

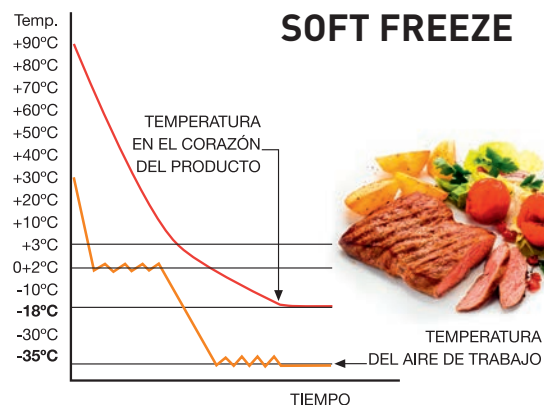
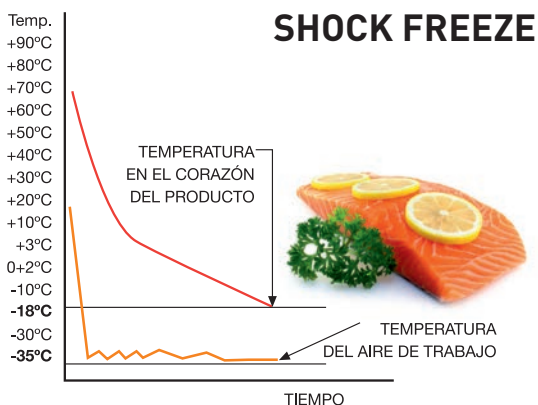
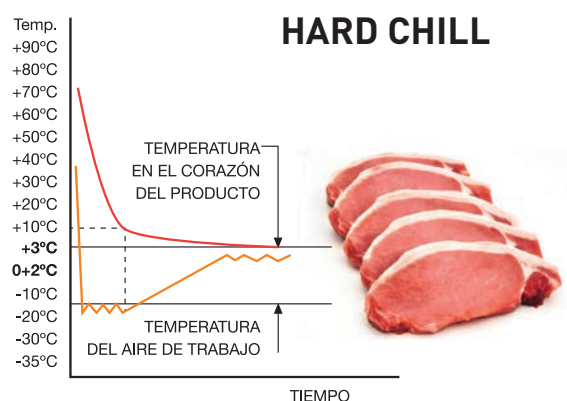
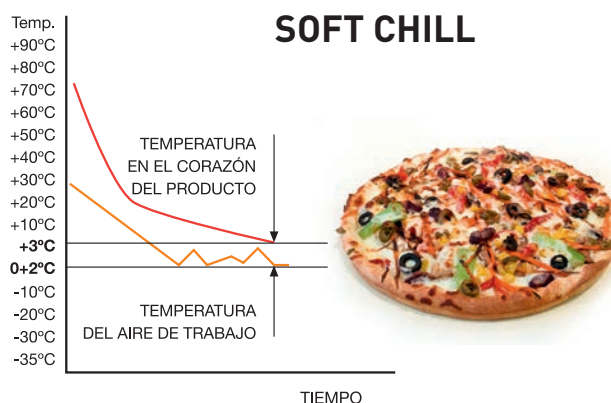
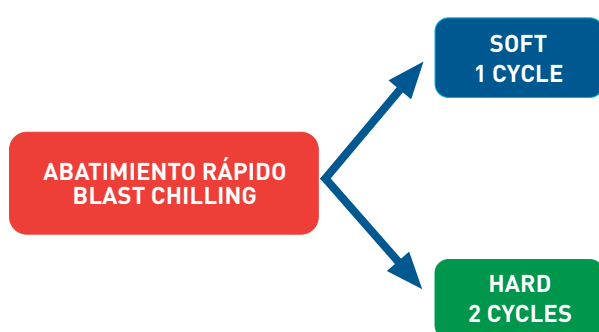
FUNCIÓN DEL ABATIDOR

- Los abatidores permiten reducir en un tiempo muy breve la temperatura en el corazón de los alimentos, sean cocidos 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 generating.
- 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 develop.
- INFRICO BLAST CHILLERS are designed to reduce the time period for this critical change in temperature.

CICLOS DE TRABAJO · CYCLE FUNCTIONS

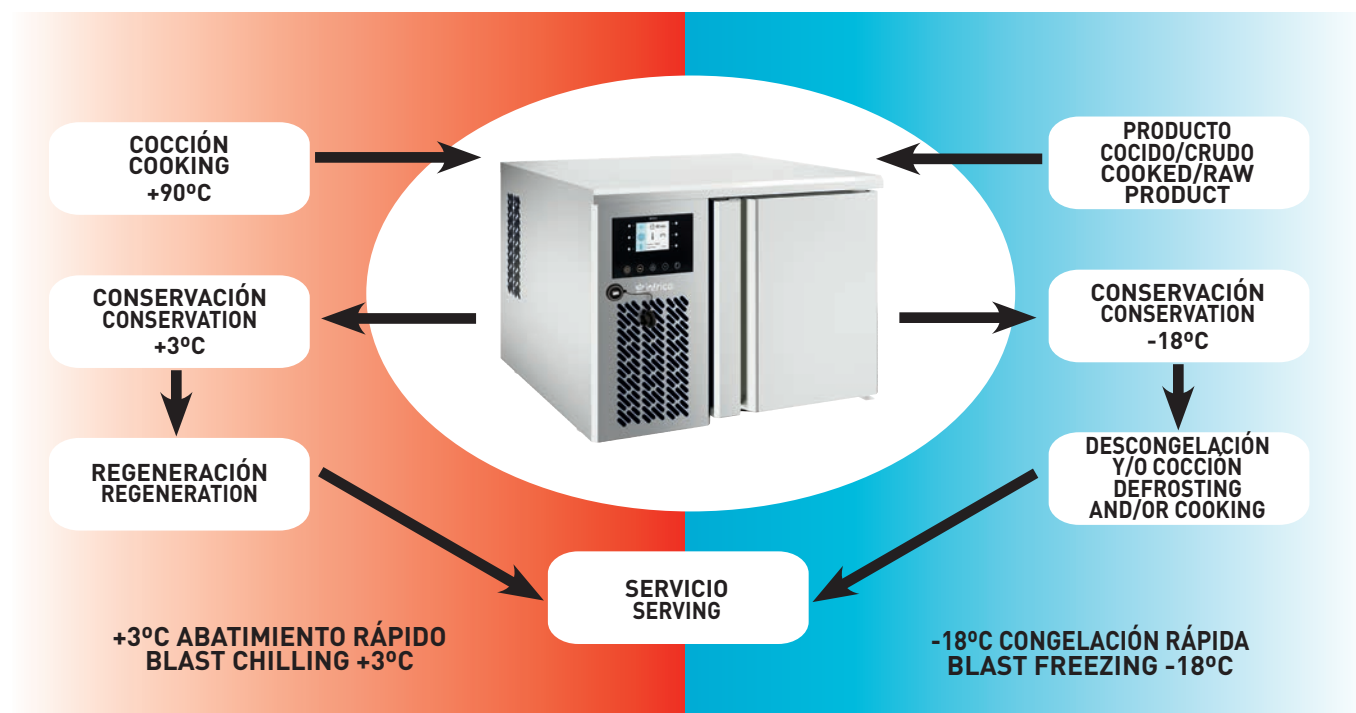


ABATIMIENTO RÁPIDO · BLAST CHILLING

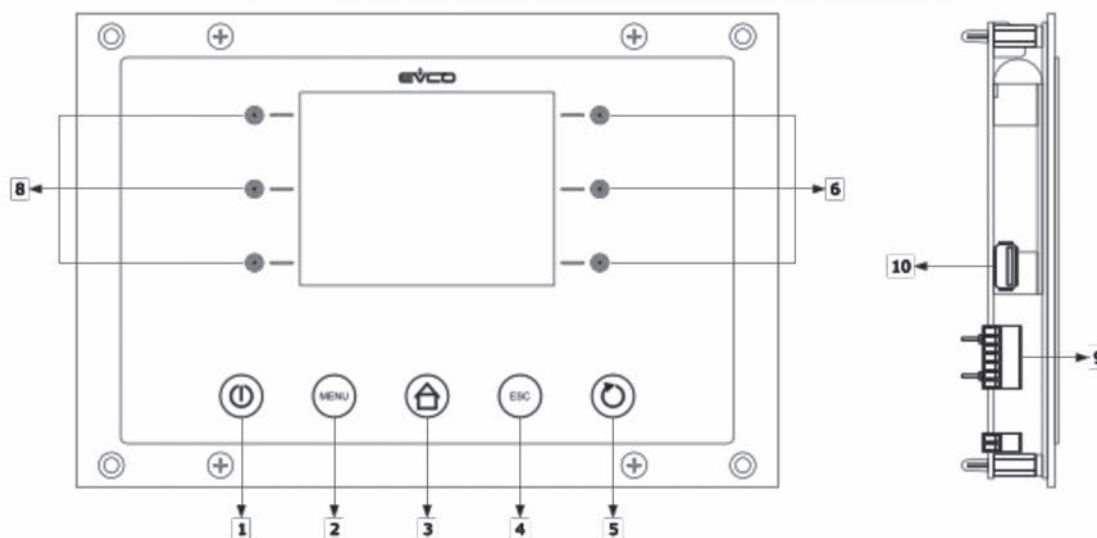
- El ciclo de abatimiento rápido de los alimentos cocinados permite mantener intactas sus características originales, el descenso rápido de temperatura en el corazón del producto de $+90^{\circ}\text{C}$ a $+3^{\circ}\text{C}$ en menos de 90 minutos y mantener el producto entre 0°C y $+5^{\circ}\text{C}$ garantiza la calidad, aroma, color, humedad y consistencia.
- *Blast chilling allows cooked food to maintain all of its original characteristics by quickly bringing the temperature down from $+90^{\circ}\text{C}$ to $+3^{\circ}\text{C}$ in less than 90 minutes and maintaining the temperature between 0°C and $+5^{\circ}\text{C}$, conserving the quality, aroma, colour and consistency of the food.*

CONGELACIÓN RÁPIDA · BLAST FREEZING

- El ciclo de congelación rápida de los alimentos cocinados permite congelar rápidamente, transformar los líquidos que contienen los alimentos en microcristales de hielo que no daña la estructura celular del producto, pasando de $+90^{\circ}\text{C}$ a -18°C en el corazón del producto en menos de 270 minutos.
- *The blast freezing cycle quickly freezes cooked food, transforming the liquid within the food to micro-crystals of ice, without damaging the cellular structure of the food. The temperature of the interior of the food falls from $+90^{\circ}\text{C}$ to -18°C in less than 270 minutes.*



PANEL DE CONTROL · CONTROL PANEL



- | | |
|--|---|
| <p>1. Tecla / Key ON/OFF
Enciende o apaga el equipo
Turns the machine On or Off</p> <p>2. Tecla / Key MENU
Accedemos al menú
Access to the menu</p> <p>3. Tecla / Key HOME
Accedemos a la pantalla principal
Access to the main screen</p> <p>4. Tecla / Key ESCAPE
Volvemos a la pantalla anterior
Escape to the previous screen</p> <p>5. Tecla / Key START/STOP
Comienzo / parada del ciclo
Start / stop cycle</p> | <p>6. Tecla interactiva
Interactive Keys</p> <p>8. Tecla interactiva
Interactive Keys</p> <p>9. Puerto de serie RS-485 con protocolo de comunicación MODBUS y puerto de comunicación con el módulo de centro (señal y potencia)
Serial port RS-485 with MODBUS communication protocol and port for communicating with the control module (signal and power)</p> <p>10. Puerto serie USB
USB serial port</p> |
|--|---|

LAS VENTAJAS · THE ADVANTAGES

- Los abatidores de INFRICO ofrecen inmejorables ventajas para su empresa y son un elemento fundamental para el beneficio de la misma.
- *INFRICO's range of blast chillers offer unbeatable benefits and advantages for your business.*



GRAN CALIDAD HIGH QUALITY

- Alta calidad de los platos en cualquier momento, para mayor satisfacción de los clientes, el cocinero y la empresa.
- *High quality meals at any time, pleasing both the customer and the kitchen chef.*



COMPRAS CONTROLADAS CONTROLLED PURCHASES

- Posibilidad de hacer compras controladas de más cantidad de productos, cuando convenga, por ejemplo en temporada con el ahorro que conlleva.
- *Food purchases can be made at any time, making cost savings on seasonal food.*



SEGURIDAD ALIMENTARIA FOOD SAFETY

- Seguridad alimentaria de todos los productos, ya que están tratados correctamente de conformidad con el sistema HACCP.
- *Food safety on all your dishes as the chilling process fully conforms to the HACCP regulations.*



MENOS PERDIDA DE PESO LESS WEIGHT LOSS

- Menos pérdida de peso ya que la humedad de los productos no se evapora.
- *Less weight loss as the humidity and moisture of the food doesn't evaporate.*



AHORRO DE TIEMPO SAVING TIME

- Ahorro de tiempo de hasta un 30%, con la posibilidad de elaborar platos cocinados para varios días.
- *Save time by up to 30% by preparing meals in batches.*



MENOS DESPERDICIOS LESS WASTE

- Menos deshechos ya que la calidad de los alimentos enfriados y congelados se conserva durante mucho más tiempo.
- *Less waste as blast chilled and frozen dishes can be stored for longer periods of time.*



MAYOR ORGANIZACIÓN BETTER ORGANISATION

- Mayor organización en el trabajo, porque el momento de la preparación y la cocción es independiente y no está ligado al servicio.
- *Better organisation in the kitchen, as food can be prepared independent of customer demand.*



MENÚ MÁS AMPLIO MORE VARIED MENUS

- Menú más amplio y siempre disponible, de máxima calidad y sin riesgos.
- *A wider choice of quality dishes without any health risks.*



ABATIDOR ... BLAST CHILLER ...

- ... compatible con los principales fabricantes de hornos.
- *... compatible with the main manufacturers of ovens.*



CONEXIÓN USB USB CONNECTION

- Carga y Descarga de Parámetros.
- Carga y Descarga de Prográmas.
- Descarga de la información relativa a alarmas HACCP.
- *Upload / Download of the configuration parameters.*
- *Upload / Download of the programs.*
- *Download of the information relative to the HACCP alarms.*

EXTERIOR

- Acero inox AISI 304 18/10

INTERIOR

- Acero inox AISI 304 18/10
- Desagüe interior
- Fondo embutido con amplios radios
- Estructura porta-bandejas (GN1/1 - 60x40)
- Marcos puerta calefactor para evitar acumulación de hielo

ASLAMIENTO

- Poliuretano inyectado alta presión libre de CFC's densidad 40 kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP

PUERTAS

- Contrapuerta embutida
- Burlete de triple cámara fácilmente sustituible
- Puertas con tirador integrado
- Bisagra pivotante con bloqueo de apertura

PATAS

- Patas en Acero Inox regulables en altura

REFRIGERACIÓN

- Sistema de condensación ventilada
- Evaporadores tratados anticorrosión 100% Poliéster
- Desescarche manual durante ciclos y automático en conservación
- Conservación en cámara finalizado el ciclo
- Abatimiento: de +90°C a +3°C en menos de 90 min
- Congelación rápida: de +90°C a -18°C en menos de 270 min

CONTROL DIGITAL

- Cuadro de mandos táctil con pantalla gráfica de fácil lectura y menú informativo
- Programa previene la formación escarcha en el producto
- Posibilidad de personalizar hasta 99 programas
- Conexión USB

EXTERIOR

- AISI 304 18/10 stainless steel

INTERIOR

- AISI 304 18/10 stainless steel
- Internal drain
- Sealed interior floors and rounded cabinet corners
- Tray Racks (GN1/1 - 60x40)
- Heated door frame to avoid accumulation of ice

INSULATION

- Free CFC's high density (40kg/m³) polyurethane insulation with low GWP & zero ODP effect

DOORS

- Stamped rear door
- Easy removal triple chamber gasket
- Integrated andel doors
- Self closing doors with stay open feature.

LEGS

- Stainless steel adjustable legs

REFRIGERATION

- Forced air refrigeration system
- Evaporator coil coated with anti-corrosion material 100% Polyester
- Manual defrost during cycles and automatic defrost during maintenance
- Temp Maintenance inside when cycle is finished
- Blast Chilling: de +90°C a +3°C en menos de 90 min
- Blast freezing: de +90°C a -18°C en menos de 270 min

DIGITAL CONTROL

- Touch control panel with an easy to read screen and menú
- A control that prevents frost from forming on the product.
- It has the possibility to personalize and memorise 99 programmes
- USB connection

ENTRADA BANDEJA · TRAYS ENTRY

1S  GN 1/1 600x400

1L  GN 1/1 600x400

MODELOS MODELS											
	Dimensiones Dimensions LxHxP (mm)	Tensión/Frecuencia Electrical (V/Hz)	Nº Bandejas (Opcional) Trays (Optional)	Distancia entre bandejas Distance between trays	Rendimiento (Kg) Abatimiento congelación	Compresor Compressor (HP)	Evaporación Evaporation	Control Control	Refrigerante Refrigerant		
ABT3 1S	721x711x536	220/50	3 GN 1/1	65	10/5	1/2	Forzada Forced	Digital	R 404 A		
ABT5 1L	837x836x925	220/50	5 GN 1/1 600x400	65	20/12	1	Forzada Forced	Digital	R 404 A		
ABT7 1L	837x836x1106	220/50	7 GN 1/1 600x400	65	30/18	1 1/4	Forzada Forced	Digital	R 404 A		
ABT7 1M	1468x700x850	220/50	7 GN 1/1	65	30/18	1 1/4	Forzada Forced	Digital	R 404 A		

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.

ABATIDORES Y CONGELADORES DE TEMPERATURA 3, 5, 7 NIVELES

BLAST CHILLERS AND FREEZERS 3, 5, 7 LEVELS



ABT3 1S



ABT5 1L

05 Abatidores



ABT7 1L



ABT7 1M
[Compatible con GN 1/1 / Compatible with GN 1/1]

OPCIONAL / OPTIONAL

- Esterilizador / Sterilizer **(407X26)**
- Bandejas inox GN 1/1 / Stainless GN 1/1 trays **(501x23)**
- Bandeja 60x40 / 60x40 trays **(A850P41)**

