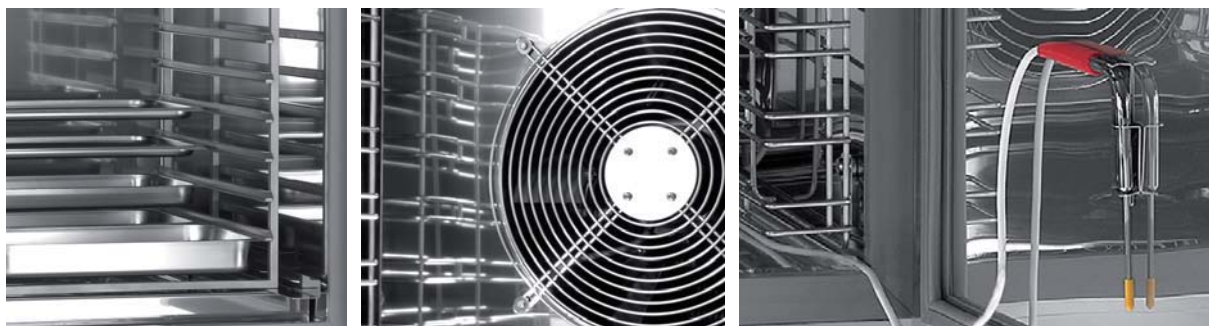


# Abatidores de Temperatura



La nueva serie de Abatidores CRYSTAL LINE son una herramienta perfecta para el profesional de la restauración, pues realizan un enfriamiento rápido y uniforme para preservar las cualidades organolépticas y los valores nutricionales de los alimentos, prolongando su vida útil de almacenamiento.

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 GN1/1 y bandejas pasteleras EN 400X600.



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.

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

Modelo	Dimensiones LxPxA (mm.)	Bandejas GN1/1 h:65mm.	Rendimiento Abatimiento +90°C / +3°C 90 min.	Rendimiento Congelación +90°C / -18°C 240min.	Distancia entre Bandejas (mm.)	Sonda de Corazón	Control
Y2-3	670x715x500	3/- EN 600x400	10	6	70	Si	Electrónico
Y2-5	810x830x850	5/5 EN 600x400	20	14	70	Si	Electrónico
Y2-7	810x830x1070	7/7 EN 600x400	30	20	70	Si	Electrónico
Y2-10	810x830x1370	10/10 EN 600x400	40	28	70	Si	Electrónico
Y2-14	810x830x1750	14/14 EN 600x400	50	35	70	Si	Electrónico
		Potencia Frigorífica 23,5°C/+45°C (W.)	Evaporización	Refrigerante Cantidad (Gr.)	Potencia Absorbida (Kw.)	Tensión Frecuencia (V./Ph./Hz./A.)	
Y2-3		545	Forzada	R404a / 400	0,5	230/1/50/3,0	
Y2-5		1044	Forzada	R404a / 650	1	230/1/50/5,0	
Y2-7		1640	Forzada	R404a / 850	1,3	230/1/50/6,0	
Y2-10		3000	Forzada	R404a / 1200	2	400/3/50/3,6	
Y2-14		4400	Forzada	R404a / 1700	2,2	400/3/50/4,2	

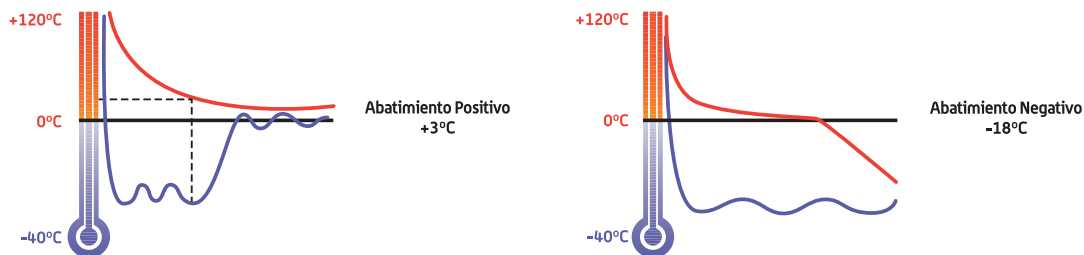
## ¿Por qué utilizamos el abatidor de temperatura?

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



## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

Acero inoxidable interior y exterior. Cantos redondeados en su interior.  
 Aislamiento en poliuretano ecológico con cero PAO y cero PCG; 70mm. 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.

## EQUIPAMIENTO OPCIONAL:

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.

Referencia	Modelo	P.V.P.
<b>38.179.1</b>	<b>Y2-3</b>	<b>2.680,00</b>
Referencia	Modelo	P.V.P.
<b>38.179.2</b>	<b>Y2-5</b>	<b>3.425,00</b>
Referencia	Modelo	P.V.P.
<b>38.179.3</b>	<b>Y2-7</b>	<b>5.040,00</b>
Referencia	Modelo	P.V.P.
<b>38.179.4</b>	<b>Y2-10</b>	<b>6.550,00</b>
Referencia	Modelo	P.V.P.
<b>38.179.5</b>	<b>Y2-14</b>	<b>8.320,00</b>

Referencia	Modelo	P.V.P.
<b>30.179.12</b>	<b>KIT RUEDAS</b>	<b>65,00</b>
Referencia	Modelo	P.V.P.
<b>30.179.13</b>	<b>ESTERILIZADOR/IONIZADOR</b>	<b>670,00</b>
Referencia	Modelo	P.V.P.
<b>30.179.14</b>	<b>IMPRESORA</b>	<b>850,00</b>