

Abatidores de temperatura

Abatidores de temperatura/
Blastchillers

Cellules de refroidissement/
Abatedores de temperatura

Cook & Chill / Abatidores de temperatura

Cook & Chill / Blastchillers

Cook & Chill/ Cellules de refroidissement

Cook & Chill/ Abatedores de temperatura



AT-1011



- Estructura en acero inoxidable AISI 304. Puerta, paredes laterales y panel de mandos satinados con acabado scotch.
- Aislamiento en poliuretano libre de CFC's con densidad de 40kg/m³.
- Cámara de refrigeración con ángulos redondeados y orificio de descarga de condensación en el fondo, ideal para introducir bandejas GN 1/1 y/o bandejas de pastelería 600 x 400mm.
- Estructura soporte-cubetas en hilo de acero inoxidable AISI 304 fácilmente desmontable, de paso 60 mm entre bandejas.
- Plano de trabajo realizado en acero inoxidable AISI 304 con tarjeta de controles situada sobre la parte frontal.
- Puerta provista de sistema auto-cierre con maneta de apertura en acero inoxidable incorporada en la puerta, que abarca su altura entera y con doble agarre. Junta magnética desmontable y resistencia en el marco de la puerta.
- Grado de protección IP 24.
- Batería de intercambio evaporante en cobre-aluminio protegida contra la oxidación.
- Gas refrigerante: R404 A.
- Panel de protección de los ventiladores de refrigeración con bisagra y registrable para cómodo acceso al evaporador y al ventilador facilitando limpieza completa.
- Sistema de refrigeración ventilado permitiendo una distribución del aire indirecta sobre el alimento.
- Control de la temperatura de la evaporación por válvula termostática.
- Desescarche por aire.
- Potencia frigorífica expresada en condiciones ASHRAE LBP, a una temperatura de evaporación de -23,3°C y una condensación de +54,4°C. Refrigeración por aire.
- Temperatura de funcionamiento externa +32°C (clase climática 4, ambiente +30°C, 55% H.R.).
- Condensador a doble ventilador.
- Acceso a todos los elementos funcionales y de control.
- Cubeta en plástico sobre el fondo externo, receptora de la condensación.
- Pies en acero inox AISI 304 regulables en altura de 75 a 108 mm.
- Tarjeta de control LCD + codificador multilingüe, multisectorial con posibilidad de seleccionar entre la modalidad de reducción con tiempo ó con sonda corazón, interviniendo sobre diferentes parámetros.
- SONDA MULTIPOINT: control constante de las temperaturas en la cámara con control de los posibles errores de funcionamiento. Memorización de los segmentos de temperatura.
- ALARMAS HACCP: la presencia de una alarma se indica por la visualización a través de la pantalla y quedan registradas en una lista.



- One-piece construction, external and internal structure in AISI 304 stainless steel. Satin scotch finish on door, side and control panels.
- CFC-free expanded polyurethane insulation, density 40kg/m³.
- Refrigeration cell with rounded corners and condensation drain in the bottom able to take GN 1/1 containers or pastry trays 600 x 400 mm.
- Removable wire rack in AISI 304 stainless steel wire with 60 mm. vertical spacing intervals.
- Frontal made in stainless steel AISI 304, rounded on the front side, with frontal control panel.
- Door with full height outer stainless steel handle. Easily-removable magnetic gasket. Door frame with heating element.
- Protection: IP 24.
- Copper/aluminium rustproofed evaporator.
- Refrigerant fluid: R404 A.
- Hinged fan cover panel for easy access to the evaporator and fan during cleaning.
- Internal operation: ventilated cell, ventilation not directly on foods.
- Evaporation temperature control with thermostat valve.
- Air defrosting.
- Cooling unit at evaporation temperature -23,3°C and condensation temperature 54,4°C rated at 1054 W. Air cooling.
- Max room temperature +32°C (Climate Class 4, room temperature + 30°C and 55% R.H.).
- Condenser with 2 operation fans.
- All controls and parts accessible.
- Plastic defrost drip tray on outer base.
- Stainless steel feet height-adjustable from 75 to 108 mm.

Abatidores de temperatura

Abatidores de temperatura/
Blastchillers

Cellules de refroidissement/
Abatedores de temperatura

- LCD control board + encoder, multi-lingual, multi-sector with the possibility of selecting between the time-based abatement mode or the core probe mode, which acts upon various parameters.
- MULTIPOINT PROBE: constant control of internal temperature and monitoring of operating anomalies, with signaling and saving of any variation.
- HACCP ALARMS: the presence of an alarm is indicated by the view on the display and recorded on a list.



- Structure monocorps, en acier inox AISI 304. Porte, côtés et bandeau supérieur satinés. Finition scotch.
- Isolation par injection de polyuréthane expansé sans utilisation de CFC, d'une densité de 40 kg/m³.
- Chambre de refroidissement à angles arrondis dotée d'un trou d'évacuation des condensats sur le fond. Compatibilité plateries gastronomique GN 1/1 et pâtisseries 600 x 400 mm.
- Echelle porte-plats démontable en fil d'acier inox, à 5 positions, espacement de 60 mm.
- Plan de travail réalisé en acier inox AISI 304, avec carte de commandes frontale.
- Poignée inox intégrée à la porte sur toute la longueur. Garniture magnétique facilement démontable. Résistance sur le cordon chauffant à l'encadrement de la porte.
- Niveau de protection IP 24.
- Système d'évaporation en cuivre-aluminium, traité anticorrosion.
- Fluide réfrigérant: R404 A.
- Protection des ventilateurs montée sur charnière, facilitant l'accès au nettoyage.
- Fonctionnement ventilé avec flux d'air non projeté directement sur les aliments.
- Contrôle de la température moyenne d'évaporation par valve thermostatique.
- Dégivrage à air.
- Puissance frigorifique avec température d'évaporation -23,3°C et température de condensation +54,4°C. Refroidissement à air.
- Fonctionnement jusqu'à une température extérieure de + 32C (classe climatique 4, ambiance +30°C, 55% H.R).
- Condensateur avec un double ventilateur de fonctionnement.
- Accessibilité technique aux organes fonctionnels
- Bac en plastique de récupération de l'eau de dégivrage sur le fond extérieur.
- Pieds en acier inox, réglables en hauteur de 75 jusqu'à 108 mm.
- Carte commandes LCD + encodeur, multilingue, multisecteur. Possibilité de choisir entre la modalité de réfrigération temporisée ou avec sonde au coeur et en intervenant sur plusieurs paramètres.
- SONDÉ MULTIPOINT: sonde dotée de 3 sensors pour le control des températures et pour la détection de dysfonctionnements avec signalation et stockage de toutes les deviations.
- HACCP ALARMS: la présence d'une alarme est indiquée par l'affichage sur l'écran. Les alarmes sont enregistrées dans une liste et tous les actions/cycles sont enregistrés.



- Estrutura em aço inox AISI 304. Porta, paredes laterais e painel de comandos acetinados com acabamento scotch.
- Isolamento em poliuretano livre de CFC's com densidade de 40 kg/m³.
- Câmara de refrigeração com cantos arredondados e orifício no fundo para descarga de condensados, ideal para tabuleiros GN 1/1 e/ou tabuleiros de pastelaria 600 x 400mm.
- Estrutura suporte arame de aço inox AISI 304 facilmente desmontável, com espaçamento de 60 mm entre tabuleiros.
- Zona de trabalho em aço inox AISI 304 com painel de controlos situada sobre a parte frontal.
- Porta com sistema de fecho automático com puxador de abertura em aço inox incorporada na porta a toda altura e com dupla fixação. Junta magnética desmontável e resistência no aro da porta.
- Grão de proteção IP 24.
- Bateria de troca evaporante em cobre-alumínio protegida contra a oxidação.
- Gas refrigerante R404 A.
- Painel de proteção dos ventiladores de refrigeração com dobradiça para fácil acesso ao evaporados e ventilador facilitando a limpeza completa.
- Sistema de refrigeração ventilado, permitindo uma distribuição do ar indirecta sobre o alimento.
- Controlo da temperatura de evaporação por válvula termostática.
- Descongelamento por ar.
- Potencia frigorífica testada em condições ASHRAE LBP, com uma temperatura de evaporação de -23°C e condensação de +54,4 °C. Refrigeração por ar.
- Temperatura de funcionamento externa +32°C (Classe climática 4, ambiente +30°C, 55% H.R.).
- Condensador com duplo ventilador.
- Acesso a todos os elementos funcionais e de controlo.
- Cuba em plástico sobre o fundo externo, para aparar a condensação.
- Pés reguláveis em altura em aço AISI 304 de 75 a 108 mm.
- Placa de controlo LCD + codificador multilingue, multi-setorial, com possibilidade de seleccionar entre as modalidades de redução com tempo ou com sonda coração, intervindo sobre diferentes parâmetros.
- SONDA MULTI PONTO: controlo constante das temperaturas na câmara com controlo dos possíveis erros de funcionamento. Memorização dos segmentos de temperatura.
- ALARMES HACCP: o inicio de um alarme se indica pela visualização através do écran e ficam registados numa lista.

Abatidores de temperatura

Abatidores de temperatura/
Blastchillers

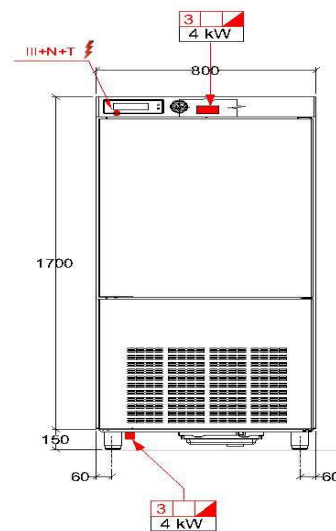
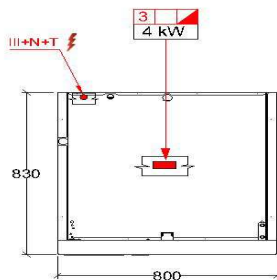
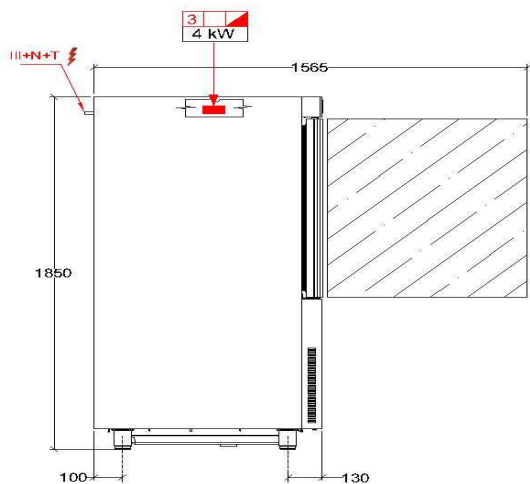
Cellules de refroidissement/
Abatedores de temperatura

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Technical Characteristics / Caractéristiques Techniques / Características Técnicas

|  |  |  |  | | |
|---|---|---|---|-------------------|--|
| Dimensiones con embalaje | Packaging dimensions | Dimension avec emballage | Dimensões da embalagem | (mm) | 910 x 880 x 2.020 |
| Volumen | Volume | Volume | Volume | (m ³) | 1.62 |
| Dimensiones equipo | Equipment dimensions | Dimensions de l'équipement | Dimensões do equipamento | (mm) | 800 x 830 x 1.850 |
| Espesor del aislamiento | Insulation thickness | Épaisseur d'isolation | Espessurado isolamento | (mm) | 75 |
| Capacidad | Capacity | Capacité | Capacidade | GN | 10 – GN 1/1 10 – 600 x 400 |
| Abatimiento | Chilling Refrigeration | +90 °C +3 °C / 90' | Refrigeração | (kg) | 45 |
| Congelación | Freezing Congelation | +90 °C +3 °C / 90' | Congelação | (kg) | 27 |
| Dimensiones cámara | Chamber dimensions | Dimensions de la chambre | Dimensões da câmara | (mm) | 650 x 7600 x 780 |
| Potencia frigorífica | Cooling power | Puissance de refroidissement | Potência de refrigeração | (w) | 3.136 |
| Potencia eléctrica | Eléctric power | Puissance électrique | Potência elétrica | (w) | 4.000 |
| Voltaje | Voltage | Tension | Tensão | V. / Hz | 380 V III + N + T 50-60 |
| Voltaje opcional | Voltage optional | Tension en option | Tensão opcional | V. / Hz | 220 V III+T 60 220 V I N+T 50 220 V I N + T 60 |
| Peso bruto | Gross weight | Poids brut | Peso bruto | (kg) | 225 |
| Peso neto | Net weight | Poids net | Peso líquido | (kg) | 200 |

REPAGAS, S.A. se reserva el derecho a modificar precios y especificaciones del material sin previo aviso / REPAGAS, S.A. reserves the right to modify prices and change the material specifications without prior notice
REPAGAS, S.A. reserva o direito de alterar preços bem como especificações dos produtos sem aviso prévio / REPAGAS, S.A. se réserve le droit de modifier les prix et les caractéristiques du matériel sans aucun avis.



 Toma Eléctrica



Abatidores de temperatura

Abatidores de temperatura/
Blastchillers

Cellules de refroidissement/
Abatedores de temperatura

| PROGRAMAS | PROGRAMS |
|--|---|
| I.F.R.: sistema patentado de reducción positiva que de manera automática optimiza el proceso para cualquier tipo de alimento, independientemente del grosor y de la cantidad, previniendo su congelación superficial gracias al uso de una sonda multi-point con tres sensores. | I.F.R.: is the patented positive blast chilling system that automatically optimizes the process for any type of food, no matter the size and quantity, chilling its surface thanks to the use of a multipoint, three sensor needle probe. |
| SOFT +3°C: ciclo efectuado a través de una sonda en el centro ó por tiempo, adecuado para enfriar alimentos hasta +3°C utilizando una temperatura de la cámara entorno a 1°C. | SOFT +3°C: cycle carried out through probe at the core or time, suitable for chilling foods up to +3°C, using a chamber temperature of about 1°C. |
| HARD +3°C: ciclo efectuado a través de una sonda en el centro ó por tiempo, adecuado para enfriar alimentos hasta +3°C, utilizando una temperatura variable de -15°C a 1°C. | HARD +3°C: cycle carried out through probe at the core or time, suitable for chilling foods up to +3°C, using a chamber temperature varying from -15°C to -1°C. |
| SOFT -18°C: ciclo efectuado a través de una sonda en el centro ó por tiempo, adecuado para congelar alimentos hasta -18°C, utilizando una temperatura variable de +1°C a -36°C. | SOFT -18°C: cycle carried out through probe at the core or time, suitable for freezing foods up to -18°C, using a chamber temperature varying from 1°C to -36°C. |
| HARD -18°C: ciclo efectuado a través de una sonda en el centro ó por tiempo, adecuado para congelar alimentos hasta -18°C, utilizando una temperatura de la cámara que puede alcanzar los -36°C. | HARD -18°C: cycle carried out through probe at the core or time, suitable for freezing foods up to -18°C, using a chamber temperature that can reach -36°C. |
| INFINITY: ciclo de abatimiento/congelación con un tiempo de duración infinita, indicado para enfriar bandejas con alimentos de diferente tipología. Es posible controlar la temperatura en el centro. | INFINITY: time chilling/freezing cycle with infinite duration, suitable for cooling various type food pans. The temperature at the core can be checked. |
| AUTOMÁTICOS: ciclos de trabajo recomendados por el fabricante, en función de la selección de la cantidad y densidad del producto. A destacar ANISAKIS 24h ó 15h: ciclo de congelamiento que permite el saneamiento preventivo y completo del producto pesquero. La sonda detecta cuando el corazón del alimento alcanza la temperatura de -20°C ó -35°C (respectivamente) dando el input a la máquina de iniciar la fase de "desvitalización" durante 24 ó 15 horas (respectivamente). | AUTOMATIC: manufacturer recommended work cycles. Possibility to select the type of food load. Including: ANISAKIS 24h/15h it is a special blast freezing cycle that enables preventive and total food preservation and restoration. Once the probe reads -20°C/-35°C at the food core, the appliance will automatically start the "devitalization" phase for 24/15 hours. |
| MEMORIZADOS/PREFERIDOS: 10 ciclos de reducción y 10 ciclos de congelación que pueden ser configurados según las exigencias del usuario. Se pueden hacer PREFERIDOS 10 de estos programas. | STORED/ FAVOURITES: 10 chilling cycles and 10 freezing cycles that can be configured based on the needs of the user. 10 of these programmes can be made FAVOURITES. |
| MULTY: ciclo de abatimiento/congelación por tiempo, organizado por niveles de carga, con posibilidad de lectura a través de sonda dando a cada nivel su tiempo. | MULTY: time chilling/freezing cycle, organised by load levels, with possibility of needle probe reading, providing the time for each level. |
| BANQUETING: ciclo indicado para el sector gastronómico, perfecto para la preparación de productos para banqueting. | BANQUETING: cycle dedicated to the catering sector, excellent for preparation of banqueting products. |
| VACUUM: ciclo indicado para el sector gastronómico para la preparación de productos antes de una fase al vacío. | VACUUM: cycle dedicated to the catering sector for preparation of products before a vacuum-packing phase. |
| SMART ON: ciclo con activación automática. Al introducir un producto caliente se detecta un aumento de la temperatura de la cámara, después de 5 minutos, se activa de modo automático un ciclo Soft +3°C, por sonda ó tiempo, dependiendo del uso o no de la misma. | SMART ON: cycle with automatic start. Once a hot product is inserted if an increase in the chamber temperature is detected, after 5 minutes a Soft +3°C cycle will start, either by probe or time, based on whether or not the needle is used. |
| CONSERVACIÓN: paso automático a la fase de conservación después del ciclo rápido de abatimiento-congelación. | STORAGE: automatic activation of storage phase at end of blast chilling/blast freezing cycle. |
| ENFRIA: idóneo para enfriar la cámara, antes de introducir los alimentos y preparar a 25°C. | COOLING: it is ideal for pre-cooling the internal cell before the food loading, at an chamber temperature at around -25°C. |

Abatidores de temperatura

Abatidores de temperatura/
Blastchillers

Cellules de refroidissement/
Abatedores de temperatura

| PROGRAMMES | PROGRAMAS |
|---|---|
| I.F.R.: système breveté de réfrigération positive qui optimise automatiquement le processus quelle que soit la typologie d'aliment, indépendamment du format et de la quantité, prévenant sa congélation superficielle, grâce à l'utilisation d'une sonde à piquer multipoint à trois capteurs. | IFR: sistema patentado de reducción positiva que, de forma automática, optimiza o processamento de qualquer tipo de alimento, independentemente da grossura e da quantidade, prevenindo a sua congelação superficial graças ao uso de uma sonda multiponto com 3 sensores. |
| SOFT +3°C: cycle réalisé à l'aide d'une sonde au coeur ou à temps, idéal pour refroidir des aliments jusqu'à +3°C, en utilisant une température de chambre autour de 1°C. | SOFT +3°C: ciclo efectuado através de uma sonda no centro ou por tempo, adequado para arrefecer alimentos até +3°C utilizando uma temperatura da câmara de cerca de 1°C. |
| HARD +3°C: cycle réalisé à l'aide d'une sonde au coeur ou à temps, idéal pour refroidir des aliments jusqu'à +3°C, en utilisant une température de chambre pouvant varier de -15°C à 1°C. | HARD +3°C: Ciclo efectuado através de uma sonda no centro ou por tempo, adequada para arrefecer alentos até +3°C, utilizando um temperatura variável de -15°C até 1°C. |
| SOFT -18°C: cycle réalisé à l'aide d'une sonde au coeur ou à temps, idéal pour congeler des aliments jusqu'à -18°C, en utilisant une température de chambre pouvant varier de 1°C à -36°C. | SOFT -18°C: ciclo efectuado através de uma sonda no centro ou por tempo, adequado para congelar alimentos até -18°C, utilizando um temperatura variável de +1°C a -36°C. |
| HARD -18°C: cycle réalisé à l'aide d'une sonde au coeur ou à temps, idéal pour congeler des aliments jusqu'à -18°C, en utilisant une température de chambre qui peut atteindre -36°C. | HARD -18°C: ciclo efectuado através de uma sonda no centro ou por tempo, adequado para congelar alimentos até -18°C, utilizando uma temperatura da câmara que pode alcançar os -36°C. |
| INFINITY: cycle de réfrigération / congélation à temps dont la durée est infinie, idéal pour refroidir des plats d'aliments de typologie différente. Il est possible de contrôler la température au coeur. | INFINITY: ciclo de abatimento/congelação com um tempo de duração infinita, indicado para arrefecer tabuleiros com alimentos de diferentes tipologias. É possível controlar a temperatura no centro. |
| AUTOMATIQUES: cycles de travail conseillés par le constructeur, avec sélection de la masse à charger. Compris: ANISAKIS 24h/15h cycle de surgélation qui permet l'assainissement préventif et complet du produit à base de poisson. La sonde relève la limite de la température au coeur de l'aliment de -20°C/-35°C donnant le déclic à la machine de faire partir laphase de "dévitalisation" pendant 24/15 heures. | AUTOMÁTICOS: ciclos de trabalho recomendados pelo fabricante, em função da seleção da quantidade e densidade do produto. A destacar ANISAKIS 24H O 15H: ciclo de congelação que permite o saneamento preventivo e completo de peixe. A sonda detecta quando o colação do produto alcança a temperatura de -20°C ou -35°C (respectivamente) dando o input a máquina para iniciar a fase de "desvitalização" durante 24 ou 15h (respectivamente). |
| STOCKEES / FAVORIS: 10 cycles de réfrigération et 10 cycles de congélation qui peuvent être réglés en fonction des exigences de l'utilisateur. 10 de ces programmes peuvent être choisis comme FAVORIS. | MEMORIZADOS/PREFERIDOS: 10 ciclos de redução e 10 ciclos de congelação que podem ser configurados segundo as exigências do utilizador. Podem-se colocar 10 destes programas como PREFERIDOS. |
| MULTY: cycle de réfrigération / congélation à temps, organisé par niveaux de charge, avec la possibilité de lecture avec une sonde à piquer, laissant à chaque niveau son temps. | MULTY: ciclo de abatimento/congelação por tempo, organizado por níveis de carga, com possibilidade de leitura através de sonda dando a cada nível um tempo. |
| BANQUETING: cycle dédié au secteur de la restauration, idéal pour la préparation de produits de banquet. | BANQUETING: ciclo indicado para o setor gastronomico, perfeito para a preparação de produtos para banquetes. |
| VACUUM: cycle dédié au secteur de la restauration, pour la préparation de produits avant une phase de sous-vide. | VACUUM: Ciclo indicado para o setor gastronomico para a preparação de produtos antes de fase de vácuo. |
| SMART ON: cycle avec démarrage automatique. Une fois un produit chaud inséré, si une augmentation de température est relevée dans la chambre, après 5 minutes, un cycle Soft 3°C démarre automatiquement, à sonde ou à temps, en fonction de l'utilisation ou pas de la sonde à piquer. | SMART ON: ciclo de activação automática. Ao introduzir um produto quente detecta-se um aumento da temperatura da câmara, depois de 5 minutos, activa-se de modo automático um ciclo Soft +3°C, por sonda ou por tempo, dependendo do uso ou não da mesma. |
| CONSERVATION: passage automatique en mode conservation en fin de cycle de réfrigération/congélation rapide. | CONSERVAÇÃO: passagem automática á fase de congelação depois do ciclo rápido de abatimento-congelação. |
| REFROIDISS: cycle dédié au refroidissement de la chambre avec du chargement des aliments, température de la chambre au tour de -25°C. | ENFRIA: Indicado para refrescar a câmara, antes de introduzir os alimentos e preparar a 25°C. |