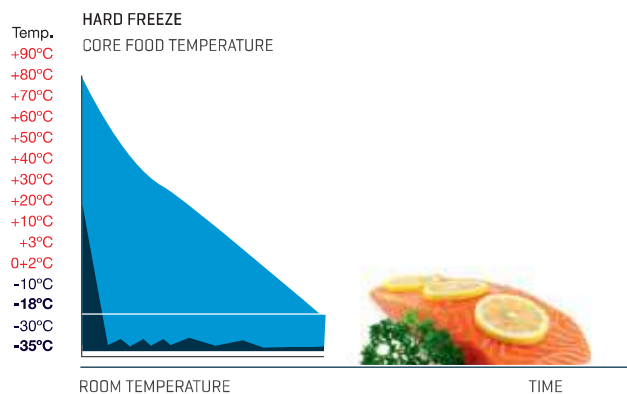
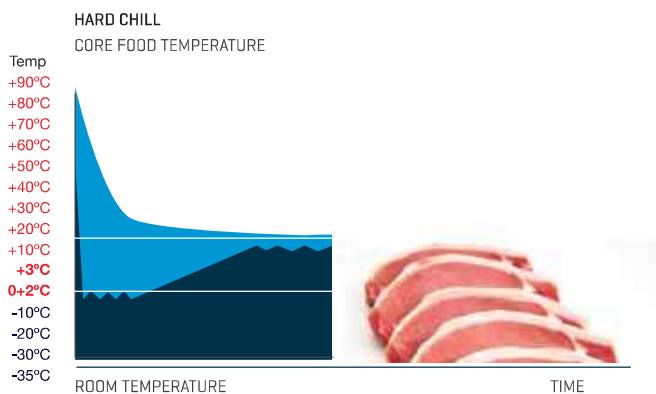
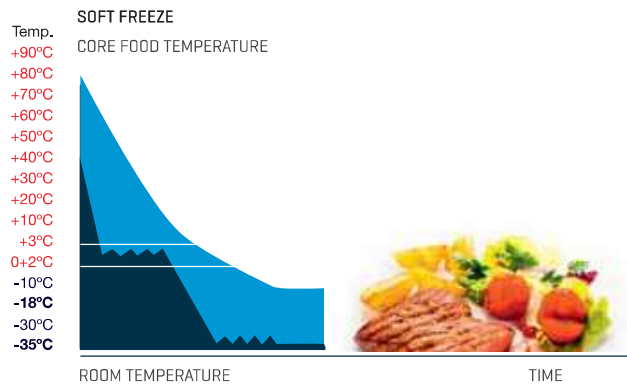
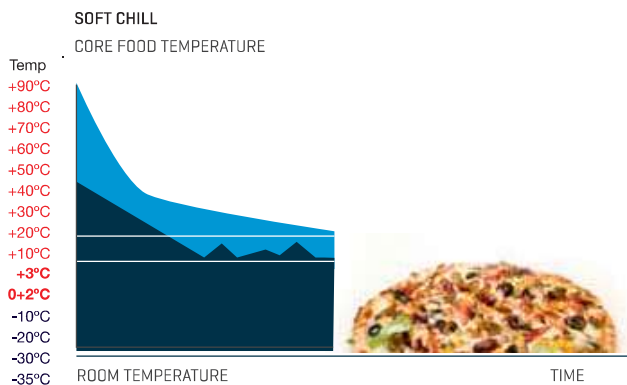
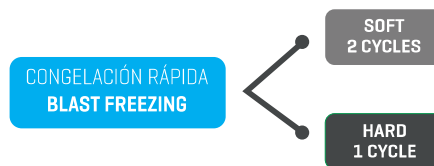




Función del abatidor y ciclos de trabajo

How blast chillers work & cycle functions



Función de abatidor

Los abatidores permiten reducir en un tiempo muy breve la temperatura en el corazón de los alimentos, sean cocinados 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 generation.

- 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 grow.
- INFRICO BLAST CHILLERS are designed to reduce the time period for this critical change in temperature.

Abatidores y congeladores de temperatura

Blast chillers & shock freezers



Abatimiento rápido

El ciclo de abatimiento rápido de los alimentos cocinados permite mantener intactas sus características originales, mediante el descenso rápido de temperatura en el corazón del producto de $+70^{\circ}\text{C}$ 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

Blast chilling allows cooked food to maintain all of its original characteristics by quickly bringing the temperature down from $+70^{\circ}\text{C}$ 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

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 $+70^{\circ}\text{C}$ a -18°C en el corazón del producto en menos de 270 minutos.



Blast Freezing

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. Internal food temperature falls from $+70^{\circ}\text{C}$ to -18°C in less than 270 minutes.

ABBATTIMENTO			
	-15 °C	HARD 	
	8 °C		
	--- min		

SURGELAZIONE			
	-35 °C	SOFT 	
	-18 °C		
	--- min		



Panel de control

Control panel

Novedad
New



Nuevos ciclos especiales
como:
Higienización pescado,
descongelación,
endurecimiento helado, etc...

New special cycles:
Fish sanitation, ice cream
hardening, etc.



CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES	MAIN FEATURES
 Diseño elegante, ausencia de espesor y facilidad de uso.	<i>Stylish design, flush mounted, user-friendly.</i>
 Opción ciclos personalizados con 3 fases de regulación.	<i>Option personalized cycles with 3 regulation phases.</i>
 Grado de protección de la interfaz del usuario IP65.	<i>User interface with IP65 protection.</i>
 Gestión de ciclos de abatimiento y sobrecongelación, por temperatura y por tiempo, con función "hard/soft" y gestión de la intensidad.	<i>Management of blast chilling and freezing cycles, both temperature and time controlled, with hard/soft and intensity management functions.</i>
 Gestión del test para comprobar que la sonda pincho se ha colocado correctamente (incluidas las sondas de tipo "multipoint").	<i>Runs a test to check that the needle probe is correctly inserted (including multipoint probes).</i>
 Representación gráfica en tiempo real del ciclo de abatimiento/sobrecongelación en curso.	<i>Real-time graphic display for blast chilling/freezing cycle in progress.</i>



VENTAJAS	ADVANTAGES
 Sonda calefactada.	<i>Heated probe.</i>
 Gestión de ciclos especiales (higienización pescado, descongelación, endurecimiento helado, etc...)	<i>Management of special cycles (fish sanitation, thawing, ice cream hardening, etc.)</i>
 Posibilidad de personalizar 99 programas.	<i>Possibility to personalize 99 programs.</i>

Las ventajas

Advantages



Gran calidad

Alta calidad de los platos en cualquier momento, para mayor satisfacción de los clientes, el cocinero y la empresa.

High quality

High quality meals at any time, pleasing both the customer and the kitchen chef.



Compras controladas

Posibilidad de hacer compras controladas de más cantidad de productos, cuando convenga, por ejemplo en temporada con el ahorro que conlleva.

Controlled purchases

Food purchases can be made at any time, making cost savings on seasonal food.



Seguridad alimentaria

Seguridad alimentaria de todos los productos, ya que están tratados correctamente de conformidad con el sistema HACCP.

Food safety

Food safety on all your dishes as the chilling process fully conforms to the HACCP regulations.



Ahorro de tiempo

Ahorro de tiempo de hasta un 30%, con la posibilidad de elaborar platos cocinados para varios días.

Saving time

Save time by up to 30% by preparing meals in batches.



Menos desperdicios

Menos deshechos ya que la calidad de los alimentos enfriados y congelados se conserva durante mucho más tiempo.

Less waste

Less waste as blast chilled and frozen dishes can be stored for longer periods of time.



Mayor organización

Mayor organización en el trabajo, porque el momento de la preparación y la cocción es independiente y no está ligado al servicio.

Better organisation

Better organisation in the kitchen, as food can be prepared independent of customer demand.



Menos pérdida de peso

Menos pérdida de peso ya que la humedad de los productos no se evapora.

Less weight loss

Less weight loss as the humidity and moisture of the food doesn't evaporate.



Abatidor

Compatible con los principales fabricantes de hornos.

Blast chiller

Compatible with the main manufacturers of ovens.



Conexión USB

Carga y Descarga de Parámetros.
Carga y Descarga de Programas.
Descarga de la información relativa a alarmas HACCP.

USB connection

Upload / Download of the configuration parameters.
Upload / Download of the programs.
Download of the information relative to the HACCP alarms.



Menú más amplio

Menú más amplio y siempre disponible, de máxima calidad y sin riesgos.

More varied menus

A wider choice of quality dishes without any health risks.