

Abatidores de Temperatura

Los abatidores realizan un enfriamiento rápido y uniforme para preservar las cualidades organolépticas y los valores nutricionales de los alimentos, prolongando su vida útil de almacenamiento, por lo que son una herramienta necesaria para el profesional de la restauración.

El proceso cumple con todas las normas HACCP y de seguridad alimentaria y, al mismo tiempo, es lo suficientemente delicado para evitar los riesgos de la deshidratación y la formación de escarcha, en el modo de abatimiento o de congelación.

Ofrecemos 5 modelos diferentes con rendimientos de entre 10 y 50 kg por ciclo.

Funcionamiento de modo Duplo: Abatimiento rápido o congelación rápida.
Células internas versátiles para acomodar contenedores GNI/1 y bandejas pasteleras EN 400 x 600.

Controlador electrónico avanzado, con un menú intuitivo y de fácil navegación.

4 programas Press&Go: Abatimiento Soft / Abatimiento Hard / Congelación Soft / Congelación Hard.

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 tiempo (funcionamiento regular) o por la sonda suministrada de serie (ideal para el control preciso de la temperatura al corazón del producto).

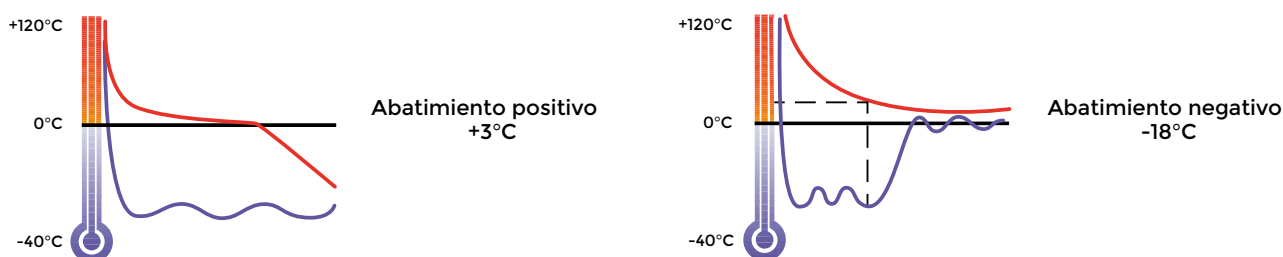
Alarma acústica al final de cada ciclo de trabajo.

¿Por qué utilizamos el abatidor de temperatura?

Una congelación rápida evita la pérdida de líquidos y por lo tanto de peso, además de conservar las propiedades organolépticas de los alimentos e impedir la proliferación de bacterias. Con tiempos largos de congelación se forman los macrocristales que pueden dañar los tejidos y aumentar la pérdida de líquidos en fase de congelación.

Métodos de abatimiento:

Abatimiento por tiempo o con sonda en el núcleo del producto (Baja la temperatura entre +70°C y +3°C en 90 minutos). Una vez acabada la cocción del producto, si no se sirve en el momento, debe ser "abatido" inmediatamente, para bajar su temperatura a +3° al corazón del producto. De esta manera, el producto puede conservar sus cualidades durante 5/7 días.



Abatimiento negativo (congelación rápida) por tiempo o con sonda al núcleo del producto (Baja la temperatura entre +70°C y -18°C en 240 minutos, con la temperatura en cámara que variará desde -35°C a los -40°C).

La congelación rápida permite la correcta conservación del alimento, tanto cocinado como crudo, gracias a la velocidad de penetración del frío, que transforma la parte líquida del producto en microcristales. Tras la descongelación, el producto congelado rápidamente tiene el mismo sabor, calidad, consistencia y color que antes de ser congelado. Se aconseja para esos alimentos que se consumirán en un plazo de semanas o meses, y para conservar los alimentos de temporada.

Y2-3/Y2-5/Y2-7/Y2-10/Y2-14

Modelo Model	Potencia Power Supply	Potencia Frigorífica Cooling Power 23.5°C / +45°C	Tensión/ Frecuencia Voltage/ Frequency	Rendimiento Abatimiento Blast Chill Range +90°C / +3°C 90 min	Rendimiento Congelación Blast Freeze Range +90°C / -18°C 240 min	Refrigerante R404a Refrigerant R404a	Bandejas* GN1/1/EN 600 x 400 mm Trays* GN1/1/EN 600 x 400 mm
	kW	W	V / Ph / Hz / A			g	
Y2-3	0,5	545	230 / 1 / 50 / 3,0	10	6	400	3 / -
Y2-5	1	1044	230 / 1 / 50 / 5,0	20	14	650	5 / 5
Y2-7	1,3	1640	230 / 1 / 50 / 6,0	30	20	850	7 / 7
Y2-10	2	3000	400 / 3 / 50 / 3,6	40	28	1200	10 / 10
Y2-14	2,2	4400	400 / 3 / 50 / 4,2	50	35	1700	14 / 14

*Distancia entre bandejas: 70 mm *Distance between trays: 70 mm

DIMENSIONES (L x P x A) DIMENSIONS (W x D x H)

Y2-3	670 x 715 x 500 mm
Y2-5	810 x 830 x 850 mm
Y2-7	810 x 830 x 1075 mm
Y2-10	810 x 830 x 1370 mm
Y2-14	810 x 830 x 1750 mm

DOTACIÓN STANDARD EQUIPMENT

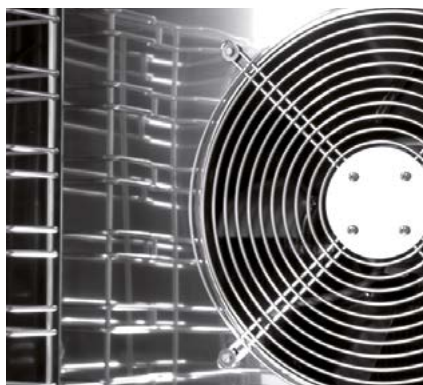
Sonda de corazón. Control electrónico. Evaporización forzada. Acero inoxidable interior y exterior. Cantos redondeados en su interior. Aislamiento en poliuretano ecológico con cero PAO y cero PCG; 70 mm. de espesor para minimizar pérdidas técnicas. Patas regulables. Puerta reversible (excepto Y2-3). Puerta con bisagra pivotante y bloqueo de apertura a 90°C, equipada con burlete magnético de silicona. Evaporador protegido contra la corrosión y para una mayor durabilidad.

Core temperature probe. Electronic controls. Forced air evaporation. Stainless steel interior and exterior. Rounded edges inside compartment. Eco polyurethane insulation with zero PAO and PCG; 70 mm thickness for minimize technical loss. Adjustable legs. Reversible door (except Y2-3). Door with swivel hinge and 90°C lock, equipped with silicone magnetic door gasket. Evaporator protected against corrosion for greater durability

OPCIONAL OPTIONAL EQUIPMENT

Esterilizador / Ionizador para desinfección total y eliminación de olores. Impresora para efectuar el registro detallado de los ciclos de trabajo y de las temperaturas. Ruedas.

Sterilizer / Ionizer for complete disinfection /elimination of odors. Printer to register log of work cycles and temperatures. Castors



Y2-3/Y2-5/Y2-7/Y2-10/Y2-14



REF.	MOD.	PVP € / RRP
38.179.1	Y2-3	2.690
38.179.2	Y2-5	3.440
38.179.3	Y2-7	5.060
38.179.4	Y2-10	6.575

REF.	MOD.	PVP € / RRP
38.179.5	Y2-14	8.350
30.179.12	KIT RUEDAS/CASTORS	65
30.179.13	ESTERILIZADOR/IONIZADOR	690
30.179.14	IMPRESORA/PRINTER	875