

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 Schockfrostverfahren 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 Schockfrostverfahren 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

*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.