¿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.

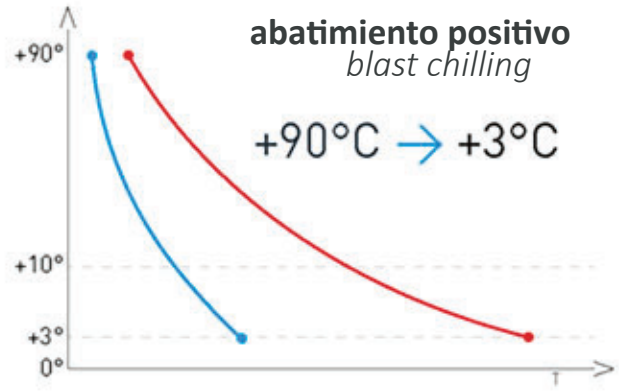
What is a Blast Chiller?
A blast chiller is a piece of equipment that quickly lowers the temperature of food. Blast chillers are also referred to as blast freezers or flash freezers. They typically have multiple shelves where food pans or sheet pans can be stored and chilled at extremely low temperatures.

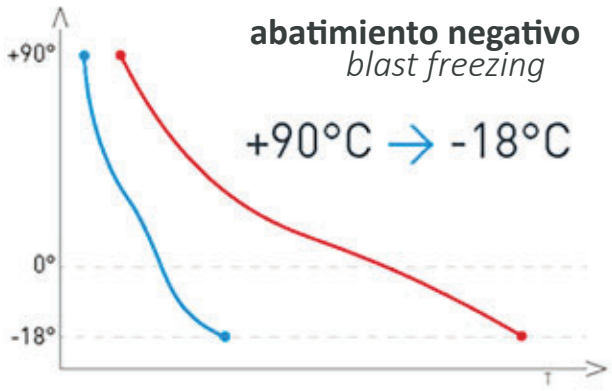
¿Cómo funciona un abatidor?
Los abatidores funcionan aplicando aire enfriado a presión sobre los alimentos colocados en el interior. Este proceso de enfriamiento rápido (abatimiento) disminuye el tamaño de los cristales de hielo que aparecen en los alimentos. Al descongelar alimentos, los cristales de hielo grandes se derriten y hacen que se libere el exceso de humedad, lo que afecta al sabor y calidad.

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.

¿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.

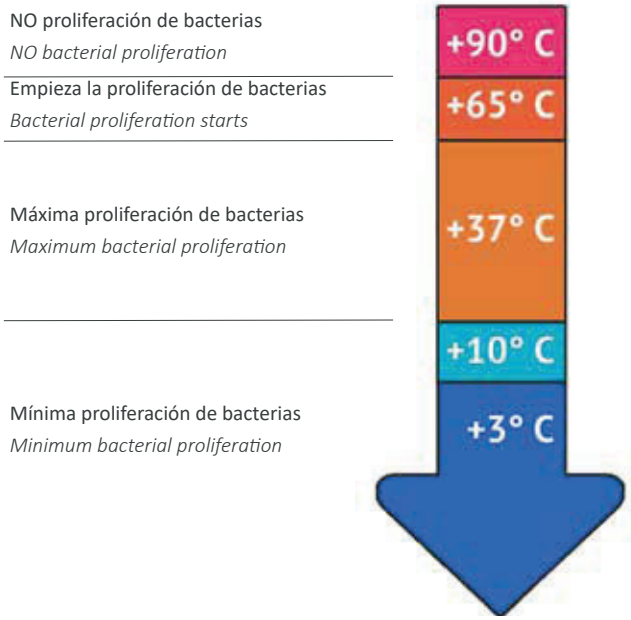
How Long Does a Blast Chiller Take to Chill Food?
The goal of a blast chiller is to chill foods at a rapid rate. They can typically bring the temperature of foods down from +90°C to +3°C (blast chilling) in less than 90 minutes or from +90°C to -18°C (blast freezing) about 180 minutes. This is dependent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





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 período 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.

Avoiding the Temperature Danger Zone
Bacteria multiply at a rapid pace on hight temperaures. 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.



Qué es y cómo funciona un ABATIDOR de TEMPERATURA

BLAST CHILLER & FREEZER, what is and how it works

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.

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.

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.

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.

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

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

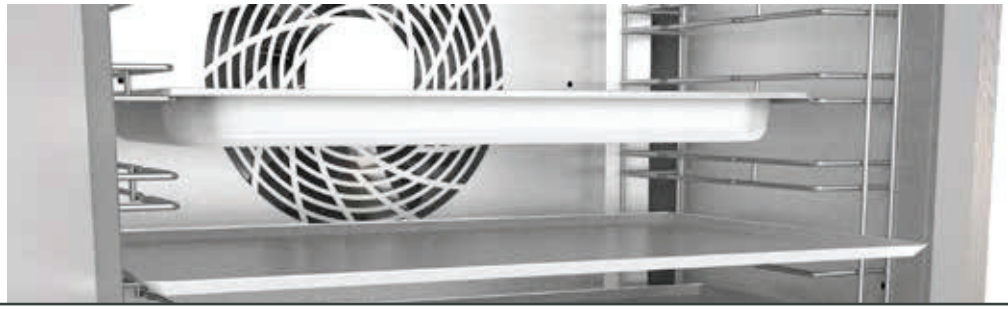
TEMPERATURE MAINTENANCE CYCLE
It keeps the food at the programmed temperature, positive or negative.

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

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-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

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





A3N	4.264 €

mod.	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	aislamientp *insulation* (mm)	capacidad *capacity* GN1/1-40 (uds)	pares guías *slides sets* (uds)	ciclo por sonda *probe cycle*	ciclo por tiempo *time cycle*	duración *time* +65/ +10 (min)	duración *time* +65/-18 (min)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* (W)	potencia *power* (W)	producción *production* +65/ +10 (kg)	producción *production* +65/-18 (kg)	clase *climate*
A3N	715	520	700	45	3	3	si *yes*	si *yes*	max 120	max 270	1N 230V 50Hz	R290	694	1100	10	6,8	5 40°C 40%

Datos según normativa EN-22042- *all data under EN-22042 normative*

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo y fondo
- Interior en acero inox AISI-304
- Puertas con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Microrruptor apertura de puerta inductivo
- Encimera de acero inox AISI-304
- Capacidad interior GN1/1 (cubetas no incluidas)
- 70 mm paso entre niveles
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Válvula de expansión
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³
- Panel de control gráfico con pantalla táctil TFT de 5 pulgadas, IP65
- Gestión avanzada de las funciones para abatidores de temperatura de última generación.
- Conectividad RS-485 y USB
- Sonda de pincho desmontable y calefactada, incluida
- 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

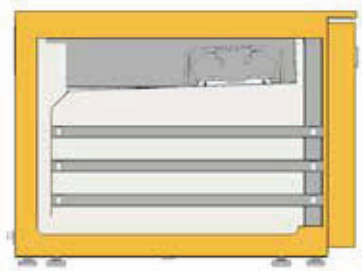
- Opcional: interfaz WIFI permite visualizar alarmas, estados de la máquina, historial HACCP y acceder a operaciones de configuración desde PC, smartphone o tableta

- *AISI-304 stainless steel exterior, except the rear side and base*
- *Interior in AISI-304 stainless steel*
- *Doors with automatic closing system and magnetic gasket (stays open when opening over 90°)*
- *Inductive door opening microswitch*
- *AISI-304 stainless steel top*
- *GN1/1 and inner capacity (trays or shelves, not included)*
- *70 mm distance between levels*
- *Ventilated condensing unit*
- *Forzed air evaporator system with anti-corrosion epoxy coating*
- *Expansion valve*
- *Injected polyurethane insulation, density 40 Kg/m³*
- *Graphical control panel with 5 inches TFT touch screen, IP65*
- *Advanced management of the functions for the latest generation blast chillers.*
- *RS-485 and USB connectivity*
- *Included detachable and heated core probe*
- *Management of cycles by time or temperature*
- *Probe insertion test (temperature management)*
- *Recording of HACCP data, viewable on screen or downloadable via USB port in CSV format*
- *Chilling and freezing cycles "hard/soft"*
- *4 blast chillig standard 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 management of energy consumption*

- Optional: *WIFI interface to visualize alarms, machine statuses, HACCP history and let access configuration operations from PC, smartphone, or tablet*









GN 1/1 - 40





A5N	5.475 €

mod.	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	aislamientp *insulation* (mm)	capacidad *capacity* GN1/1-40 (uds)	capacidad *capacity* 60X40 (uds)	ciclo por sonda *probe cycle*	ciclo por tiempo *time cycle*	duración *time* +65/ +10 (min)	duración *time* +65/-18 (min)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* (W)	potencia *power* (W)	producción *production* +65/ +10 (kg)	producción *production* +65/-18 (kg)	clase *climate*
A5N	800	900	800	60	5	4	si *yes*	si *yes*	max 120	max 270	1N 230V 50Hz	R290	907	990	23	14	5 40°C 40%

Datos según normativa EN-22042- *all data under EN-22042 normative*

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo y fondo
- Interior en acero inox AISI-304
- Puertas con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Microrruptor apertura de puerta inductivo
- Encimera de acero inox AISI-304
- Capacidad interior combinada GN1/1 y 60x40, separación 70 mm (cubetas o bandejas no incluidas)
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Válvula de expansión
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³
- Panel de control gráfico con pantalla táctil TFT de 5 pulgadas, IP65
- Gestión avanzada de las funciones para abatidores de temperatura de última generación.
- Conectividad RS-485 y USB
- Sonda de pincho desmontable y calefactada, incluida
- 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

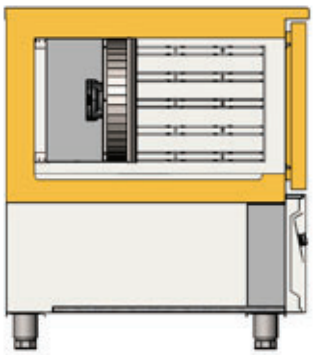
- *AISI-304 stainless steel exterior, except the rear side and base*
- *Interior in AISI-304 stainless steel*
- *Doors with automatic closing system and magnetic gasket (stays open when opening over 90°)*
- *Inductive door opening microswitch*
- *AISI-304 stainless steel top*
- *GN1/1 and 60x40 combinated inner capacity, 70 mm gap (trays or shelves not included)*
- *Ventilated condensing unit*
- *Forzed air evaporator system with anti-corrosion epoxy coating*
- *Expansion valve*
- *Injected polyurethane insulation, density 40 Kg/m³*
- *Graphical control panel with 5 inches TFT touch screen, IP65*
- *Advanced management of the functions for the latest generation blast chillers.*
- *RS-485 and USB connectivity*
- *Included detachable and heated core probe*
- *Management of cycles by time or temperature*
- *Probe insertion test (temperature management)*
- *Recording of HACCP data, viewable on screen or downloadable via USB port in CSV format*
- *Chilling and freezing cycles "hard/soft"*
- *4 blast chillig standard 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 management of energy consumption*

- 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*











Sonda de pincho calefactada desmontable, incluida en todos los modelos
Detachable heatedcore probe, included in all models





A7N 5.935 €

mod.	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	aislamientp *insulation* (mm)	capacidad *capacity* GN1/1-40 (uds)	capacidad *capacity* 60X40 (uds)	ciclo por sonda *probe cycle*	ciclo por tiempo *time cycle*	duración *time* +65/ +10 (min)	duración *time* +65/-18 (min)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* (W)	potencia *power* (W)	producción *production* +65/ +10 (kg)	producción *production* +65/-18 (kg)	clase *climate*
A7N	800	1240	800	60	7	7	si *yes*	si *yes*	max 120	max 270	1N 230V 50Hz	R290	1309	1150	30	20	5 40°C 40%

Datos según normativa EN-22042- *all data under EN-22042 normative*

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo y fondo
- Interior en acero inox AISI-304
- Puertas con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Microrruptor apertura de puerta inductivo
- Encimera de acero inox AISI-304
- Capacidad interior combinada GN1/1 y 60x40, separación 70 mm (cubetas o bandejas no incluidas)
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Válvula de expansión
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³
- Panel de control gráfico con pantalla táctil TFT de 5 pulgadas, IP65
- Gestión avanzada de las funciones para abatidores de temperatura de última generación.
- Conectividad RS-485 y USB
- Sonda de pincho desmontable y calefactada, incluida
- 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

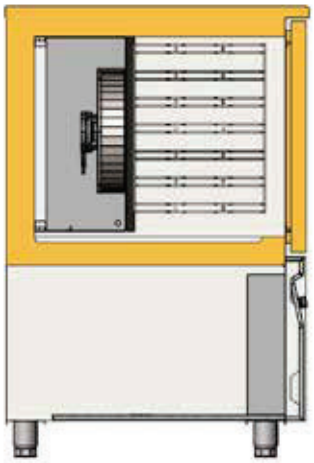
- *AISI-304 stainless steel exterior, except the rear side and base*
- *Interior in AISI-304 stainless steel*
- *Doors with automatic closing system and magnetic gasket (stays open when opening over 90°)*
- *Inductive door opening microswitch*
- *AISI-304 stainless steel top*
- *GN1/1 and 60x40 combinated inner capacity, 70 mm gap (trays or shelves not included)*
- *Ventilated condensing unit*
- *Forzed air evaporator system with anti-corrosion epoxy coating*
- *Expansion valve*
- *Injected polyurethane insulation, density 40 Kg/m³*
- *Graphical control panel with 5 inches TFT touch screen, IP65*
- *Advanced management of the functions for the latest generation blast chillers.*
- *RS-485 and USB connectivity*
- *Included detachable and heated core probe*
- *Management of cycles by time or temperature*
- *Probe insertion test (temperature management)*
- *Recording of HACCP data, viewable on screen or downloadable via USB port in CSV format*
- *Chilling and freezing cycles "hard/soft"*
- *4 blast chilling standard 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 management of energy consumption*

- 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*











Capacidad interior combinada GN1/1 y 60x40
GN1/1 and 60x40 combinated inner capacity





A7N-H 6.979 €

mod.	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	aislamientp *insulation* (mm)	capacidad *capacity* GN1/1-40 (uds)	capacidad *capacity* 60X40 (uds)	ciclo por sonda *probe cycle*	ciclo por tiempo *time cycle*	duración *time* +65/ +10 (min)	duración *time* +65/-18 (min)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* (W)	potencia *power* (W)	producción *production* +65/ +10 (kg)	producción *production* +65/-18 (kg)	clase *climate*
A7N-H	1345	850	700	60	7	-	si *yes*	si *yes*	max 120	max 270	1N 230V 50Hz	R290	1309	1150	30	20	5 40°C 40%

Datos según normativa EN-22042- *all data under EN-22042 normative*

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo y fondo
- Interior en acero inox AISI-304
- Puertas con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Microrruptor apertura de puerta inductivo
- Encimera de acero inox AISI-304
- Capacidad interior GN1/, separación 70 mm (cubetas o bandejas no incluidas)
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Válvula de expansión
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³
- Panel de control gráfico con pantalla táctil TFT de 5 pulgadas, IP65
- Gestión avanzada de las funciones para abatidores de temperatura de última generación.
- Conectividad RS-485 y USB
- Sonda de pincho desmontable y calefactada, incluida
- 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

- *AISI-304 stainless steel exterior, except the rear side and base*
- *Interior in AISI-304 stainless steel*
- *Doors with automatic closing system and magnetic gasket (stays open when opening over 90°)*
- *Inductive door opening microswitch*
- *AISI-304 stainless steel top*
- *GN1/1 inner capacity, 70 mm gap (trays or shelves not included)*
- *Ventilated condensing unit*
- *Forzed air evaporator system with anti-corrosion epoxy coating*
- *Expansion valve*
- *Injected polyurethane insulation, density 40 Kg/m³*
- *Graphical control panel with 5 inches TFT touch screen, IP65*
- *Advanced management of the functions for the latest generation blast chillers.*
- *RS-485 and USB connectivity*
- *Included detachable and heated core probe*
- *Management of cycles by time or temperature*
- *Probe insertion test (temperature management)*
- *Recording of HACCP data, viewable on screen or downloadable via USB port in CSV format*
- *Chilling and freezing cycles "hard/soft"*
- *4 blast chilling standard 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 management of energy consumption*

- 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*








GN 1/1 - 40







A10N 7.998 €

mod.	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	aislamientp *insulation* (mm)	capacidad *capacity* GN1/1-40 (uds)	capacidad *capacity* 60X40 (uds)	ciclo por sonda *probe cycle*	ciclo por tiempo *time cycle*	duración *time* +65/ +10 (min)	duración *time* +65/-18 (min)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* (W)	potencia *power* (W)	producción *production* +65/ +10 (kg)	producción *production* +65/-18 (kg)	clase *climate*
A10N	800	1630	800	60	10	10	si *yes*	si *yes*	max 120	max 270	1N 230V *50Hz	R290	2500	2360	42	33,6	4

Datos según normativa EN-22042- *all data under EN-22042 normative*

* Version 60Hz disponible, consultar- *ask for 60Hz version*

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo y fondo
- Interior en acero inox AISI-304
- Puertas con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Microrruptor apertura de puerta inductivo
- Encimera de acero inox AISI-304
- Capacidad interior combinada GN1/1 y 60x40, separación 70 mm (cubetas o bandejas no incluidas)
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Válvula de expansión
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³
- Panel de control gráfico con pantalla táctil TFT de 5 pulgadas, IP65
- Gestión avanzada de las funciones para abatidores de temperatura de última generación.
- Conectividad RS-485 y USB
- Sonda de pincho desmontable y calefactada, incluida
- 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

- Opcional: interfaz WIFI permite visualizar alarmas, estados de la máquina, historial HACCP y acceder a operaciones de configuración desde PC, smartphone o tableta

- *AISI-304 stainless steel exterior, except the rear side and base*
- *Interior in AISI-304 stainless steel*
- *Doors with automatic closing system and magnetic gasket (stays open when opening over 90°)*
- *Inductive door opening microswitch*
- *AISI-304 stainless steel top*
- *GN1/1 and 60x40 combinated inner capacity, 70 mm gap (trays or shelves not included)*
- *Ventilated condensing unit*
- *Forzed air evaporator system with anti-corrosion epoxy coating*
- *Expansion valve*
- *Injected polyurethane insulation, density 40 Kg/m³*
- *Graphical control panel with 5 inches TFT touch screen, IP65*
- *Advanced management of the functions for the latest generation blast chillers.*
- *RS-485 and USB connectivity*
- *Included detachable and heated core probe*
- *Management of cycles by time or temperature*
- *Probe insertion test (temperature management)*
- *Recording of HACCP data, viewable on screen or downloadable via USB port in CSV format*
- *Chilling and freezing cycles "hard/soft"*
- *4 blast chilling standard 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 management of energy consumption*

- Optional: *WIFI interface to visualize alarms, machine statuses, HACCP history and let access configuration operations from PC, smartphone, or tablet*







GN 1/1 - 40



Capacidad interior combinada GN1/1 y 60x40
GN1/1 and 60x40 combinated inner capacity





A15N 10.455 €

mod.	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	aislamientp *insulation* (mm)	capacidad *capacity* GN1/1-40 (uds)	capacidad *capacity* 60X40 (uds)	ciclo por sonda *probe cycle*	ciclo por tiempo *time cycle*	duración *time* +65/ +10 (min)	duración *time* +65/-18 (min)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* (W)	potencia *power* (W)	producción *production* +65/ +10 (kg)	producción *production* +65/-18 (kg)	clase *climate*
A15N	800	1955	800	60	15	15	si *yes*	si *yes*	max 120	max 270	1N 230V *50Hz	R290	2500	2700	63	37,8	4

Datos según normativa EN-22042- *all data under EN-22042 normative*

* Version 60Hz disponible, consultar- *ask for 60Hz version*

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo y fondo
- Interior en acero inox AISI-304
- Puertas con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Microrruptor apertura de puerta inductivo
- Encimera de acero inox AISI-304
- Capacidad interior combinada GN1/1 y 60x40, separación 70 mm (cubetas o bandejas no incluidas)
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Válvula de expansión
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³
- Panel de control gráfico con pantalla táctil TFT de 5 pulgadas, IP65
- Gestión avanzada de las funciones para abatidores de temperatura de última generación.
- Conectividad RS-485 y USB
- Sonda de pincho desmontable y calefactada, incluida
- 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

- Opcional: interfaz WIFI permite visualizar alarmas, estados de la máquina, historial HACCP y acceder a operaciones de configuración desde PC, smartphone o tableta

- *AISI-304 stainless steel exterior, except the rear side and base*
- *Interior in AISI-304 stainless steel*
- *Doors with automatic closing system and magnetic gasket (stays open when opening over 90°)*
- *Inductive door opening microswitch*
- *AISI-304 stainless steel top*
- *GN1/1 and 60x40 combinated inner capacity, 70 mm gap (trays or shelves not included)*
- *Ventilated condensing unit*
- *Forzed air evaporator system with anti-corrosion epoxy coating*
- *Expansion valve*
- *Injected polyurethane insulation, density 40 Kg/m³*
- *Graphical control panel with 5 inches TFT touch screen, IP65*
- *Advanced management of the functions for the latest generation blast chillers.*
- *RS-485 and USB connectivity*
- *Included detachable and heated core probe*
- *Management of cycles by time or temperature*
- *Probe insertion test (temperature management)*
- *Recording of HACCP data, viewable on screen or downloadable via USB port in CSV format*
- *Chilling and freezing cycles "hard/soft"*
- *4 blast chilling standard 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 management of energy consumption*

- Optional: *WIFI interface to visualize alarms, machine statuses, HACCP history and let access configuration operations from PC, smartphone, or tablet*







GN 1/1 - 40



Capacidad interior combinada GN1/1 y 60x40
GN1/1 and 60x40 combinated inner capacity

