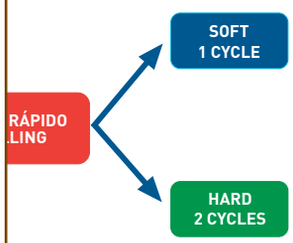
05 Abatidores
Blast chillers

05 Abatidores
Blast chillers

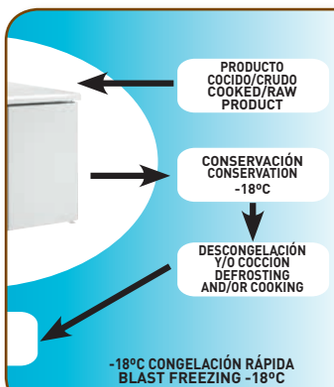


Función del abatidor
How blast chillers work

Pag 146

Abatidores y Congeladores de Temperatura 3, 5, 7 Niveles
Blast Chillers and Freezers 3, 5, 7 levels

Pag 150



Ciclos de trabajo
Cycle functions

Pag 147

Abatidores y Congeladores de Temperatura 10, 14 Niveles
Blast Chillers and Freezers 10, 14 levels

Pag 152

Panel de control
Control panel

Pag 148

Abatidores y Congeladores de Temperatura 20 Niveles
Blast Chillers and Freezers 20 levels

Pag 154

Las ventajas
The advantages

Pag 149

Abatidores y Congeladores de Temperatura 20 Niveles Dobles
Doubles Blast Chillers and Freezers 20 levels

Pag 156

ES-14-0002 HT DB CH01 HACCP

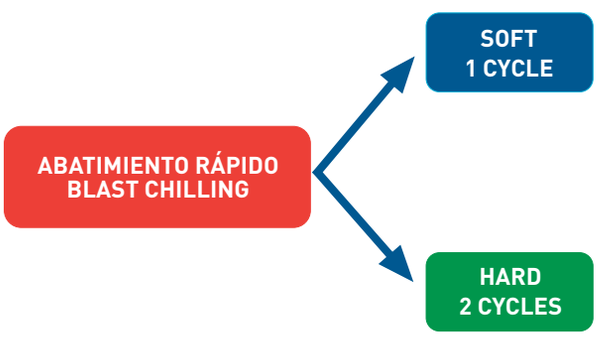
FUNCIÓN DEL ABATIDOR

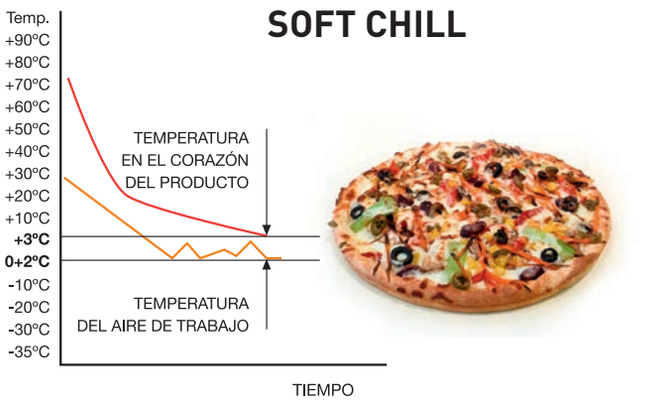
- Los abatidores permiten reducir en un tiempo muy breve la temperatura en el corazón de los alimentos, sean cocidos o frescos, conservando sus características de frescura, higiene y calidad, disminuyendo los riesgos de proliferación bacteriana.
- La manera tradicional de conservar los alimentos cocinados 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 +65ºC y +10ºC 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.

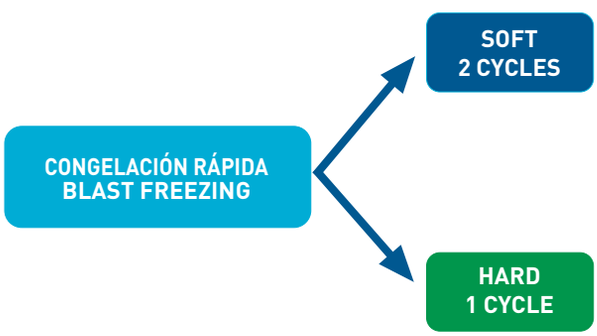
HOW BLAST CHILLERS WORK

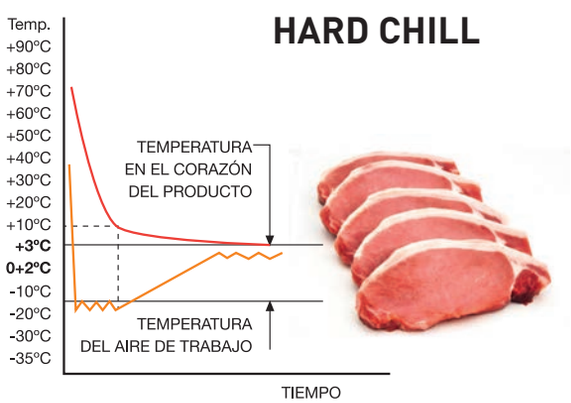
- Blast chillers quickly reduce the core temperature of the products, whether they are cooked or fresh, conserving their fresh texture, hygiene and quality, whilst reducing the risk of bacteria generating.
- The traditional method of storing cooked food has always been to leave it to cool naturally until it reaches a suitable temperature to store in the refrigerator.
- During the period when the core temperature falls from +65ºC and +10ºC, the food will lose a lot of its natural characteristics, such as moisture, consistency, aroma and colour. Furthermore, this is when bacteria begin to develop.
- INFRICO BLAST CHILLERS are designed to reduce the time period for this critical change in temperature.

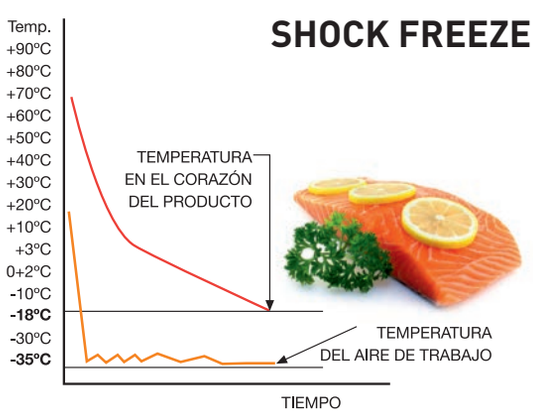
CICLOS DE TRABAJO · CYCLE FUNCTIONS

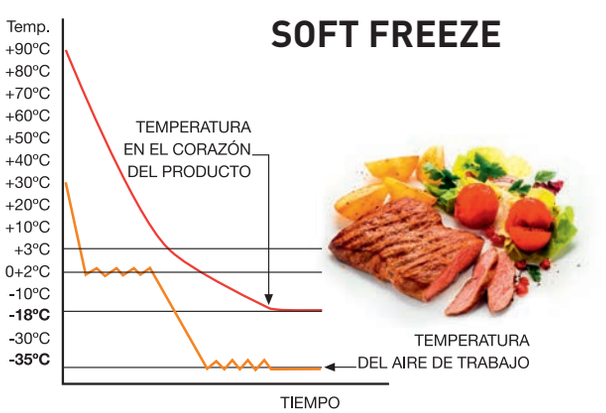












ABATIMIENTO RÁPIDO · BLAST CHILLING

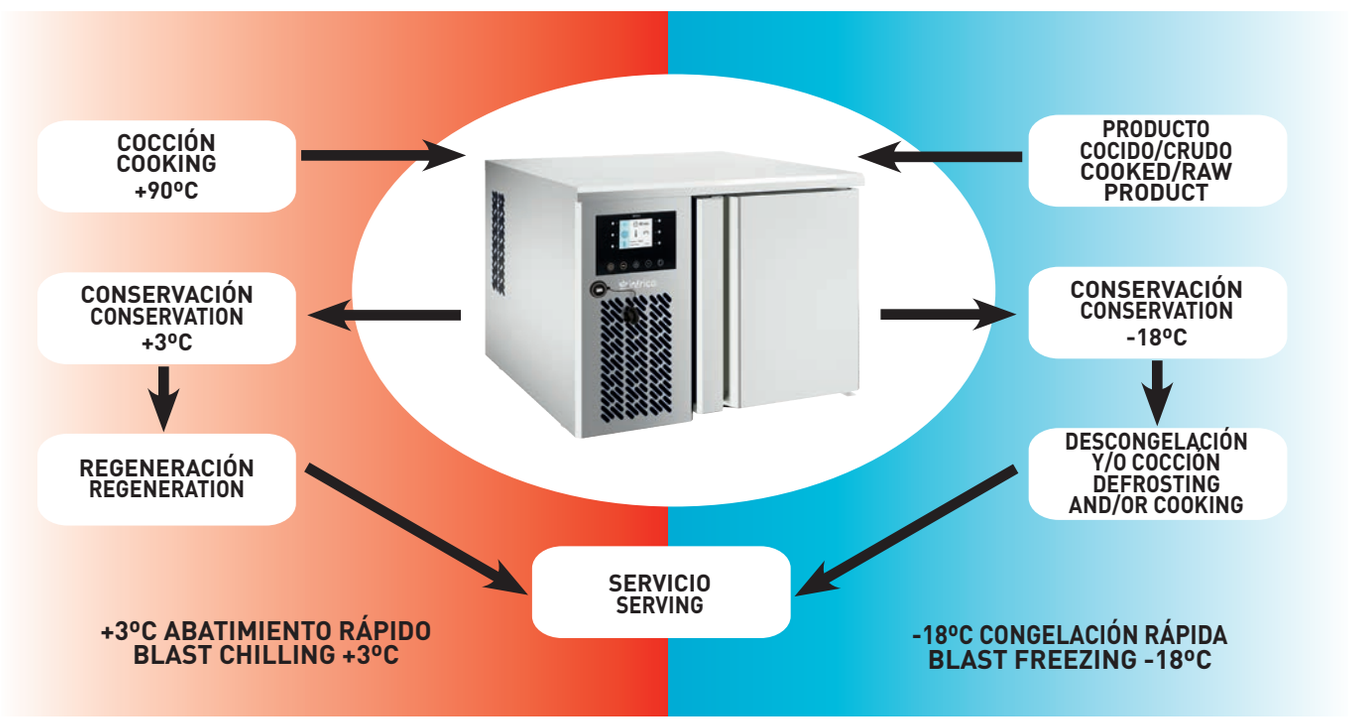
- El ciclo de abatimiento rápido de los alimentos cocinados permite mantener intactas sus características originales, el descenso rápido de temperatura en el corazón del producto de +90º C a +3º C en menos de 90 minutos y mantener el producto entre 0º C y +5º C garantiza la calidad, aroma, color, humedad y consistencia.

- *Blast chilling allows cooked food to maintain all of its original characteristics by quickly bringing the temperature down from +90ºC to +3ºC in less than 90 minutes and maintaining the temperature between 0ºC and +5ºC, conserving the quality, aroma, colour and consistency of the food.*

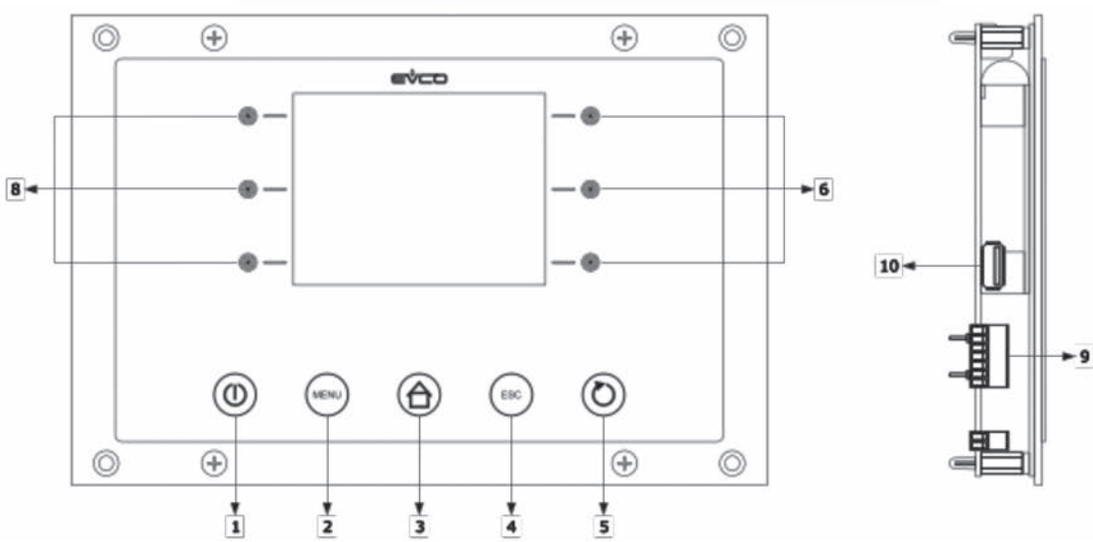
CONGELACIÓN RÁPIDA · BLAST FREEZING

- 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 +90º C a -18º C en el corazón del producto en menos de 270 minutos.

- *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. The temperature of the interior of the food falls from +90ºC to -18ºC in less than 270 minutes.*



PANEL DE CONTROL · CONTROL PANEL



1. Tecla / Key **ON/OFF**
   Enciende o apaga el equipo
   Turns the machine On or Off

2. Tecla / Key **MENU**
   Accedemos al menú
   Access to the menu

3. Tecla / Key **HOME**
   Accedemos a la pantalla principal
   Access to the main screen

4. Tecla / Key **ESCAPE**
   Volvemos a la pantalla anterior
   Escape to the precious screen

5. Tecla / Key **START/STOP**
   Comienzo / parada del ciclo
   Start / stop cycle

6. Tecla interactiva
   Interactive Keys

8. Tecla interactiva
   Interactive Keys

9. Puerto de serie RS-485 con protocolo de comunicación MODBUS y puerto de comunicación con el módulo de centro (señal y potencia)
   Serial port RS-485 with MODBUS communication protocol and port for communicating with the control module (signal and power)

10. Puerto serie USB
    USB serial port

LAS VENTAJAS · THE ADVANTAGES

- Los abatidores de INFRICO ofrecen inmejorables ventajas para su empresa y son un elemento fundamental para el beneficio de la misma.
- *INFRICO's range of blast chillers offer unbeatable benefits and advantages for your business.*

GRAN CALIDAD
HIGH QUALITY

- Alta calidad de los platos en cualquier momento, para mayor satisfacción de los clientes, el cocinero y la empresa.
- *High quality meals at any time, pleasing both the customer and the kitchen chef.*

COMPRAS CONTROLADAS
CONTROLLED PURCHASES

- Posibilidad de hacer compras controladas de más cantidad de productos, cuando convenga, por ejemplo en temporada con el ahorro que conlleva.
- *Food purchases can be made at any time, making cost savings on seasonal food.*

SEGURIDAD ALIMENTARIA
FOOD SAFETY

- Seguridad alimentaria de todos los productos, ya que están tratados correctamente de conformidad con el sistema HACCP.
- *Food safety on all your dishes as the chilling process fully conforms to the HACCP regulations.*

MENOS PERDIDA DE PESO
LESS WEIGHT LOSS

- Menos pérdida de peso ya que la humedad de los productos no se evapora.
- *Less weight loss as the humidity and moisture of the food doesn't evaporate.*

AHORRO DE TIEMPO
SAVING TIME

- Ahorro de tiempo de hasta un 30%, con la posibilidad de elaborar platos cocinados para varios días.
- *Save time by up to 30% by preparing meals in batches.*

MENOS DESPERDICIOS
LESS WASTE

- Menos deshechos ya que la calidad de los alimentos enfriados y congelados se conserva durante mucho más tiempo.
- *Less waste as blast chilled and frozen dishes can be stored for longer periods of time.*

MAYOR ORGANIZACIÓN
BETTER ORGANISATION

- Mayor organización en el trabajo, porque el momento de la preparación y la cocción es independiente y no está ligado al servicio.
- *Better organisation in the kitchen, as food can be prepared independent of customer demand.*

MENÚ MÁS AMPLIO
MORE VARIED MENUS

- Menú más amplio y siempre disponible, de máxima calidad y sin riesgos.
- *A wider choice of quality dishes without any health risks.*

ABATIDOR ...
BLAST CHILLER ...

- ... compatible con los principales fabricantes de hornos.
- *... compatible with the main manufacturers of ovens.*

CONEXIÓN USB
USB CONNECTION

- Carga y Descarga de Parámetros.
- Carga y Descarga de Prográmas.
- Descarga de la información relativa a alarmas HACCP.
- *Upload / Download of the configuration parameters.*
- *Upload / Download of the programs.*
- *Download of the information relative to the HACCP alarms.*

05 ABATIDORES Y CONGELADORES DE TEMPERATURA 3, 5, 7 NIVELES
BLAST CHILLERS AND FREEZERS 3, 5, 7 LEVELS

EXTERIOR

- Acero inox AISI 304 18/10

INTERIOR

- Acero inox AISI 304 18/10
- Desagüe interior
- Fondo embutido con amplios radios
- Estructura porta-bandejas (GN1/1 - 60x40)
- Marcos puerta calefactador para evitar acumulación de hielo

AISLAMIENTO

- Poliuretano inyectado alta presion libre de CFC´s densidad 40 kg/m^3, bajo GWP y cero efecto ODP

PUERTAS

- Contrapuerta embutida
- Burlete de triple cámara fácilmente sustituible
- Puertas con tirador integrado
- Bisagra pivotante con bloqueo de apertura

PATAS

- Patas en Acero Inox regulables en altura

REFRIGERACIÓN

- Sistema de condensación ventilada
- Evaporadores tratados anticorrosion 100% Poliéster
- Desescarche manual durante ciclos y automático en conservación
- Conservación en cámara finalizado el ciclo
- Abatimiento: de +90ºC a +3ºC en menos de 90 min
- Congelación rápida: de +90ºC a -18ºC en menos de 270 min

CONTROL DIGITAL

- Cuadro de mandos táctil con pantalla gráfica de fácil lectura y menú informativo
- Programa previene la formacion escarcha en el producto
- Posibilidad de personalizar hasta 99 programas
- Conexión USB

EXTERIOR

- AISI 304 18/10 stainless steel

INTERIOR

- AISI 304 18/10 stainless steel
- Internal drain
- Sealed interior floors and rounded cabinet corners
- Tray Racks (GN1/1 – 60x40)
- Heated door frame to avoid accumulation of ice

INSULATION

- Free CFC's high density (40kg/m^3) polyurethane insulation with low GWP & zero ODP effect

DOORS

- Stamped rear door
- Easy removal triple chamber gasket
- Integrated andel doors
- Self closing doors with stay open feature.

LEGS

- Stainless steel adjustable legs

REFRIGERATION

- Forced air refrigeration system
- Evaporator coil coated with anti-corrosion material 100% Polyester
- Manual defrost during cycles and automatic defrost during maintenance
- Temp Maintenance inside when cycle is finished
- Blast Chilling: de +90ºC a +3ºC en menos de 90 min
- Blast freezing: de +90ºC a -18ºC en menos de 270 min

DIGITAL CONTROL

- Touch control panel with an easy t oread screen and menú
- A control that prevents frost from forming on the product.
- It has the possibility to personalize and memorise 99 programes
- USB connection

ENTRADA BANDEJA · TRAYS ENTRY

1S GN 1/1 600x400

1L GN 1/1 600x400

MODELOS MODELS	Dimensiones Dimensions LxlxH (mm)	Tensión/Frecuencia Electrical (V/Hz)	Nº Bandejas (Opcional) Trays (Optional)	Distancia entre bandejas Distance between trays	Rendimiento (Kg) Abatimiento congelación	Compresor Compressor (HP)	Evaporación Evaporation	Control Control	Refrigerante Refrigerant
ABT3 1S	721x711x536	220/50	3 GN 1/1	65	10/5	1/2	Forzada Forced	Digital	R 404 A
ABT5 1L	837x836x925	220/50	5 GN 1/1 600x400	65	20/12	1	Forzada Forced	Digital	R 404 A
ABT7 1L	837x836x1106	220/50	7 GN 1/1 600x400	65	30/18	1 1/4	Forzada Forced	Digital	R 404 A
ABT7 1M	1468x700x850	220/50	7 GN 1/1	65	30/18	1 1/4	Forzada Forced	Digital	R 404 A

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.

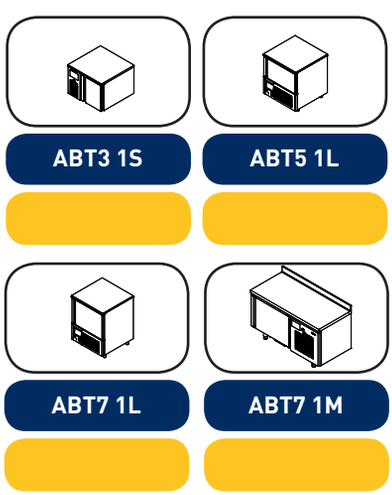
ABATIDORES Y CONGELADORES DE TEMPERATURA 3, 5, 7 NIVELES
BLAST CHILLERS AND FREEZERS 3, 5, 7 LEVELS

ABT3 1S

ABT5 1L

ABT7 1L

ABT7 1M
(Compatible con GN 1/1 / Compatible with GN 1/1)



OPCIONAL / OPTIONAL

- Esterilizador / Sterilizer **(407X26)**
- Bandejas inox GN 1/1 / Stainless GN 1/1 trays **(501x23)**
- Bandeja 60x40 / 60x40 trays **(A850P41)**

05 ABATIDORES Y CONGELADORES DE TEMPERATURA 10, 14 NIVELES
BLAST CHILLERS AND FREEZERS 10, 14 LEVELS

ABT 10 1L

OPCIONAL / OPTIONAL

- Esterilizador / Sterilizer **(407X26)**
- Bandejas inox GN 1/1 / Stainless GN 1/1 trays **(501x23)**
- Bandejas inox GN 2/1 / Stainless GN 2/1 trays **(501x24)**
- Bandeja 60x40 / 60x40 trays **(A850P41)**
- Conexión 220v/Iph/50Hz / 220v/Iph/50Hz conection (ABT 10, 14)

ENTRADA BANDEJA · TRAYS ENTRY

2S GN 2/1 800x600

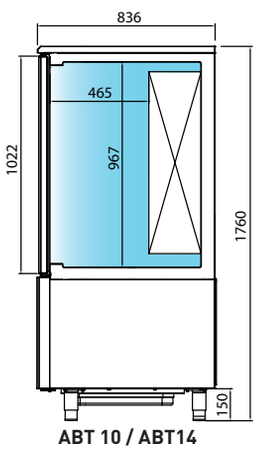
1L GN 1/1 600x400

MODELOS MODELS	Dimensiones Dimensions LxIxH (mm)	Tensión/Frecuencia Electrical (V/Hz)	Nº Bandejas (Opcional) Trays (Optional)	Distancia entre bandejas Distance between trays	Rendimiento (Kg) Abatimiento congelación	Compresor Compressor (HP)	Evaporación Evaporation	Control Control	Refrigerante Refrigerant
ABT10 1L	837x836x1760	3N 380/50	10 GN 1/1 600x400	65	40/25	2	Forzada Forced	Digital	R 404 A
ABT14 1L	837x836x1760	3N 380/50	14 GN 1/1 600x400	65	50/30	2 1/2	Forzada Forced	Digital	R 404 A
ABT10 2S	1072x1071x1950	3N 380/50	10 GN 2/1 800x600	75	80/50	4	Forzada Forced	Digital	R 404 A

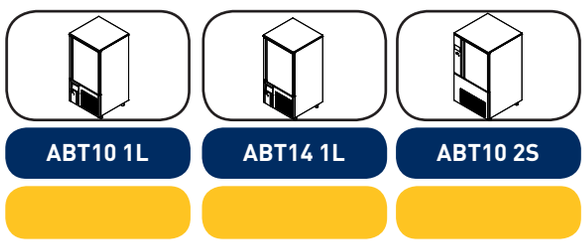
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.

ABT14 1L

ABT10 2S



ABT 10 / ABT14



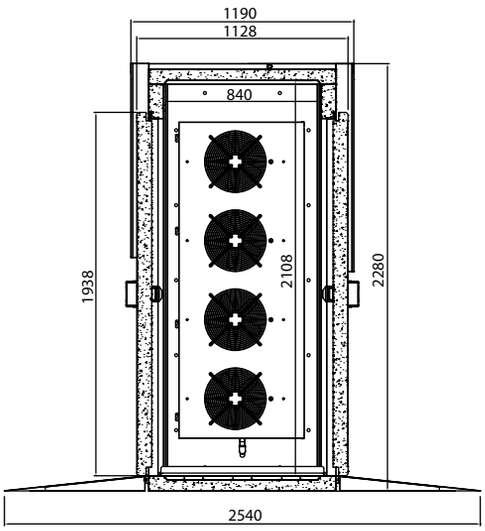
ENTRADA CARRO · CAR ENTRY

C Ruedas dentro / Wheels inside

S Ruedas fuera / Wheels outside

CP/SP/PP Potenciados / Power full

P Pasante / Pass-throw



CBGN 2011 / CBGN 2021

OPCIONAL / OPTIONAL

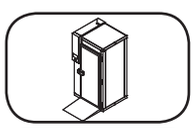
- Rampa / Ramp **(RAMABT21)**
- Carro (455x635x1787) GN 1/1 / Car (455x635x1787) GN 1/1 **(CBGN2011)**
- Carro (660x755x1787) GN 2/1 / Car (660x755x1787) GN 2/1 **(CBGN2021)**
- Carro (530x705x1787) 600x400 mm / Car (530x705x1787) 600x400 mm **(CBE20)**

MODELOS MODELS	Dimensiones Dimensions LxIxH (mm)	Tensión/Frecuencia Electrical (V/Hz)	Carro Cars	Rendimiento (Kg) Abatimiento congelación	Potencia frigorífica (-10ºC / -25ºC)	Evaporación Evaporation	Control Control	Refrigerante Refrigerant
ABT20 1C	1200x1095x2280	3N 380/50	20 GN 1/1	110 / 60	10073 / 5387	Forzada Forced	Digital	R 404 A
ABT20 2C	1400x1295x2280	3N 380/50	20 GN 2/1	110 / 60	10073 / 5387	Forzada Forced	Digital	R 404 A
***ABT20 1S**	1200x1095x2280	3N 380/50	20 GN 1/1	110 / 60	10073 / 5387	Forzada Forced	Digital	R 404 A
***ABT20 2S**	1400x1295x2280	3N 380/50	20 GN 2/1	110 / 60	10073 / 5387	Forzada Forced	Digital	R 404 A
ABT20 1P	1200x1180x2280	3N 380/50	20 GN 1/1	110 / 60	10073 / 5387	Forzada Forced	Digital	R 404 A
ABT20 2P	1400x1390x2280	3N 380/50	20 GN 2/1	110 / 60	10073 / 5387	Forzada Forced	Digital	R 404 A
ABT20 2CP	1400x1295x2280	3N 380/50	20 GN 2/1	230 / 130	20869 / 11411	Forzada Forced	Digital	R 404 A
ABT20 2SP	1400x1295x2280	3N 380/50	20 GN 2/1	230 / 130	20869 / 11411	Forzada Forced	Digital	R 404 A
ABT20 2PP	1400x1390x2280	3N 380/50	20 GN 2/1	230 / 130	20869 / 11411	Forzada Forced	Digital	R 404 A

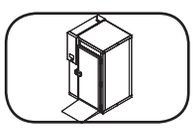
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.

*Compatible con RATIONAL

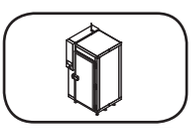
ABT20 2P



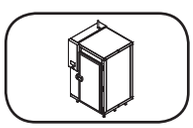
ABT20 1C



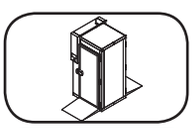
ABT20 2C



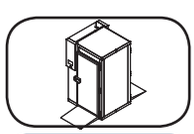
ABT20 1S



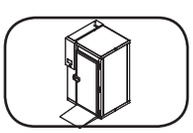
ABT20 2S



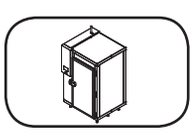
ABT20 1P



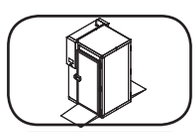
ABT20 2P



ABT20 2CP



ABT20 2SP



ABT20 2PP

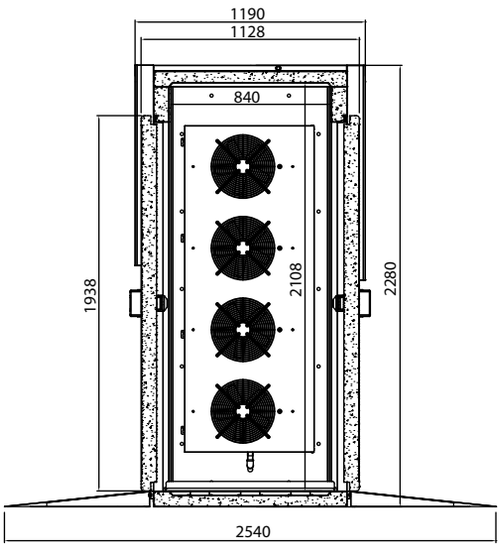
ENTRADA CARRO · CAR ENTRY

C Ruedas dentro / Wheels inside

S Ruedas fuera / Wheels outside

CP/SP/PP Potenciados / Power full

P Pasante / Pass-throw



CBGN 2011 / CBGN 2021

OPCIONAL / OPTIONAL

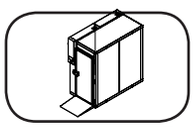
- Rampa / Ramp **(RAMABT21)**
- Carro (660x755x1787) GN 2/1 / Car (660x755x1787) GN 2/1 **(CBGN2021)**
- Carro (530x705x1787) 600x400 mm / Car (530x705x1787) 600x400 mm **(CBE20)**

MODELOS MODELS	Dimensiones Dimensions LxDxH (mm)	Tensión/Frecuencia Electrical (V/Hz)	Carro Cars	Rendimiento (Kg) Abatimiento congelación	Potencia frigorífica (-10ºC / -25ºC)	Evaporación Evaporation	Control Control	Refrigerante Refrigerant
ABT20 3C	1200x2095x2280	3N 380/50	3x20 GN 1/1	230 / 130	20869 / 11411	Forzada Forced	Digital	R 404 A
ABT20 4C	1400x2095x2280	3N 380/50	3x20 GN 1/1	230 / 130	20869 / 11411	Forzada Forced	Digital	R 404 A
ABT20 3P	1200x2180x2280	3N 380/50	3x20 GN 1/1	230 / 130	20869 / 11411	Forzada Forced	Digital	R 404 A
ABT20 4P	1400x2180x2280	3N 380/50	3x20 GN 1/1	230 / 130	20869 / 11411	Forzada Forced	Digital	R 404 A
ABT203 CP	1200x2095x2280	3N 380/50	3x20 GN 1/1	460 / 260	41738 / 22822	Forzada Forced	Digital	R 404 A
ABT204 CP	1400x2095x2280	3N 380/50	3x20 GN 1/1	460 / 260	41738 / 22822	Forzada Forced	Digital	R 404 A
ABT203 PP	1200x2180x2280	3N 380/50	3x20 GN 1/1	460 / 260	41738 / 22822	Forzada Forced	Digital	R 404 A
ABT204 PP	1400x2180x2280	3N 380/50	3x20 GN 1/1	460 / 260	41738 / 22822	Forzada Forced	Digital	R 404 A

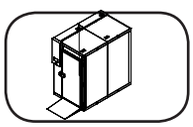
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.

NUEVO
NEW

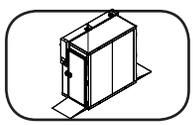
ABT20 4P



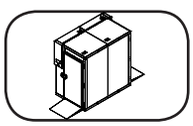
ABT20 3C



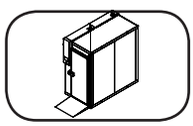
ABT20 4C



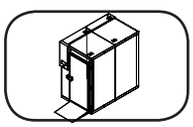
ABT20 3P



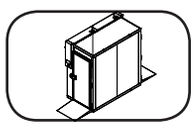
ABT20 4P



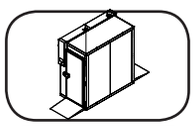
ABT20 3CP



ABT20 4CP



ABT20 3PP



ABT20 4PP