

CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS • CONSTRUCTION FEATURES

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto respaldo
 - Interior en acero inox AISI-304
 - Encimera en acero inox AISI-304
 - Puerta con sistema de cierre automático y burlate magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
 - Capacidad interior GN1/1 (cubetas no incluidas)
 - Separación de 70mm entre niveles de cubetas
 - Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP
- AISI-304 stainless steel exterior, except rear side
 - AISI-304 stainless steel interior
 - AISI-304 stainless steel top
 - Door with automatic closing system and magnetic gasket (door remains open when opened beyond 90°)
 - "Internal capacity GN1/1 (containers not included)
 - 70 mm spacing between container levels
 - Injected polyurethane insulation, density 40 Kg/m³, low GWP and zero ODP effect

COMPONENTES • COMPONENTS

- Sistema de refrigeración ventilado
 - Evaporador con recubrimiento epoxi anticorrosivo
 - Condensación ventilada
 - Válvula de expansión
 - Microrruptor apertura de puerta inductivo
 - Sonda de pincho desmontable y calefactada, incluida
 - Conectividad RS-485 y USB
 - Panel de control gráfico con pantalla táctil TFT de 5 pulgadas, IP65
 - Gestión avanzada de las funciones para abatidores de temperatura de última generación
 - 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
- Fan assisted cooling system
 - Evaporator coated with anti-corrosion epoxy finish
 - Ventilated condensation
 - Expansion valve
 - Inductive door opening microswitch
 - Heated and removable core temperature probe included
 - RS-485 and USB connectivity
 - Graphic control panel with 5-inch TFT touch screen, IP65-rated
 - Advanced function management for next-generation blast chillers
 - Cycle management by time or core temperature control
 - Probe insertion check (temperature-controlled cycle management)
 - HACCP data logging, viewable on screen or downloadable via USB port in CSV format
 - "Hard/Soft" chilling and freezing cycles
 - 4 standard blast chilling 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 energy consumption management

DATOS TÉCNICOS • TECHNICAL FEATURES

- Clase climática 5 (40°C 40% HR)
 - Ciclos de abatimiento: +90/+3°C y +90/-18°C, (capacidad de producto variable según ciclo)
 - Tensión de trabajo monofásica 220V 50Hz
 - Gas refrigerante R-290
- Climate class 5 (40°C 40% RH)
 - Blast chilling cycles: +90/+3°C and +90/-18°C (product capacity varies depending on the cycle)
 - Refrigeration: Product temperature -2/+8°C
 - Single-phase operating voltage 220V 50Hz
 - R-290 refrigerant gas

Modelo	Largo	Alto	Fondo	Aisla- miento	Capaci- dad	Pares guías	Volumen	Ciclo sonda	Ciclo tiempo	Dura- ción	Duración	Voltaje	Potencia Frig.	Poten- cia	Produc- ción	Produc- ción	Clase clim.
Model	Length	Height	Depth	Insulation	Capacity	Sets slides	Capacity	Probe cycle	Time cycle	Time	Time	Voltage	Frig. Power	Power	Production	Production	Climatic Class
	mm	mm	mm	mm	GN 1/1- 40		L	L	H	+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	694	1100	10	6,8	5 40°C 40%

DA3N



DA3N



docriluc



- **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



ABATIDORES

QUÉ ES Y CÓMO FUNCIONA UN ABATIDOR DE TEMPERATURA BLAST CHILLER & FREEZER, WHAT IS AND HOW IT WORKS

¿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 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°C a +3°C (abatimiento positivo) en menos de 90 minutos o de +90°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.

What is a Blast Chiller?

A blast chiller is a piece of equipment that quickly lowers the temperature of food. Blast chillers are also referred to as blast freezers or flash freezers. They typically have multiple shelves where food pans or sheet pans can be stored and chilled at extremely low temperatures.

How Does a Blast Chiller Work?

Blast chillers or freezers operate by blowing forced cooled air over food placed inside. This rapid cooling process decreases the size of ice crystals that appear on food. When defrosting food, large ice crystals melt and cause excess moisture to release, which largely impacts the taste and quality of your food products.

How Long Does a Blast Chiller Take to Chill Food?

The goal of a blast chiller is to chill foods at a rapid rate. They can typically bring the temperature of foods down from +90°C to +3°C (blast chilling) in less than 90 minutes or from +90°C to -18°C (blast freezing) about 180 minutes. This is dependent on the temperature of the food, blast chiller setting, and whether you are freezing your food or simply cooling it.

NO proliferación de bacterias

NO bacterial proliferation

Empieza la proliferación de bacterias

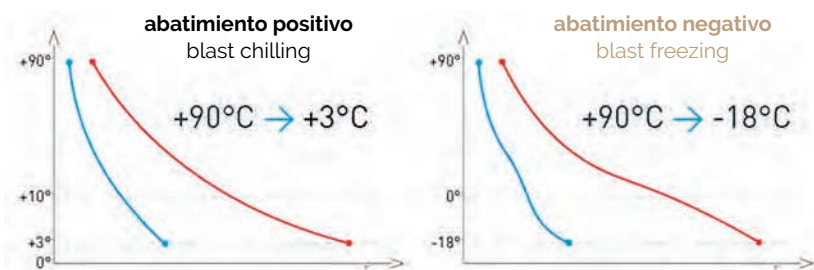
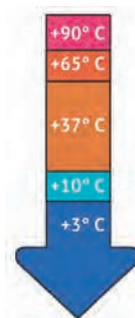
Bacterial proliferation starts

Máxima proliferación de bacterias

Maximum bacterial proliferation

Mínima proliferación de bacterias

Minimum bacterial proliferation



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 periodo 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.

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.

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.

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.

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.

CICLO MANTENIMIENTO TEMPERATURA

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

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

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

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.

DEFROSTING FOOD

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

TEMPERATURE MAINTENANCE CYCLE

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

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-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