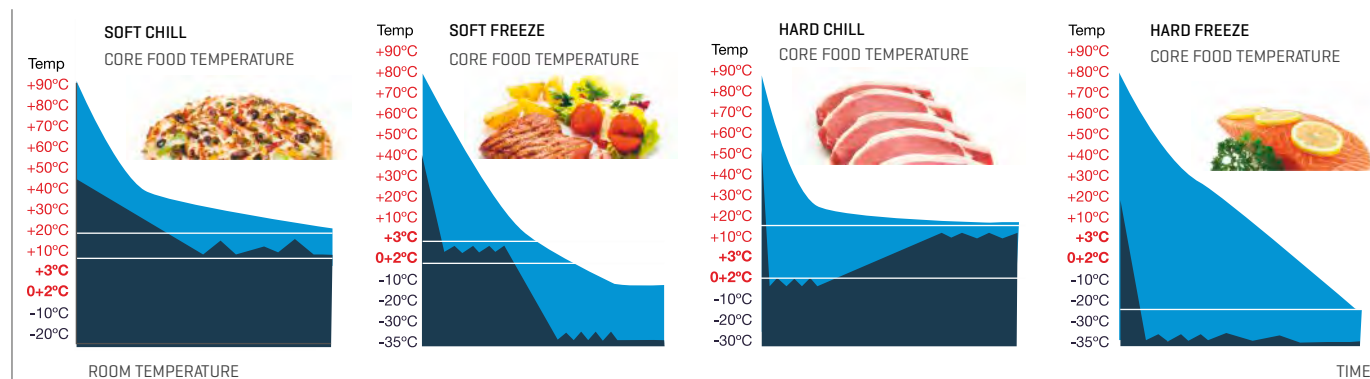
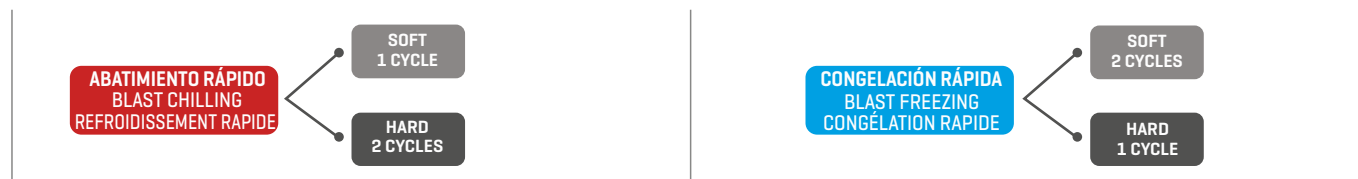


Función del abatidor y ciclos de trabajo

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

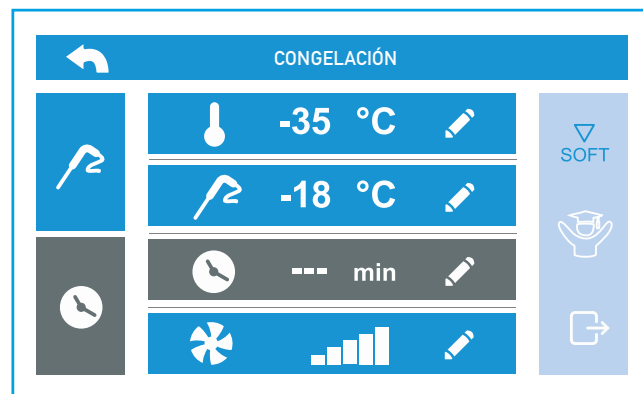
Blast chillers quickly reduce the core temperature of the products, whether they are cooked or fresh, conserving their fresh texture, hygiene and quality, whilst reducing the risk of bacteria generation.

- 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



ABT3 1S



ABT5 1L



ABT5 1C



ABT6 1C



ABT7 1L



ABT7 1M



ABT10 1L



ABT14 1L



ABT10 2S

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	[°C]	+3°C / -38°C								
Clase Climática Climatic class Classe climatique	[°C]	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	[mm]	35	65				65	65	65	
Aislamiento Isolation Isolation	[mm]	40kg/m ³ / Free CFC's / Zero ODP-GWP								
Capacidad Capacity Capacité	[L]	68	125	95	85	160	120	315	315	640
Compresor Compressor Compresseur	[HP]	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	[W]	761	1205	1412	1125	2409	2393	2250	2824	3517
Potencia frig. Cooling capacity Puissance Frig.	[W A -10°C]	1296	1805			2609		3723	5445	9766
Opcional Optional Options		Esterilizador/Sterilizer/Stérilisateur (407x26) Registador/Recorder/Enregistreur (308x59) Bandejas inox GN 1/1 / Stainless Steel GN1/1 / Bacs Inox GN 1/1 (501x23)					Bandeja 600x400 / 600x400 trays / Bac 600x400 (A850P41) Manejo control digital bluetooth o wifi/ Operating digital control bluetooth or wifi / Trait. de contrôle digital bluetooth ou wifi			
		115V/1ph/60Hz +6% 230V/1ph/60Hz +3%					220V/1ph/50Hz 220V/1ph/60Hz 380V/3ph/60Hz 440V/1ph/60Hz			Consultar Consult Consultez
		Entrada bandeja / 1S Trays entry / 1C Entrée bac						1L GN 1/1 600x400		

*Rendimientos probados según la norma EN17032

*Capacity tested according to EN17032 standard

*Rendement prouvé selon la norme EN17032