



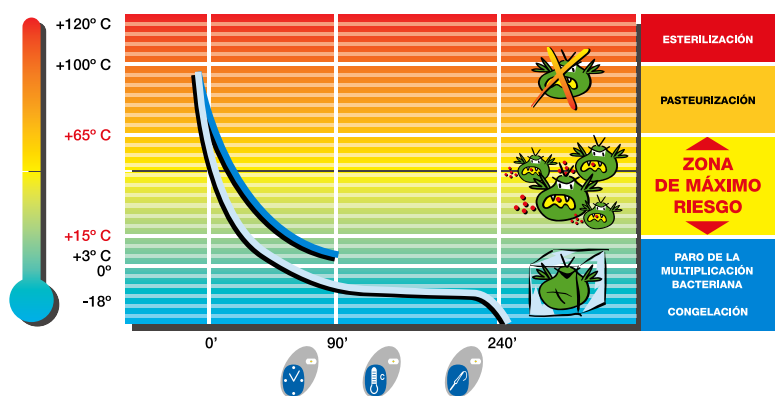
Cuestión de tiempo



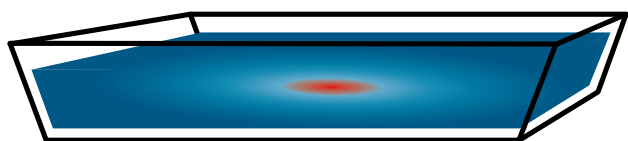
¿Porqué hay que enfriar rápidamente?

- Para eliminar el riesgo de contaminación del producto.
Al enfriar o congelar rápidamente el producto cocinado evitamos la proliferación de bacterias. Hay que pasar en menos de dos horas por la zona de máximo riesgo, que está entre los 65 y los 10° C corazón de producto.
- Para evitar la contaminación a nuestros clientes:
Los hábitos de consumo hacen que cada vez más tengamos que adelantar las cocciones, ya sea en los negocios de comida para llevar, banquetes o para poder mantener un oferta muy amplia de platos en nuestro negocio.
Si queremos tener la seguridad total de no contaminar debemos enfriar rápidamente.

Zona de riesgo / desarrollo de la flora bacteriana



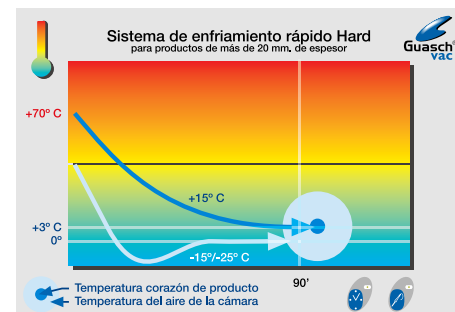
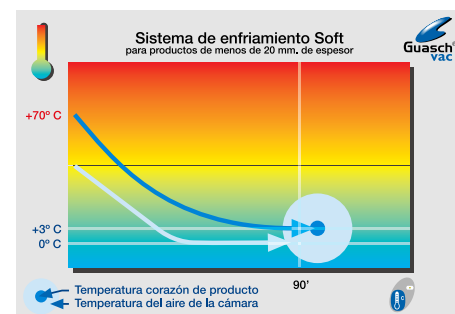
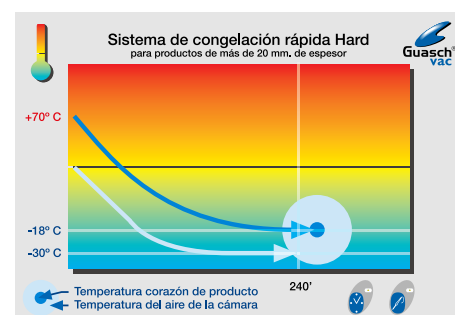
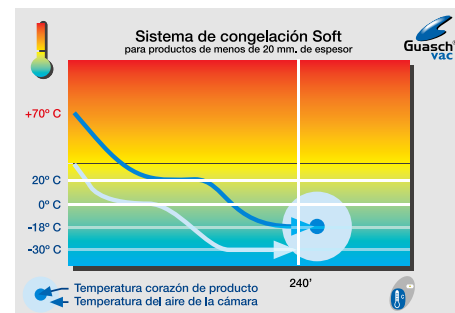
Demostración de como se enfria un producto en el sistema de enfriamiento rápido hard



- Temperatura corazón: +10° C
- Temperatura intermedia: +3° C
- Temperatura en superficie: 0° C

Una vez finalizado el proceso de enfriamiento rápido, tenemos +10° C en el corazón de producto y una temperatura en superficie de 0° C, esta diferencia de temperatura se estabilizará rápidamente a +3° en todo el producto de forma uniforme.

Sistemas de congelación y enfriamiento rápido

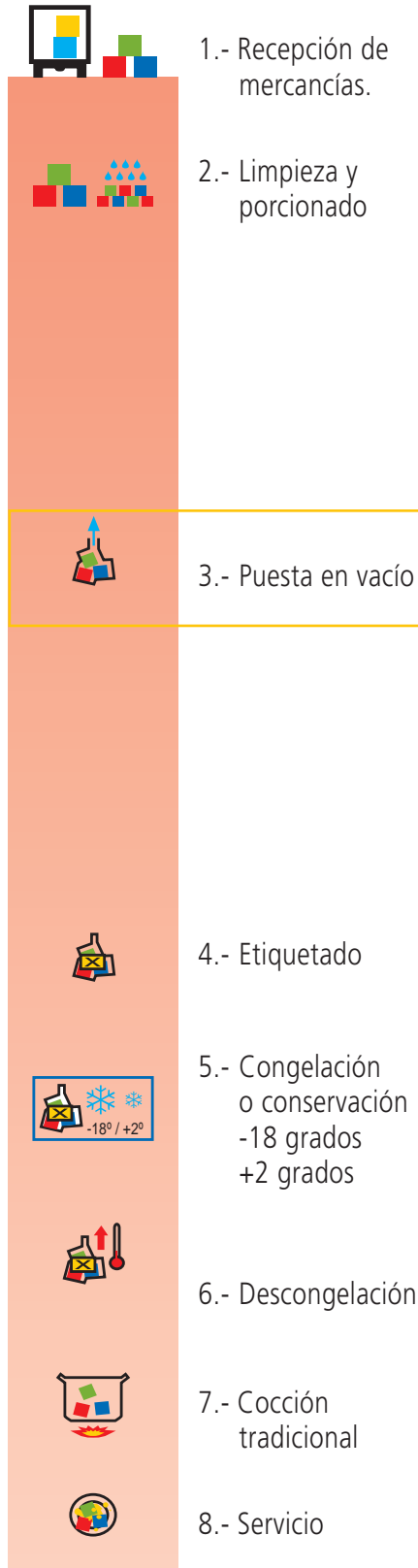


Nota: Nuestros abatidores a través de las posibilidades que ofrecen los diferentes sistemas, cuidan las curvas de frío para evitar el resecamiento del producto

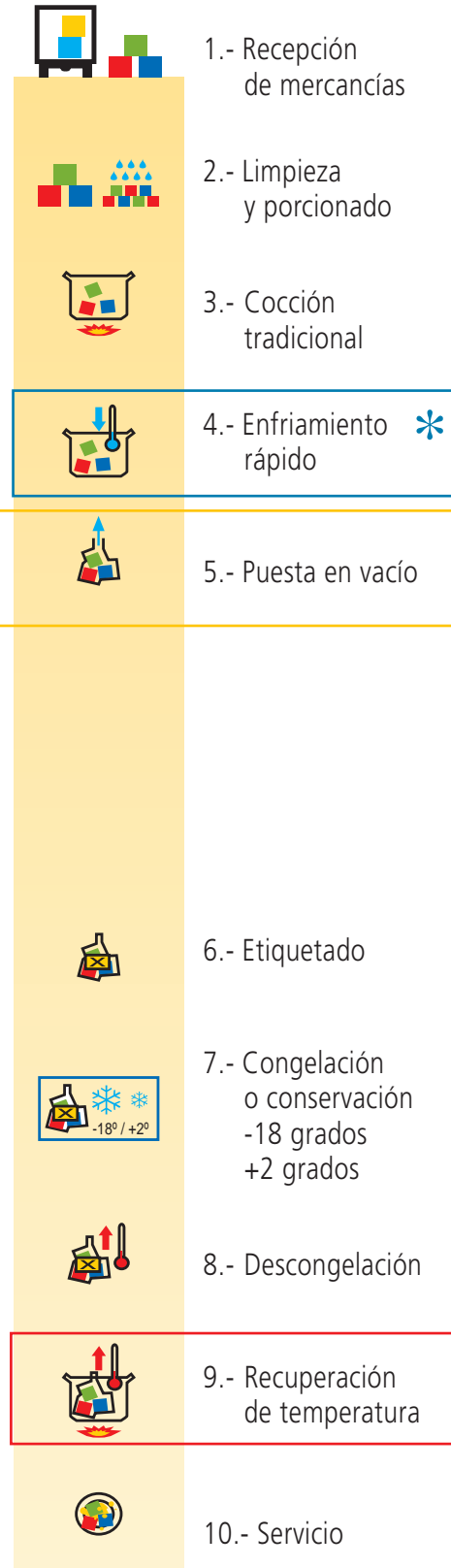
Diferentes procesos según las distintas aplicaciones de la cocina al vacío.



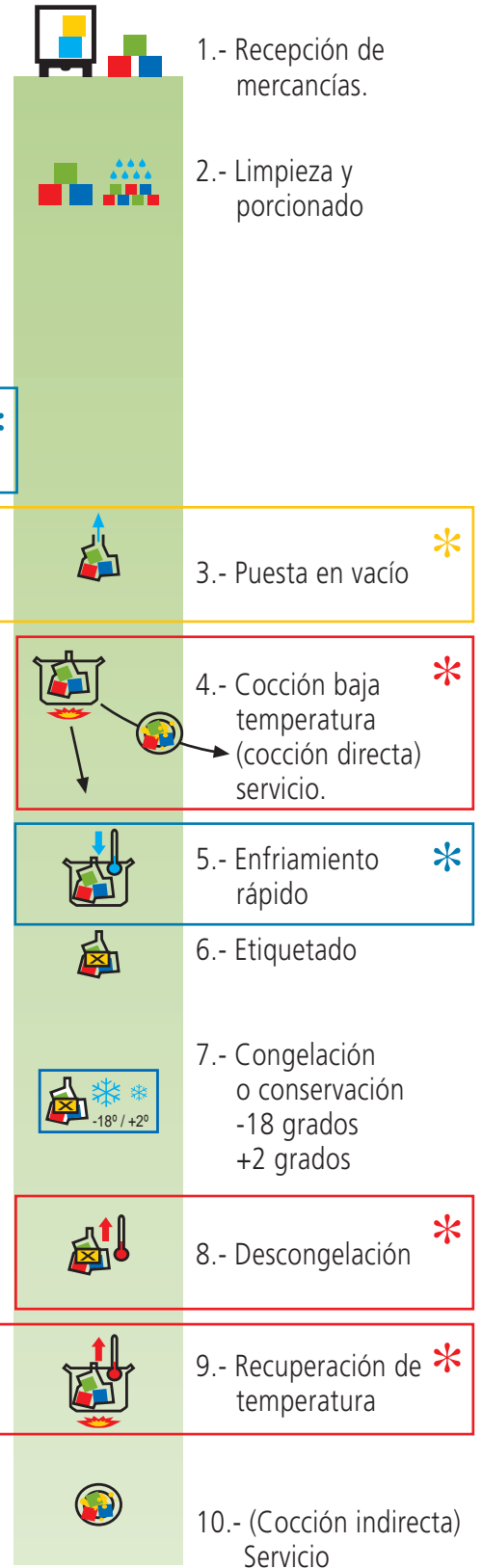
Conservación de productos crudos



Conservación de productos cocinados



Cocciones al vacío directa e indirectas



* Parte del proceso en el que interviene el enfriamiento rápido.

* Parte del proceso en el que interviene el envasado al vacío.

* Parte del proceso en el que interviene el termostato de inmersión y los baños termostáticos.

■ - Abatidor de temperatura (18/9-M*)

Descripción Técnica:

- Construida totalmente en acero inoxidable aisi 304 ángulos redondeados. Aislamiento de 60 mm de poliuretano inyectado a alta presión - CFC a 42 Kg/m³. Densidad de flujo térmico 17 W/m² para una temperatura +1° interior + 43° exterior. Valor K aislamiento: 0,32 W/m².
- Una puerta reversible. (A) abatidor de temperatura M*= 18 Kg. +65° + 3° C // 9 Kg. +65° -18° C.
La duración del enfriamiento de una cocción, a +10° C corazón de producto se realizara en menos de 2 horas y a -18° C corazón de producto en menos de 4 horas (Según legislación Europea). La capacidad de producción en Kl. Dependerá del espesor del producto a enfriar y la temperatura ambiente del local. Al finalizar el ciclo de enfriamiento, pasa automáticamente a cámara de conservación +2° C o -18° C.
Capacidad de bandejas 14/7/5 GN 1/1 de 20/40/65 mm de profundidad, separación entre guias 40/80/110 mm. (La capacidad de los niveles dependerá de la altura de las bandejas, máximo aconsejable 65 mm)
- Guías interiores de varilla inoxidable desmontables de 38 mm de separación
- Sonda de pincho de temperatura a corazón de producto.
- Regulación electrónica con cuadro digital con microprocesador
- Visor digital de la temperatura.
- Desescarche automático o forzado con la seguridad de no hacer desescarche durante el ciclo de enfriamiento rápido, con reevaporacion del agua.
- Conexión Eléctrica 220V 50 Hz 1 ph
- Temperatura máxima ambiente 43° C



MODELO	MEDIDAS EXTERIORES	POTENCIA FRIG. a 32° ambiente	POTENCIA ELÉCTRICA	GAS	PESO kg. neto/bruto
18/9-M*	L 1.286 x P 820 x H 890 mm	1 Cv / 1.985 W a -30° / +45°	1.437 W	R 404 A	100/110

(A) = Abatidor de temperatura

M* = Mixto (+65° - 3° C // +65° - 18° C)

Nota: la capacidad de producción garantizada en las condiciones más difíciles: Puré 4,5 cm de espesor

- Abatidor de temperatura Agro (18/9-M* 14 P)

Descripción Técnica:

- Construida totalmente en acero inoxidable aisi 304 ángulos redondeados. Aislamiento de 60 mm de poliuretano inyectado a alta presión - CFC a 42 Kg/m³. Densidad de flujo térmico 17 W/m² para una temperatura +1° interior + 43° exterior. Valor K aislamiento: 0,32 W/m². Con dos puertas incorporadas reversibles.
- Puerta superior (A): Abatidor de temperatura M* = 18 Kg. +65° + 3° C // 9 Kg. +65° -18° C
La duración del enfriamiento de una cocción, a +10° C corazón de producto se realizara en menos de 2 horas y a -18° C corazón de producto en menos de 4 horas (Según legislación Europea). La capacidad de producción en Kl. Dependerá del espesor del producto a enfriar y la temperatura ambiente del local. Al finalizar el ciclo de enfriamiento, pasa automáticamente a cámara de conservación +2° C o -18° C
Capacidad de bandejas 14/7/5 GN 1/1 de 20/40/65 mm de profundidad, separación entre guías 40/80/110 mm. (La capacidad de los niveles dependerá de la altura de las bandejas, máximo aconsejable 65 mm)
- Puerta (B): conservación +1° + 3° C 14 niveles GN 1/1
- Guías interiores de varilla inoxidable desmontables de 38 mm. de separación
- Sonda de pincho de temperatura a corazón de producto.
- Regulación electrónica con cuadro digital con microprocesador
- Visor digital de la temperatura.
- Desescarche automático o forzado con la seguridad de no hacer desescarche durante el ciclo de enfriamiento rápido, con reevaporacion del agua.
- Conexión Eléctrica 220V 50 Hz 1 ph
- Temperatura máxima ambiente 43° C



(B): 14 GN 1/1 +1° +3° C
(A): 18 Kg + 9 Kg -

MODELO AGRO	MEDIDAS EXTERIORES	POTENCIA FRIG. a 32° ambiente	POTENCIA ELÉCTRICA	GAS	PESO kg. neto/bruto
18/9-M* 14 P	L 2.198 x P 820 x H 890 mm	(A) 1 Cv / 1.985 W a -30° / +45°	1.437 W	R 404 A	185/205
		(B) 1/3 Cv P/583 W a -10° / +45°	450 W	R 404 A	

- Abatidor de temperatura Agro (18/9-M* 14 N)

Descripción Técnica:

- Construida totalmente en acero inoxidable aisi 304 ángulos redondeados. Aislamiento de 60 mm de poliuretano inyectado a alta presión - CFC a 42 Kg/m³. Densidad de flujo térmico 17 W/m² para una temperatura +1° interior + 43° exterior. Valor K aislamiento: 0,32 W/m². Con dos puertas incorporadas.
- Puerta (A): Abatidor de temperatura M* = 18 Kg. +65° + 3° C // 9 Kg. +65° -18° C
La duración del enfriamiento de una cocción, a +10° C corazón de producto se realizara en menos de 2 horas, y a -18° C corazón de producto en menos de 4 horas (Según legislación Europea). La capacidad de producción en Kl. Dependerá del espesor del producto a enfriar y la temperatura ambiente del local. Al finalizar el ciclo de enfriamiento, pasa automáticamente a cámara de conservación +2° C o -18° C.
Capacidad de bandejas 14/7/5 GN 1/1 de 20/40/65 mm de profundidad, separación entre guías 40/80/110 mm. (La capacidad de los niveles dependerá de la altura de las bandejas, máximo aconsejable 65 mm)
- Puerta (B): conservación -18° - 22° C 14 niveles GN 1/1
- Guías interiores de varilla inoxidable desmontables
- Sonda de pincho de temperatura a corazón de producto.
- Regulación electrónica con cuadro digital con microprocesador
- Visor digital de la temperatura.
- Desescarche automático o forzado con la seguridad de no hacer desescarche durante el ciclo de enfriamiento rápido, con reevaporacion del agua.
- Conexión Eléctrica 220V 50 Hz 1 ph
- Temperatura máxima ambiente 43° C



(B): 14 GN 1/1 -18° -22° C
(A): 18 Kg + 9 Kg -

MODELO AGRO	MEDIDAS EXTERIORES	POTENCIA FRIG. a 32° ambiente	POTENCIA ELÉCTRICA	GAS	PESO kg. neto/bruto
18/9-M* 14 N	L 2.198 x P 820 x H 890 mm	(A) 1 Cv / 1.985 W a -30° / +45°	1.437 W	R 404 A	185/205
		(B) 1/2 Cv N/491 W a -10° / +45°	699 W	R 404 A	

(A) = Abatidor de temperatura / (B) = Cámara de conservación
M* = Mixto (+65° - 3° C // +65° - 18° C)
Nota: la capacidad de producción garantizada en las condiciones más difíciles:
Puré 4,5 cm de espesor

- Abatidor de temperatura Agro (18/9-M* 28 P)

Descripción Técnica:

- Construida totalmente en acero inoxidable aisi 304 ángulos redondeados. Aislamiento de 60 mm de poliuretano inyectado a alta presión - CFC a 42 Kg/m³. Densidad de flujo térmico 17 W/m² para una temperatura +1° interior + 43° exterior. Valor K aislamiento: 0,32 W/m². Con dos puertas incorporadas reversibles.
- Puerta (A): Abatidor de temperatura M*= 18 Kg. +65° + 3° C // 9 Kg. +65° -18° C
La duración del enfriamiento de una cocción, a +10° C corazón de producto se realizara en menos de 2 horas, y a -18° C corazón de producto en menos de 4 horas (Según legislación Europea). La capacidad de producción en Kl. Dependerá del espesor del producto a enfriar y la temperatura ambiente del local. Al finalizar el ciclo de enfriamiento, pasa automáticamente a cámara de conservación +2° C o -18° C.
Capacidad de bandejas 14/7/5 GN 1/1 de 20/40/65 mm de profundidad, separación entre guías 40/80/110 mm. (La capacidad de los niveles dependerá de la altura de las bandejas, máximo aconsejable 65 mm)
- Puerta (B): conservación +1° + 3° C // 2x14 niveles GN 1/1
- Guías interiores de varilla inoxidable desmontables de 38 mm. de separación
- Sonda de pincho de temperatura a corazón de producto.
- Regulación electrónica con cuadro digital con microprocesador
- Visor digital de la temperatura.
- Desescarche automático o forzado con la seguridad de no hacer desescarche durante el ciclo de enfriamiento rápido, con reevaporacion del agua.
- Conexión Eléctrica 220V 50 Hz 1 ph
- Temperatura máxima ambiente 43° C



(B):
28 GN 1/1
+1° +3° C

(A):
18 Kg +
9 Kg -

MODELO AGRO	MEDIDAS EXTERIORES	POTENCIA FRIG. a 32° ambiente	POTENCIA ELÉCTRICA	GAS	PESO kg. neto/bruto
18/9-M* 28 P	L 2.403 x P 820 x H 890 mm	(A) 1 Cv / 1.985 W a -30° / +45°	1.437 W	R 404 A	195/215
		(B) 1/3 Cv P/583 W a -10° / +45°	450W	R 404 A	

Opción sobre reforzado

- Abatidor de temperatura Agro (18/9-M* 28 N)

Descripción Técnica:

- Construida totalmente en acero inoxidable aisi 304 ángulos redondeados. Aislamiento de 60 mm de poliuretano inyectado a alta presión - CFC a 42 Kg/m³. Densidad de flujo térmico 17 W/m² para una temperatura +1° interior + 43° exterior. Valor K aislamiento: 0,32 W/m². Con dos puertas incorporadas reversibles.
- Puerta (A): Abatidor de temperatura M*= 18 Kg. +65° + 3° C // 9 Kg. +65° -18° C
La duración del enfriamiento de una cocción, a +10° C corazón de producto se realizara en menos de 2 horas, y a -18° C corazón de producto en menos de 4 horas (Según legislación Europea). La capacidad de producción en Kl. Dependerá del espesor del producto a enfriar y la temperatura ambiente del local. Al finalizar el ciclo de enfriamiento, pasa automáticamente a cámara de conservación +2° C o -18° C.
Capacidad de bandejas 14/7/5 GN 1/1 de 20/40/65 mm de profundidad, separación entre guías 40/80/110 mm. (La capacidad de los niveles dependerá de la altura de las bandejas, máximo aconsejable 65 mm)
- Puerta (B): conservación -18° - 22° C // 2 x14 niveles GN 1/1
- Guías interiores de varilla inoxidable desmontables de 38 mm. de separación.
- Sonda de pincho de temperatura a corazón de producto.
- Regulación electrónica con cuadro digital con microprocesador
- Visor digital de la temperatura.
- Desescarche automático o forzado con la seguridad de no hacer desescarche durante el ciclo de enfriamiento rápido, con reevaporacion del agua.
- Conexión Eléctrica 220V 50 Hz 1 ph
- Temperatura máxima ambiente 43° C



(B):
28 GN 1/1
-18° -22° C

(A):
18 Kg +
9 Kg -

MODELO AGRO	MEDIDAS EXTERIORES	POTENCIA FRIG. a 32° ambiente	POTENCIA ELÉCTRICA	GAS	PESO kg. neto/bruto
18/9-M* 28 N	L 2.403 x P 820 x H 890 mm	(A) 1 Cv / 1.985 W a -30° / +45°	1.437 W	R 404 A	195/215
		(B) 1/2 Cv N/491 W a -10° / +45°	699W	R 404 A	

(A) = Abatidor de temperatura / (B) = Cámara de conservación
M* = Mixto (+65° - 3° C // +65° - 18° C)
Nota: la capacidad de producción garantizada en las condiciones más difíciles:
Puré 4,5 cm de espesor

- Abatidor de temperatura (32-R*) - (32/16-M*)

Descripción Técnica:

- Construida totalmente en acero inoxidable aisi 304 ángulos redondeados. Aislamiento de 75 mm de poliuretano inyectado a alta presión - CFC a 42 Kg/m³. Densidad de flujo térmico 17 W/m² para una temperatura +1° interior + 43° exterior. Valor K aislamiento: 0,32 W/m². Con dos puertas incorporadas reversibles
- Puerta superior (A): Abatidor de temperatura R*= 32 Kg. +65° + 3° C M*= 32 Kg. +65° +3° C // 16 Kg. +65° -18° C
La duración del enfriamiento de una cocción, a +10° C corazón de producto se realizara en menos de 2 horas y a -18° C corazón de producto en menos de 4 horas (Según legislación Europea). La capacidad de producción en Kl. Dependerá del espesor del producto a enfriar y la temperatura ambiente del local. Al finalizar el ciclo de enfriamiento, pasa automáticamente a cámara de conservación +2° C o -18° C.
Capacidad de bandejas 16/8/6 GN 1/1 de 20/40/65 mm de profundidad, separación entre guías 40/80/110 mm. (La capacidad de los niveles dependerá de la altura de las bandejas, máximo aconsejable 65 mm)
- Puerta inferior: neutra
- Guías interiores de varilla inoxidable desmontables de 38 mm. de separación.
- Sonda de pincho de temperatura a corazón de producto.
- Regulación electrónica con cuadro digital con microprocesador
- Visor digital de la temperatura.
- Desescarche automático o forzado con la seguridad de no hacer desescarche durante el ciclo de enfriamiento rápido, con reevaporacion del agua.
- Conexión Eléctrica 220V 50 Hz 1 ph
- Temperatura máxima ambiente 43° C



(A):
32 Kg +
16 Kg -

(B):
Neutro

MODELO	MEDIDAS EXTERIORES	POTENCIA FRIG. a 32° ambiente	POTENCIA ELÉCTRICA	GAS	PESO kg. neto/bruto
32-R* 34 P	L 835 x P 860 x H 2.380 mm	(A) 1 Cv / 1.574 W a -10° / +45°	1.100 W	R 404 A	200/225
32/16M* 34 P	L 835 x P 860 x H 2.380 mm	(A) 1,5 Cv / 1.189 W a -30° / +45°	1.250 W	R 404 A	200/225

- Abatidor de temperatura Agro (32-R* 34 P) - (32/16-M* 34 P)

Descripción Técnica:

- Construida totalmente en acero inoxidable Aisi 304 ángulos redondeados. Aislamiento de 75 mm de poliuretano inyectado a alta presión - CFC a 42 Kg/m³. Densidad de flujo térmico 17 W/m² para una temperatura +1° interior + 43° exterior. Valor K aislamiento: 0,32 W/m². Con dos puertas incorporadas reversibles
- Puerta superior (A): Abatidor de temperatura R*= 32 Kg. +65° + 3° C M*= 32 Kg. +65° +3° C // 16 Kg. +65° -18° C
La duración del enfriamiento de una cocción, a +10° C corazón de producto se realizará en menos de 4 horas (Según legislación Europea). La capacidad de producción en Kl. Dependerá del espesor del producto a enfriar y la temperatura ambiente del local. Al finalizar el ciclo de enfriamiento, pasa automáticamente a cámara de conservación +2° C o -18° C.
Capacidad de bandejas 16/8/6 GN 1/1 de 20/40/65 mm de profundidad, separación entre guías 40/80/110 mm. (La capacidad de los niveles dependerá de la altura de las bandejas, máximo aconsejable 65 mm)
- Puerta inferior (B): Conservación +1° +3° C // 2 x 17 niveles GN 1/1 separados entre sí 38 mm.
- Guías interiores de varilla inoxidable desmontables de 38 mm. de separación
- Sonda de pincho de temperatura a corazón de producto.
- Regulación electrónica con cuadro digital con microprocesador
- Visor digital de la temperatura.
- Desescarche automático o forzado con la seguridad de no hacer desescarche durante el ciclo de enfriamiento rápido, con reevaporacion del agua.
- Conexión Eléctrica 220V 50 Hz 1 ph
- Temperatura máxima ambiente 43° C



(A):
32 Kg +
16 Kg -

(B):
34 GN 1/1
+1° +3°

MODELO AGRO	MEDIDAS EXTERIORES	POTENCIA FRIG. a 32° ambiente	POTENCIA ELÉCTRICA	GAS	PESO kg. neto/bruto
32-R* 34 P	L 835 x P 860 x H 2.380 mm	(A) 1 Cv / 1.574 W a -10° / +45° (B) 1/4 Cv P/ 432 W a -10° / +45°	1.100 W 351 W	R 404 A R 404 A	220/240
32/16M* 34 P	L 835 x P 860 x H 2.380 mm	(A) 1,5 Cv / 1.189 W a -30° / +45° (B) 1/4 Cv P/ 432 W a -10° / +45°	1.250 W 351 W	R 404 A R 404 A	220/240

(A) = Abatidor de temperatura / (B) = Cámara de conservación
M* = Mixto (+65° - 3° C // +65° - 18° C) / R* = (+65° + 3° C)

Nota: la capacidad de producción garantizada en las condiciones más difíciles: Puré 4,5 cm de espesor

- Abatidor de temperatura Agro (32-R* 34 N) - (32/16-M* 34 N)

Descripción Técnica:

- Construida totalmente en acero inoxidable Aisi 304 ángulos redondeados. Aislamiento de 70 mm de poliuretano inyectado a alta presión - CFC a 42 Kg/m³. Densidad de flujo térmico 17 W/m² para una temperatura +1° interior + 43° exterior. Valor K aislamiento: 0,32 W/m²·. Con dos puertas incorporadas reversibles
- Puerta superior (A): Abatidor de temperatura R* = 32 Kg. +65° + 3° C M* = 32 Kg. +65° +3° C // 16 Kg. +65° -18° C. La duración del enfriamiento de una cocción, a +10° C corazón de producto se realizara en menos de 2 horas y a -18° corazón de producto se realizará en menos de 2 horas y a 18° C corazón de producto en menos de 4 horas. (Según legislación Europea). La capacidad de producción en Kl. Dependerá del espesor del producto a enfriar y la temperatura ambiente del local. Al finalizar el ciclo de enfriamiento, pasa automáticamente a cámara de conservación +2° C o -18° C. Capacidad de bandejas 16/8/6 GN 1/1 de 20/40/65 mm de profundidad, separación entre guías 40/80/110 mm. (La capacidad de los niveles dependerá de la altura de las bandejas, máximo aconsejable 65 mm)
- Puerta inferior (B): conservación -18° -22° C // 2 x 17 niveles GN 1/1 separados entre sí 38 mm.
- Guías interiores de varilla inoxidable desmontables de 38 mm. de separación
- Sonda de pincho de temperatura a corazón de producto.
- Regulación electrónica con cuadro digital con microprocesador
- Visor digital de la temperatura.
- Desescarche automático o forzado con la seguridad de no hacer desescarche durante el ciclo de enfriamiento rápido, con reevaporación del agua.
- Conexión Eléctrica 220V 50 Hz 1 ph
- Temperatura máxima ambiente 43° C



MODELO AGRO	MEDIDAS EXTERIORES	POTENCIA FRIG. a 32° ambiente	POTENCIA ELÉCTRICA	GAS	PESO kg. neto/bruto
32-R* 34 N	835x860x2.380mm.	(A) 1 Cv/1.574 W a -10°/+45°	1.100 W	R 404 A	230/250
		(B) 1/3 Cv N/344 W a -30°/+45°	345 W	R 404 A	
32/16M* 34N	835x860x2.380mm.	(A) 1,5 Cv/1.189 W a -30°/+45°	1.250 W	R 404 A	220/240
		(B) 1/3 Cv N/344 W a -30°/+45°	345 W	R 404 A	

(A) = Abatidor de temperatura / (B) = Cámara de conservación

M* = Mixto (+65° - 3° C // +65° - 18° C) / R* = (+65° + 3° C)

Nota: la capacidad de producción garantizada en las condiciones más difíciles: Puré 4,5 cm de espesor

■ - Abatidor de temperatura Agro (32-R* 110 P) - (32/16-M* 110 P)

Descripción Técnica:

- Construida totalmente en acero inoxidable aisi 304 ángulos redondeados. Aislamiento de 75 mm de poliuretano inyectado a alta presión - CFC a 42 Kg/m³. Densidad de flujo térmico 17W/m² para una temperatura +1° interior + 43° exterior. Valor K aislamiento: 0,32 W/m². Con tres puertas incorporadas.
- Puerta superior (A): Abatidor de temperatura R*= 32 Kg. +65° + 3° C M*= 32 Kg. +65° +3° C // 16 Kg. +65° -18° C La duración del enfriamiento de una cocción, a +10° C corazón de producto se realizara en menos de 2 horas y a -18° C corazón de producto en menos de 4 horas. (según legislación Europea). La capacidad de producción de KI. Dependerá del espesor del producto a enfriar y a la temperatura ambiente del local. Al finalizar el ciclo de enfriamiento, pasa automáticamente a cámara de conservación 2° C o -18° C. Capacidad de bandejas 16/8/6 GN 1/1 de 20/40/65 mm de profundidad, separación entre guías 40/80/110 mm. (La capacidad de los niveles dependerá de la altura de las bandejas, máximo aconsejable 65 mm)
- Puerta inferior (B) + lateral: conservación +1° +3° C // 2 x 17 + 2 x 38 niveles GN 1/1 separados entre sí 38 mm.
- Guías interiores de varilla inoxidable desmontables de 38 mm. de separación.
- Sonda de pincho de temperatura a corazón de producto.
- Regulación electrónica con cuadro digital con microprocesador
- Visor digital de la temperatura.
- Desescarche automático o forzado con la seguridad de no hacer desescarche durante el ciclo de enfriamiento rápido, con reevaporacion del agua.
- Conexión Eléctrica 220V 50 Hz 1 ph
- Temperatura máxima ambiente 43° C



MODELO AGRO	MEDIDAS EXTERIORES	POTENCIA FRIG. a 32° ambiente	POTENCIA ELÉCTRICA	GAS	PESO kg. neto/bruto
32-R* 110 P	L1.610 x P 860 x H 2.380 mm.	(A) 1 Cv/1.574 W α -10°/+45°	1.100 W	R 404 A	330/350
		(B) 1/3 Cv P/583 W α -10°/+45°	450 W	R 404 A	
32/16M* 110 P	L1.610 x P 860 x H 2.380 mm.	(A) 1,5 Cv/1.189 W α -30°/+45°	1.250 W	R 404 A	330/350
		(B) 1/3 Cv P/583 W α -10°/+45°	450 W	R 404 A	

(A) = Abatidor de temperatura / (B) = Cámara de conservación

M* = Mixto (+65° - 3° C // +65° - 18° C) / R* = (+65° + 3° C)

Nota: la capacidad de producción garantizada en las condiciones más difíciles: Puré 4,5 cm de espesor

■ Abatidor de temperatura CR 65-R*

Descripción Técnica:

- Construida totalmente en acero inoxidable aisi 304 ángulos redondeados. Aislamiento de 70 mm de poliuretano inyectado a alta presión - CFC a 42 Kg/m³. Densidad de flujo térmico 17 W/m² para una temperatura +1° interior + 43° exterior. Valor K aislamiento: 0,32 W/m².
- Una puerta reversible. (A) Abatidor de temperatura 65 Kg. +65° + 10° C La duración del enfriamiento de una cocción, a +10° C corazón de producto se realizará en menos de 2 horas. (Según legislación Europea). La capacidad de producción en Kl. Dependerá del espesor del producto a enfriar y la temperatura ambiente del local. Al finalizar el ciclo de enfriamiento, pasa automáticamente a cámara de conservación 2° C o -18° C.
- Capacidad de bandejas 32/16/12 GN 1/1 de 20/40/65 mm de profundidad, separación entre guías 40/80/110 mm. (La capacidad de los niveles dependerá de la altura de las bandejas, máximo aconsejable 65 mm)
- Guías interiores de varilla inoxidable desmontables de 38 mm. de separación.
- Sonda de pincho de temperatura a corazón de producto.
- Regulación electrónica con cuadro digital con microprocesador
- Visor digital de la temperatura.
- Desescarche automático o forzado con la seguridad de no hacer desescarche durante el ciclo de enfriamiento rápido.
- Conexión Eléctrica 220V 50 Hz 1 ph
- Temperatura máxima ambiente 43° C



← A 65 Kg +

MODELO	MED. EXTERIORES	POTENCIA FRIGOR.	POTENCIA ELÉCTRICA	GAS	PESO kg. neto/bruto
CR 65-R*	L 835 x P 810 x H 2.360mm.	2 Cv/3.406 W a-10°/+45°	2.330 W	R 404 A	230/250

(A) = abatidor de temperatura

R* = (+65° + 3° C)

Nota: la capacidad de producción garantizada en las condiciones más difíciles: Puré 4,5 cm de espesor

Abatidor de temperatura CHR 90-R* GV Condensador de agua vertical CHR 90-R* GH Condensador de agua horizontal

Descripción Técnica:

- Construida totalmente en acero inoxidable aisi 304 ángulos redondeados. Aislamiento de 70 mm de poliuretano inyectado a alta presión - CFC a 42 Kg/m³. Densidad de flujo térmico 17 W/m² para una temperatura +1° interior + 43° exterior. Valor K aislamiento: 0,32 W/m².
- Una puerta reversible. (A) Abatidor de temperatura 90 Kg. +65° + 10° C La duración del enfriamiento de una cocción, a +10° C corazón de producto se realizará en menos de 2 horas. (Según legislación Europea). La capacidad de producción en Kl. Dependerá del espesor del producto a enfriar y la temperatura ambiente del local. Al finalizar el ciclo de enfriamiento, pasa automáticamente a cámara de conservación +2° C. Capacidad un carro gastronorm GN 1/1 20 niveles o un carro de 60 x 40 de 20 niveles.
- Sonda de pincho de temperatura a corazón de producto.
- Regulación electrónica con cuadro digital con microprocesador
- Visor digital de la temperatura.
- Desescarche automático o forzado con la seguridad de no hacer desescarche durante el ciclo de enfriamiento rápido.
- Conexión Eléctrica 380V 50 Hz 3 ph
- Temperatura máxima ambiente 43° C



A 90 Kg +

MODELO	MEDIDAS EXTERIORES/ INTERIORES/ PASO ÚTIL DE PUERTA	POTENCIA FRIG. a 32° ambiente	POTENCIA ELÉCTRICA	GAS	PESO kg. neto/bruto
CHR 90-R* GV	L 1.090 x P 1.1150 x H 2.605 mm. / L 557 x P 945 x H 2.010 mm./ L 557 x H 1.860 mm.	(A) 4.0 Cv/6.400 W a -12°/+45°	7.030 W	R 404 A	-
CHR 90-R* GH	L 1.090 x P 1.1150 x H 2.380 mm. / L 557 x P 945 x H 2.010 mm./ L 557 x H 1.860 mm.	(A) 4.0 Cv/6.400 W a -12°/+45°	7.030 W	R 404 A	

(A) = abatidor de temperatura

R* = (+65° + 3° C)

Nota: la capacidad de producción garantizada en las condiciones más difíciles: Puré 4,5 cm de espesor

Abatidor de temperatura CHR 90-R* D/GV Condensador de agua vertical CHR 90-R* D/GH Condensador de agua horizontal

Descripción Técnica:

- Construida totalmente en acero inoxidable aisi 304 ángulos redondeados. Aislamiento de 70 mm de poliuretano inyectado a alta presión - CFC a 42 Kg/m³. Densidad de flujo térmico 17 W/m² para una temperatura +1° interior + 43° exterior. Valor K aislamiento: 0,32 W/m².
- Una puerta reversible. (A) Abatidor de temperatura 90 Kg. +65° + 10° C La duración del enfriamiento de una cocción, a +10° C corazón de producto se realizará en menos de 2 horas. (Según legislación Europea). La capacidad de producción en Kl. Dependerá del espesor del producto a enfriar y la temperatura ambiente del local. Al finalizar el ciclo de enfriamiento, pasa automáticamente a cámara de conservación +2° C. Capacidad dos carros gastronorm GN 1/1 20 niveles o un carro de 60 x 40 de 20 niveles o uno gastronorm GN 2/1 de 20 niveles.
- Sonda de pincho de temperatura a corazón de producto.
- Regulación electrónica con cuadro digital con microprocesador
- Visor digital de la temperatura.
- Desescarche automático o forzado con la seguridad de no hacer desescarche durante el ciclo de enfriamiento rápido.
- Conexión Eléctrica 380V 50 Hz 3 ph
- Temperatura máxima ambiente 43° C



MODELO	MEDIDAS EXTERIORES/ INTERIORES/ PASO ÚTIL DE PUERTA	POTENCIA FRIG. a 32° ambiente	POTENCIA ELÉCTRICA	GAS	PESO kg. neto/bruto
CHR 90-R* D/GV	L 1.425 x P 1.1150 x H 2.605 mm. / L 869 x P 890 x H 1.876 mm./ L 810 x H 1.860 mm.	(A) 4.0 Cv/6.400 W a -12°/+45°	7.030 W	R 404 A	-
CHR 90-R* D/GH	L 1.425 x P 1.1150 x H 2.380 mm. / L 869 x P 890 x H 1.876 mm./ L 810 x H 1.860 mm.	(A) 4.0 Cv/6.400 W a -12°/+45°	7.030 W	R 404 A	

(A) = abatidor de temperatura

R* = (+65° + 3° C)

Nota: la capacidad de producción garantizada en las condiciones más difíciles: Puré 4,5 cm de espesor

Abatidor de temperatura CHR 90-R* SE semi-equipado

Descripción Técnica:

- Construida totalmente en acero inoxidable aisi 304 ángulos redondeados. Aislamiento de 70 mm de poliuretano inyectado a alta presión - CFC a 42 Kg/m³. Densidad de flujo térmico 17 W/m² para una temperatura +1° interior + 43° exterior. Valor K aislamiento: 0,32 W/m².
- Una puerta reversible. (A) Abatidor de temperatura 90 Kg. +65° + 10° C La duración del enfriamiento de una cocción, a +10° C corazón de producto se realizará en menos de 2 horas. (Según legislación Europea). La capacidad de producción en KI. Dependerá del espesor del producto a enfriar y la temperatura ambiente del local. Al finalizar el ciclo de enfriamiento, pasa automáticamente a cámara de conservación +2° C. Capacidad un carro gastronorm GN 1/1 20 niveles o un carro de 60 x 40 de 20 niveles.
- Sonda de pincho de temperatura a corazón de producto.
- Regulación electrónica con cuadro digital con microprocesador
- Visor digital de la temperatura.
- Desescarche automático o forzado con la seguridad de no hacer desescarche durante el ciclo de enfriamiento rápido.
- Conexión Eléctrica 380V 50 Hz 3 ph
- Temperatura máxima ambiente 43° C



MODELO	MEDIDAS EXTERIORES/ INTERIORES/ PASO ÚTIL DE PUERTA	POTENCIA FRIG. a 32° ambiente	POTENCIA ELÉCTRICA	GAS	PESO kg. neto/bruto
CHR 90-R* SE	L 1.090 x P 1.150 x H 2.245 mm. / L 557 x P 945 x H 2.010 mm./ L 557 x H 1.860 mm.	(A) 6.400 W a -12°	1.900 W	R 404 A	-

Abatidor de temperatura CHR 90-R* D/SE semi-equipado

Descripción Técnica:

- Construida totalmente en acero inoxidable aisi 304 ángulos redondeados. Aislamiento de 70 mm de poliuretano inyectado a alta presión - CFC a 42 Kg/m³. Densidad de flujo térmico 17 W/m² para una temperatura +1° interior + 43° exterior. Valor K aislamiento: 0,32 W/m².
- Una puerta reversible. (A) Abatidor de temperatura 90 Kg. +65° + 10° C La duración del enfriamiento de una cocción, a +10° C corazón de producto se realizará en menos de 2 horas. (Según legislación Europea). La capacidad de producción en KI. Dependerá del espesor del producto a enfriar y la temperatura ambiente del local. Al finalizar el ciclo de enfriamiento, pasa automáticamente a cámara de conservación +2° C. Capacidad dos carros gastronorm GN 1/1 20 niveles o un carro de 60 x 40 de 20 niveles o uno gastronorm GN 2/1 de 20 niveles.
- Sonda de pincho de temperatura a corazón de producto.
- Regulación electrónica con cuadro digital con microprocesador
- Visor digital de la temperatura.
- Desescarche automático o forzado con la seguridad de no hacer desescarche durante el ciclo de enfriamiento rápido.
- Conexión Eléctrica 380V 50 Hz 3 ph
- Temperatura máxima ambiente 43° C



MODELO	MEDIDAS EXTERIORES/ INTERIORES/ PASO ÚTIL DE PUERTA	POTENCIA FRIG. a 32° ambiente	POTENCIA ELÉCTRICA	GAS	PESO kg. neto/bruto
CHR 90-R* D/SE	L 1.425 x P 1.150 x H 2.245 mm. / L 869 x P 890 x H 1.876 mm./ L 810 x H 1.860 mm.	(A) 6.400 W a -12°	1.900 W	R 404 A	-

(A) = abatidor de temperatura
R* = (+65° + 3° C)

Nota: la capacidad de producción garantizada en las condiciones más difíciles: Puré 4,5 cm de espesor

Abatidor de temperatura CHR 160-R* D/SE Semi equipado

Descripción Técnica:

- Construida totalmente en acero inoxidable aisi 304 ángulos redondeados. Aislamiento de 70 mm de poliuretano inyectado a alta presión - CFC a 42 Kg/m³. Densidad de flujo térmico 17 W/m² para una temperatura +1° interior + 43° exterior. Valor K aislamiento: 0,32 W/m².
- Una puerta reversible. (A) Abatidor de temperatura 90 Kg. +65° + 10° C La duración del enfriamiento de una cocción, a +10° C corazón de producto se realizará en menos de 2 horas. (Según legislación Europea). La capacidad de producción en Kl. Dependerá del espesor del producto a enfriar y la temperatura ambiente del local. Al finalizar el ciclo de enfriamiento, pasa automáticamente a cámara de conservación +2° C. Capacidad dos carros gastronorm GN 1/1 20 niveles o un carro de 60 x 40 de 20 niveles o uno gastronorm GN 2/1 de 20 niveles.
- Sonda de pincho de temperatura a corazón de producto.
- Regulación electrónica con cuadro digital con microprocesador
- Visor digital de la temperatura.
- Desescarche automático o forzado con la seguridad de no hacer desescarche durante el ciclo de enfriamiento rápido.
- Conexión Eléctrica 380V 50 Hz 3 ph
- Temperatura máxima ambiente 43° C



A 160 Kg +

MODELO	MEDIDAS EXTERIORES/ INTERIORES/ PASO ÚTIL DE PUERTA	POTENCIA FRIG. a 32° ambiente	POTENCIA ELÉCTRICA	GAS	PESO kg. neto/bruto
CHR 90-R* D/GV	L 1.425 x P 1.1150 x H 2.605 mm. / L 869 x P 890 x H 1.876 mm./ L 810 x H 1.860 mm.	(A) 12.000 W a -10°	1.300 W	R 404 A	-

(A) = abatidor de temperatura

R* = (+65° + 3° C)

Nota: la capacidad de producción garantizada en las condiciones más difíciles: Puré 4,5 cm de espesor



GUASCH VAC, S.L.

Pol. Ind. sud-est
C/. Prolongación pintor Sert, 2-4
Bloque 3 - Nave 2
Tel. (34) 93 713 37 72
Fax (34) 93 713 31 45
08213 POLINYÀ (Barcelona) SPAIN
fernando@guasch.com
www.guasch.com