

Abbattitori

Blast chillers



Dove è necessario conservare più a lungo o preparare in anticipo i piatti, si rende necessario l'utilizzo dell'abbattitore di temperatura, nel rispetto della normativa HACCP. Gli abbattitori-surgelatori sono realizzati in acciaio inossidabile. L'abbattimento consente di evitare la proliferazione batterica responsabile del rapido deterioramento dell'alimento. La surgelazione rapida consente la formazione di microcristalli di ghiaccio delle molecole d'acqua normalmente contenute nei cibi, salvaguardandone l'integrità e il gusto. L'equipaggiamento interno della linea abbattitori-surgelatori è in acciaio e prevede l'alloggiamento di teglie o bacinelle GN1/1 oppure 600x400 senza sostituzione delle cremagliere interne. La programmazione è elettronica a tempo o a sonda.



Where it is necessary to maintain or prepare in advance dishes, the use of the blast chiller is needed, in compliance with HACCP rules. The blast chillers-freezers made of stainless steel. Chilling the good avoids bacterial proliferation which is responsible for food deterioration. Rapid freezing operation allows the building of ice micro crystals of the water molecules which are normally contained in food and permits to protect so their integrity and taste. The internal fitting of the blast chillers-freezers is in stainless steel and provides the placement of pans GN1/1 or 600x400, without replacing of the internal racks. Programming is electronic setting time or probe.



Refrigerante R452A
Refrigerant R452A



Abbattitori di temperatura / Blast chillers / Abatteurs / Schockfroster

CODICE CODE	DIMENSIONI L X P X H DIMENSIONS	CAPACITÀ CAPACITY	ABBATTIMENTO +70° / +3°C BLASTING	SURGELAZIONE +70° / -18°C FREEZING	ASSORBIMENTO POWER ABSORBING	V\Hz V\HZ	PESO Kg. WEIGHT
A 23	680x540x510	3 teglie gn 2/3 3 pans	8 kg ciclo/cycle	3 kg ciclo/cycle	700 W	230/50/1N	35
A 05 ECO/14P	750x700x850	5 teglie gn 1/1 o 600x400 5 pans	14 kg ciclo/cycle	10 kg ciclo/cycle	1300 W	230/50/1N	60
A 05 ECO/14	750x700x810	5 teglie gn 1/1 o 600x400 5 pans	14 kg ciclo/cycle	10 kg ciclo/cycle	1300 W	230/50/1N	60
A 10/14	770x800x1520	10 teglie gn 1/1 o 600x400 10 pans	36 kg ciclo/cycle	25 kg ciclo/cycle	3350 W	400/50/3N	100
A 15/14	770x800x1870	15 teglie gn 1/1 o 600x400 15 pans	60 kg ciclo/cycle	45 kg ciclo/cycle	4430 W	400/50/3N	130

CODICE CODE	DIM. PORTA APERTA DOOR OPEN DIM.	DIMENSIONI INTERNE INTERNAL DIMENSION	LATO CERNIERA SIDE HINGES
A 23	925	350x440x280	DX / RH
A 05 ECO/14P	1450	650x410x345	DX / RH
A 05 ECO/14P	1450	650x410x345	DX / RH
A 10/14	1570	650x410x720	DX / RH
A 15/14	1570	650x410x1070	DX / RH



Gli abbattitori di InoxBim sono concepiti nel rispetto delle normative che regolano l'integrità del prodotto e i tempi corretti dei vari trattamenti.

L'isolamento è realizzato con poliuretano HFO che ha un livello GWP pari a 0, nel rispetto dell'ambiente e delle stringenti regole future dei prossimi anni.

Macchina che lavora con temperatura cella fino a -38°C .

Il sistema di controllo prevede due tipi di abbattimento, uno leggero ed uno intensivo, il raggiungimento della temperatura di abbattimento che dalla casa è impostato a 3°C può avvenire a tempo, oppure tramite sonda a spillone che rileva la temperatura al cuore del prodotto.

Sono previsti anche due tipi di surgelazione, uno leggero ed uno intensivo, la temperatura è impostata a -18°C ed anche in questo caso può avvenire a tempo oppure a sonda spillone.

Il sistema prevede anche una funzione di preraffreddamento, molto utile per avere una condizione di inizio ciclo adeguata alla situazione, ed una funzione di mantenimento che si attiva automaticamente alla fine del ciclo di abbattimento o surgelazione, e si adegua alla temperatura della unzione primaria.

Sbrinamento a inversione di ciclo opzionale su 5 teglie, di serie sul 10 e 15 teglie.

Come optional è possibile equipaggiare la macchina con griglie aggiuntive e ruote.

Nella versione di serie il prodotto è corredato di una teglia GN 1\1, una teglia 600x400, una bacinella per raccolta liquidi scaricati dalla pileta posta sul fondo della macchina, la sonda spillone non riscaldata.



InoxBim blast chillers are designed in compliance with the regulations that govern product unaltered state and the correct times of the various treatments.

The insulation is made with HFO polyurethane having a GWP level of 0, respecting the environment and the strict future rules of the coming years.

Machine working with chamber temperature up to -38°C .

The control system includes two types of blast chilling, light and intensive; the blast chilling temperature set at 3°C in the factory may be reached at a set time or by means of a needle probe that measures the temperature at the core of the product.

The system also features two types of freezing, light and intensive; the temperature is set at -18°C and it can also be reached either at a set time or by means of needle probe.

The system is also provided with a pre-cooling function, very useful to ensure an initial condition suitable for the situation, and a hold function which is automatically activated at the end of the blast chilling or freezing cycle; it adjusts according to the temperature of the primary application.

Optional cycle reversing defrost on 5 trays, standard on the 10 and 15 trays.

Optionally, you can equip the machine with additional grids and wheels. In the standard version, the product is equipped with a pan GN 1\1, a pan 600x400, a tray for collecting the liquids discharged from the drain on the bottom of the machine, and the non heated needle probe.

