330/2445
945 1116



SM20
2070/2252
810 1148

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)		POT. ABS. Kw/A	PESO NETO (Kg)	PVP €
	ancho	fondo	alto				(-10°/43°C)	(-40°/43°C)			
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	17.489
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	18.771

PORTES PAGADOS

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
ESTERILIZADOR DE OZONO	998
SONDA CALENTADA	421
SONDA EXTRAÍBLE	195
SONDA MULTIPUNTO	168

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
FUNCIÓN FERMENTACIÓN CONTROLADA Y COCCIÓN BAJA TEMPERATURA (MOD. SM20)	2.763
PARRILLA INOX GN 1/1	52
PARRILLA INOX 600x400	73
KIT DE RUEDAS	383

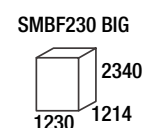
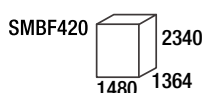
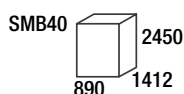
Características

- 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.
- 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.





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° 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	25.078
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	32.943
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	38.970

PORTES PAGADOS

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
ESTERILIZADOR DE OZONO	998
SONDA CALENTADA	421
SONDA EXTRAÍBLE	195
SONDA MULTIPUNTO	168
FUNCIÓN DE FERMENTACIÓN CONTROLADA Y COCCIÓN A BAJA TEMPERATURA SMB40 / SMBF420	2.763
FUNCIÓN DE FERMENTACIÓN CONTROLADA Y COCCIÓN A BAJA TEMPERATURA SMBF420	3.258












accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
PARRILLA 60x80cm	81
MODULO WIFI	359
INCREMENTO POR PUERTA PASANTE	
MODELO SMBF420	2.410

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.



IMAGEN	CÓDIGO 12NC	EAN	CARACTERÍSTICAS	PRECIO CESIÓN*	PRECIO NETO	PLAZO DE ENTREGA	ESTADO
	856383801000	8003437225710	Máquina de hielo - 30 Kg / 24h - Acero inoxidable AISI 304 - Condensador de aire - Evaporador estático - Descongelación por gas caliente - Sistema de paletas - Capacidad de almacenamiento de 12 kg - Formato de hielo: dedo. Dimensiones (LxPxA): 405 x 510 x 770 mm	1.930 €	965 €	6 semanas	
	856383601000	8003437225703	Máquina de hielo - 20 Kg / 24h - Acero inoxidable AISI 304 - Condensador de aire - Evaporador estático - Descongelación por gas caliente - Sistema de paletas - Capacidad de almacenamiento 9 kg - Formato de hielo: dedo. Dimensiones (LxPxA): 405 x 510 x 770 mm	1.655 €	875 €	6 semanas	
	854411801000	854411801000	Máquina de hielo - 150 Kg / 24h - Acero inoxidable AISI 304 - Condensador de aire - Evaporador estático - Descongelación por gas caliente - Sistema de pulverización - Capacidad de almacenamiento de 75 kg - Formato de hielo: cubitos. Dimensiones (LxPxA): 860 x 700 x 1050 mm	4.615 €	2.295 €	6 semanas	
	854411601000	8003437963957	Máquina de hielo - 80 Kg / 24h - Acero inoxidable AISI 304 - Condensador de aire - Evaporador estático - Descongelación por gas caliente - Sistema de pulverización - Capacidad de almacenamiento 35 kg - Formato de hielo: cubitos. Dimensiones (LxPxA): 715 x 595 x 945 mm	3.175 €	1.592 €	6 semanas	
	854411401000	8003437963940	Máquina de hielo - 60 Kg / 24h - Acero inoxidable AISI 304 - Condensador de aire - Evaporador estático - Descongelación por gas caliente - Sistema de pulverización - Capacidad de almacenamiento 25 kg - Formato de hielo: cubitos. Dimensiones (WxDxH): 535 x 595 x 795 mm	2.485 €	1.542 €	6 semanas	
	854411201000	8003437978791	Máquina de hielo - 45 Kg / 24h - Acero inoxidable AISI 304 - Condensador de aire - Evaporador estático - Descongelación por gas caliente - Sistema de pulverización - Capacidad de almacenamiento de 20 kg - Formato de hielo: cubitos. Dimensiones (LxPxA): 465 x 595 x 795 mm	2.245 €	1.133 €	6 semanas	
	854411001000	8003437963926	Máquina de hielo - 30 Kg / 24h - Acero inoxidable AISI 304 - Condensador de aire - Evaporador estático - Descongelación por gas caliente - Sistema de pulverización - Capacidad de almacenamiento de 12 kg - Formato de hielo: cubitos. Dimensiones (LxPxA): 405 x 515 x 750 mm	1.745 €	838 €	6 semanas	
	854410801000	8003437963919	Máquina de hielo - 20 Kg / 24h - Acero inoxidable AISI 304 - Condensador de aire - Evaporador estático - Descongelación por gas caliente - Sistema de pulverización - Capacidad de almacenamiento de 6 kg - Formato de hielo: cubitos. Dimensiones (LxPxA): 350 x 474 x 592 mm	1.355 €	658 €	6 semanas	
ABATIDORES DE TEMPERATURA							
	851299602320	8003437226229	Abatidor de temperatura - Acero inoxidable AISI 304 - 10 bandejas - Doble inserción para bandejas GN1 / 1 y 60x40cm - Control electrónico con pantalla - Aislamiento de 60 mm - Sonda - Puerta reversible incluso en la instalación - Condensación de aire - Ciclo antihielo. Dimensiones (LxPxA): 620 x 650 x 670 mm	3.825 €	<u>3.099 €</u>	7 semanas	
	851299602310	8003437226212	Abatidor de temperatura - Acero inoxidable AISI 304 - 5 bandejas - Doble inserción para bandejas GN1 / 1 y 60x40cm - Control electrónico con pantalla - Aislamiento de 60 mm - Sonda - Puerta reversible incluso en la instalación - Condensación de aire - Ciclo antihielo. Dimensiones (LxPxA): 790 x 730 x 880 mm	3.040 €	<u>2.096 €</u>	7 semanas	
	851299602300	8003437226205	Abatidor de temperatura - Acero inoxidable AISI 304 - 3 bandejas - Control electrónico con pantalla - Aislamiento de 60 mm - Sonda - Puerta reversible incluso en la instalación - Condensación de aire - Ciclo de descongelamiento. Dimensiones (LxPxA): 620 x 650 x 670 mm	2.400 €	<u>1.618 €</u>	7 semanas	

*Precio de venta recomendado.

A los [Netos subrayados en azul](#) hay que añadir el coste logístico (precio a consultar).
precios son válidos desde el 1 de enero de 2022. Esta tarifa cancela la anterior.

Aconsejamos consulta previa para la validez de esta tarifa. Los errores u omisiones están protegidos.

La garantía del producto Whirlpool Profesional cubre 1 año de piezas, sin incluir mano de obra o viajes.

Los descuentos y el IVA se agregan al precio de lista.

Whirlpool Electrodomésticos SA

SEDE: Avinguda dels Vents, 9-13, escl A, 2º-2ª, 08917, Badalona

Estos



Si este documento no incluye las marcas o productos que fabrica o distribuye tu empresa, notifícanoslo en contacto@hosteleria10.com.

Estaremos encantados de incorporarlas.