

Abatidores fáciles de usar y de alto rendimiento







Refrigeración

Cuando los alimentos cocinados se dejan enfriar de manera natural, entre +65 °C y +10 °C, es posible observar un aumento de la carga bacteriana que causa un deterioro de la calidad y afecta de manera especial a la seguridad de los alimentos, con el consiguiente riesgo de intoxicación para el cliente. Por esta razón, el abatidor es esencial para los chefs si quieren conservar lo que cocinan para un uso posterior. Al bajar la temperatura a +3 °C en menos de 90 minutos, el abatidor detiene la proliferación bacteriana y la deshidratación de los alimentos. El sabor, el aroma y el color no cambian mientras que la seguridad y la duración del almacenamiento aumentan. Chill, gracias a su gama de nueve modelos con diferentes capacidades, permite que el chef trabaje con total seguridad y que organice sus actividades y proporcione a los clientes un amplio menú con un servicio rápido y eficiente.





Congelación

El proceso de congelación de los alimentos es igual de importante para Moduline. De hecho, todos los abatidores de la serie Chill se fabrican para asegurar enfriamiento en positivo, aunque a su vez tengan la potencia y la tecnología para alcanzar temperaturas de congelación, de -18 °C al corazón, en menos de 240 minutos.

La potencia de la unidad compresora asegura una temperatura de -40 °C en la cámara de enfriamiento y la productividad declarada, mientras que mantiene la calidad del resultado final. La estrecha relación entre el poco tiempo y la baja temperatura permite la formación de microcristales con las moléculas de agua que hay en la comida.

De esta forma, la misma estructura molecular permanece sin cambios. Gracias a la selección del tipo de abatimiento o del programa guardado específicamente (función disponible en la versión D), Chill le permite enfriar y almacenar alimentos cocinados o crudos, lo que facilita el ahorro en materias primas, la calidad de la presentación y la seguridad de los alimentos tras la descongelación.





Características funcionales



Modalidad de refrigeración a +3°C con selección de ciclo HARD o SOFT.



Modalidad de congelación a -18°C con selección de ciclo HARD o SOFT.



Programas de abatimiento basados en tiempo o en sonda al corazón.



Detención automática de los motores de los ventiladores cuando se abre la puerta, para evitar la dispersión del frío.

PLUS



Función de pre-enfriado, para que la cámara siempre esté lista a la temperatura deseada.



Función StayChill para mantener automáticamente la temperatura al final del ciclo de refrigeración o congelación.

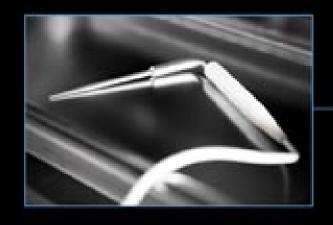


Función de desescarche con la puerta abierta.



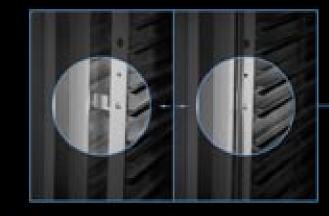
La función SOFT permite el abatimiento rápido incluso con los alimentos más delicados sin dañarlos.

EXTRAS



Sonda al corazón

La sonda al corazón calentada con punta cónica hace que la extracción sea siempre fácil, incluso en caso de congelación (opcional).



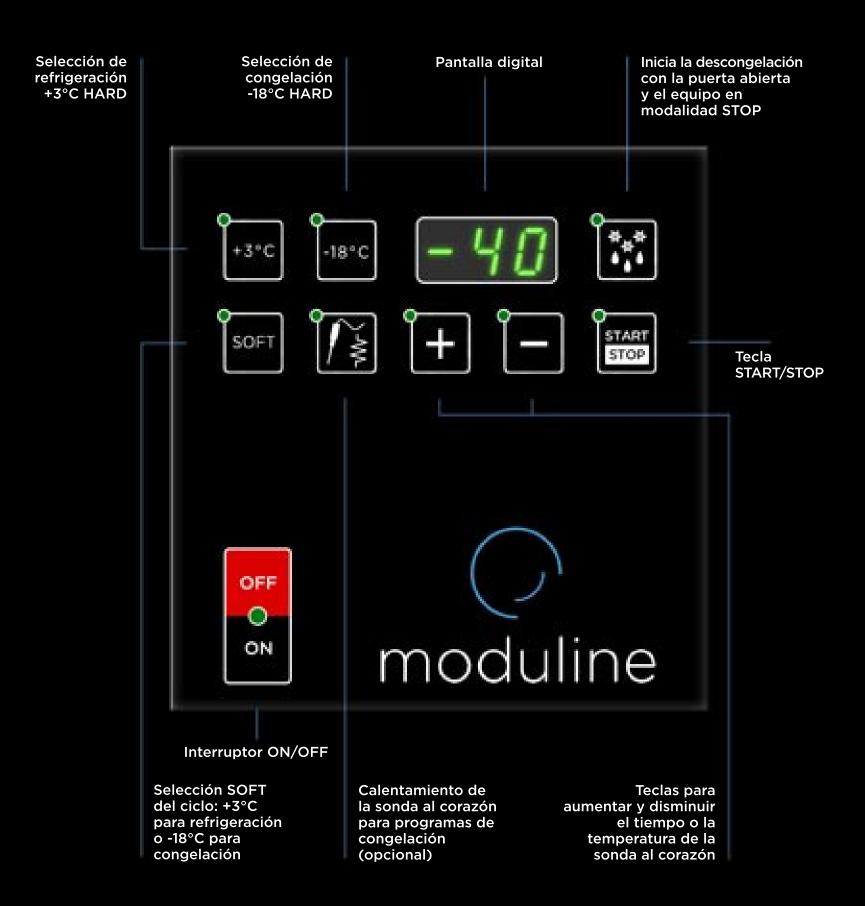
Guías ajustables

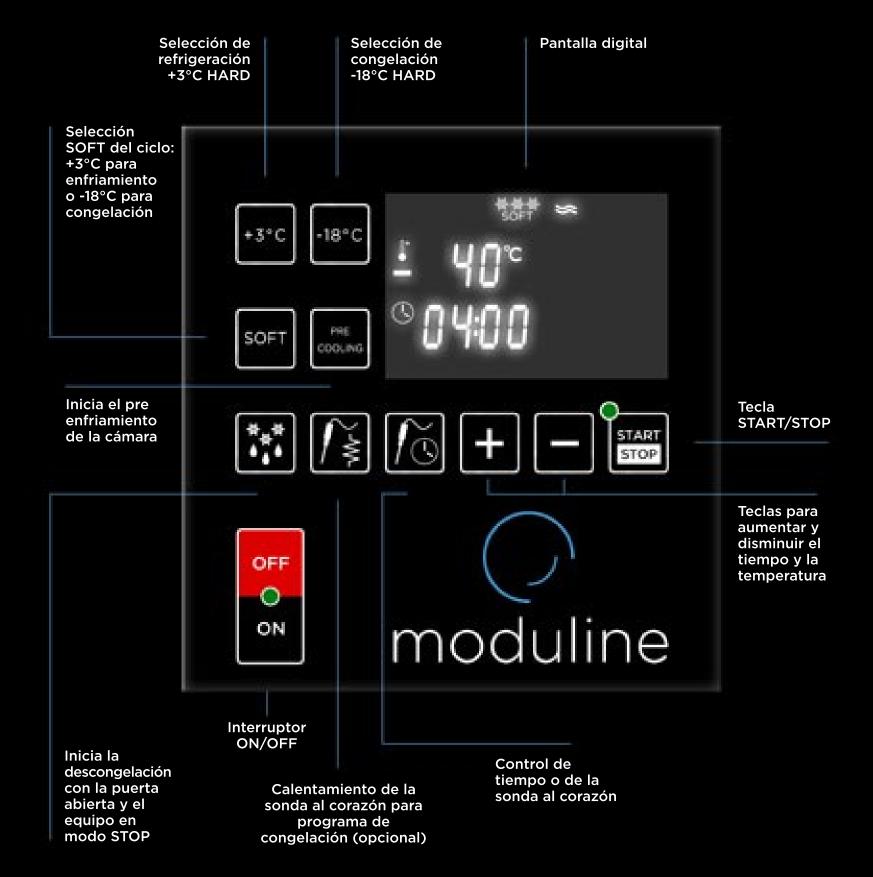
Con un simple gesto puede cambiar la bandeja de Gastronorm a 60x40.



Guías

Las múltiples posiciones de las bandejas permiten diferentes configuraciones, según los requisitos de carga.





TBFCerrado

Tirador de la puerta

ergonómico y totalmente integrado, con cierre magnético

Control de temperatura electrónico y automático

para refrigeración o congelación rápida en la cámara, con total seguridad y homogeneidad

Control electrónico

muy intuitivo y fácil de usar, incluso para el personal menos experto

Unidades evaporadora y compresora

calibradas de acuerdo con el tamaño y la capacidad de la cámara

Bandeja de recogida de la condensación

no más fugas y acumulación de agua en el suelo



TBFAbierto

Guías

se pueden quitar y lavar con facilidad

Sonda al corazón

hace que los procesos de enfriamiento sean más sencillos y seguros

Ventiladores

gracias a su gran diámetro y a la forma de la cámara, hacen que el aire fluya de manera uniforme, lo que asegura temperaturas homogéneas

Cámara con cierre hermético

los ángulos redondeados y el sistema de drenaje hacen que la limpieza sea más sencilla y segura

Aislamiento de la cámara y la puerta

los materiales altamente aislantes garantizan una menor dispersión del frío



SERIE CBF/TBF



	CBF031B	CBF051B	TBF051B	TBF061D	TBF091D
Capacidad bandejas	3 GN 1/1 h 40	5 GN 1/1 h 40	5 (GN 1/1 o 600x400) h 40	4 (GN 1/1 o 600x400) h 65 6 (GN 1/1 o 600x400) h 40 8 (GN 1/1 o 600x400) h 20	6 (GN 1/1 o 600x400) h 65 9 (GN 1/1 o 600x400) h 40 12 (GN 1/1 o 600x400) h 20
Rendimiento	7 kg ^{1,2}	10 kg ^{1, 2}	12.5 kg ^{1,2}	18 kg ^{1,2}	27 kg ^{1,2}
Temperatura de funcionamiento	de -40°C a +0°C	de -40°C a +0°C	de -40°C a +0°C	de -40°C a +0°C	de -40°C a +0°C
Potencia eléctrica	577 W	865 W	940 W	1268 W	1971 W
Capacidad de enfriamiento	833 W ³	1091 W ³	1451 W ³	1899 W ³	2780 W ³
Suministro eléctrico	230 Vac 50 Hz	230 Vac 50 Hz	230 Vac 50 Hz	230 Vac 50 Hz	230 Vac 50 Hz
Dimensiones	550x650x670 mm	550x650x840 mm	800x700x850 mm	800x700x930 mm	800x800x1200 mm

^{1.} De +90 °C a +3 °C y de +90 °C a -18 °C en el núcleo

^{2.} Se refiere al producto distribuido de manera uniforme en las bandejas h 40

^{3.} Evaporación -10 °C; condensación +55 °C (estándar ASHRAE)



	TBF121D	TBF181D	TBF092D	TBF122D
Capacidad bandejas	8 (GN 1/1 o 600x400) h 65 12 (GN 1/1 o 600x400) h 40 16 (GN 1/1 o 600x400) h 20	12 (GN 1/1 o 600x400) h 65 18 (GN 1/1 o 600x400) h 40 24 (GN 1/1 o 600x400) h 20	6 (GN 2/1) h 65 9 (GN 2/1) h 40 12 (GN 2/1) h 20	8 (GN 2/1) h 65 12 (GN 2/1) h 40 16 (GN 2/1) h 20
Rendimiento	36 kg ^{1,2}	54 kg ^{1,2}	54 kg ^{1,2}	72 kg ^{1, 2}
Temperatura de funcionamiento	de -40°C a +0°C	de -40°C a +0°C	de -40°C a +0°C	de -40°C a +0°C
Potencia eléctrica	2713 W	3613 W	3473 W	6140 W
Capacidad de enfriamiento	3209 W ³	4581 W ³	4581 W ³	8162 W ³
Suministro eléctrico	400 Vac 3N 50 Hz	400 Vac 3N 50 Hz	400 Vac 3N 50 Hz	400 Vac 3N 50 Hz
Dimensiones	800x800x1670 mm	800x800x1970 mm	980x850x1440 mm	980x850x1670 mm

Incluye sonda al corazón

- 1. De +90 °C a +3 °C y de +90 °C a -18 °C en el núcleo
- 2. Se refiere al producto distribuido de manera uniforme en las bandejas h 40
- 3. Evaporación -10 °C; condensación +55 °C (estándar ASHRAE)

MODULINESRL