

Abatidores de temperatura



¿QUÉ ES UN ABATIDOR DE TEMPERATURA?

La manera tradicional de conservar los alimentos cocinados solía ser dejarlos al aire libre hasta enfriarse a una temperatura adecuada, y luego introducirlos en un frigorífico.

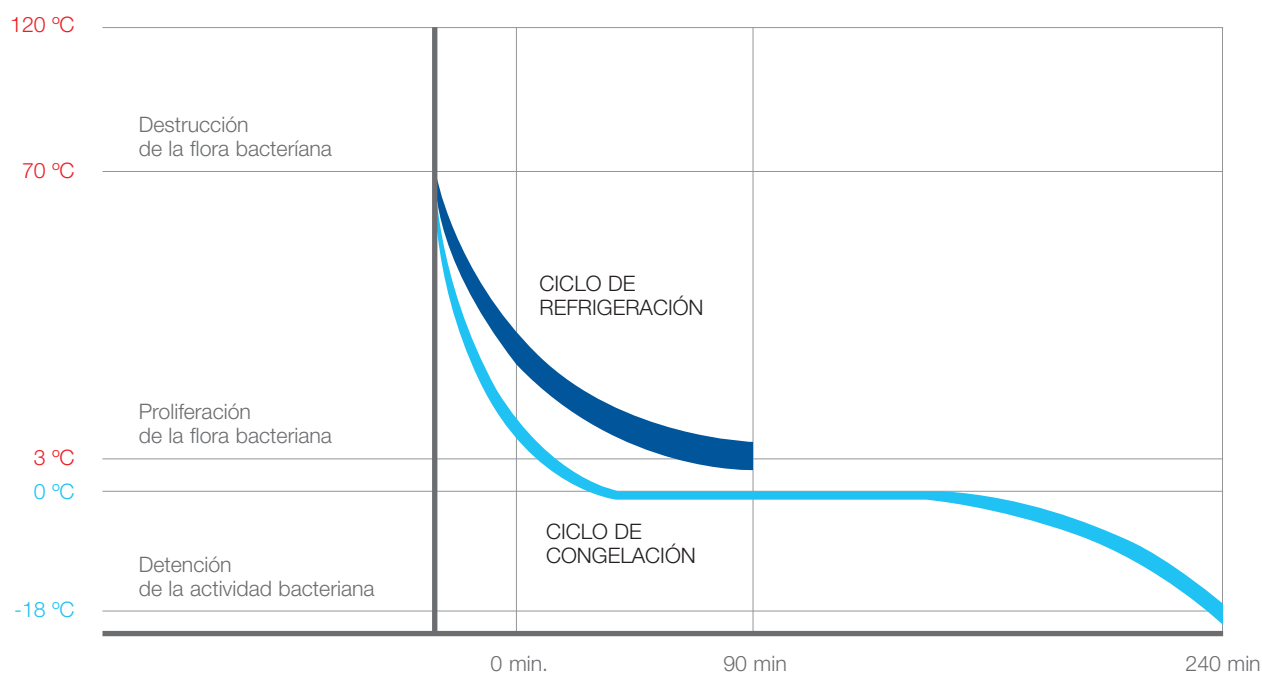
Bajo estas condiciones de temperatura y humedad ambiental (+65 °C -> +10 °C) en los alimentos se produce una proliferación de la flora bacteriana.

Los abatidores de temperaturas son máquinas diseñadas para bajar rápidamente la temperatura de los alimentos, de forma que

puedan pasar de los 90 °C tras ser cocinados, a una temperatura de refrigeración de +3 °C en un tiempo no superior a 90 minutos, impidiendo de esta manera que las bacterias se multipliquen.

Los abatidores mixtos, con ciclo de congelación incorporado, pueden hacer descender la temperatura del producto hasta alcanzar -18 °C en un tiempo de 4 horas, con lo que se consigue una congelación del alimento muy rápida, evitando, además del aumento de la flora bacteriana, la formación de macrocristales.

CICLOS DE TRABAJO EN UN ABATIDOR



EL CONGELADO TRADICIONAL O EL CONGELADO POR ABATIMIENTO

Son dos términos que mucha gente no distingue bien aún. ¿Qué diferencia hay entre 'congelar' el producto, introduciéndolo en un frigorífico congelador tradicional, y 'congelar por abatimiento'?

La diferencia es que en el congelado tradicional hay tiempo suficiente para que se formen macrocristales en el interior del alimento, en tanto que en la congelación rápida por abatimiento, al producirse en menos de 4 horas, no se da tiempo a la formación de macrocristales.

Los macrocristales se forman cuando un alimento alcanza a congelarse en un tiempo entre 4 y 8 horas. En el transcurso de

ese tiempo, se rompe la membrana celular, perdiéndose entonces las sales minerales y sustancias nutritivas del alimento en forma de líquido. El abatidor mixto evita ese problema y el alimento se congela sin perder sus características, vitaminas y sabor, pudiendo ser conservado hasta un par de meses sin perder sus características.

Tanto en refrigeración como en congelación, hay dos tipos de ciclo de abatimientos: duro y suave.

Abatidores compactos, serie CONCEPT



ATM-031 VCH

ATM-051 VCH

ATM-081 VCH

ATM-101 VCH

ATM-121 VCH

ATM-161 VCH

ATM-102 VCH

Modelos mixtos, que permiten realizar ciclos de abatimiento de refrigeración (+3 °C) o de congelación (-18 °C).

Tanto en refrigeración como en congelación pueden realizarse dos tipos de ciclos de abatimiento:

- Ciclo fuerte: indicado para productos de espesor superior a 2 cm compactos
- Ciclo suave: para productos de espesor inferior a 2 cm, de poca densidad. Este ciclo se realiza en dos pasos programados. El ciclo suave evita formación de escarcha en el producto.

Duración de los ciclos:

- Ciclos de Refrigeración: 90 minutos.
- Ciclos de Congelación: 240 minutos.

Temporizador electrónico y sonda de temperatura.

El control de los ciclos puede realizarse por tiempo o mediante la temperatura que registra la sonda al colocarse en el corazón del alimento (si no se usa la sonda el control pasa automáticamente a ser por tiempo).

Al acabar el ciclo el abatidor funciona como un armario de refrigeración, manteniendo la temperatura entre +2 y +4 °C, o como uno de mantenimiento de congelados, por debajo de -18 °C.

Compresor hermético con condensador ventilado.

Refrigerante ecológico R-404A libre de CFC.

Aislamiento de poliuretano inyectado de 60 mm (salvo modelo ATM-031, de 35 mm). Densidad de 40 kg. Sin CFC.

Evaporador de tubo de cobre y aletas de aluminio.

Refrigeración por tiro forzado.

Evaporación automática del agua de desescarche.

Guías internas incluidas.

- Opciones bajo pedido:**
- SONDA CALEFACTADA
 - IMPRESORA PARA HACCP

★	Modelo	Hz.	Código	Niveles			Producción Kg/ciclo		Tensión	Potencia W		Dimensiones mm	P.V.P.
				GN-1/1	GN-2/1	60x40	+90/+3°C	+90/-18°C		Eléctrica	Frigorífica		
★	ATM-031 VCH	50	19005585	3	-	-	8	5	230V-1N	590	490	560x700x514	2.890,00
		60	19005583										
★	ATM-051 VCH	50	19006671	5	-	5	12	8	230V-1N	1.200	690	790x700x850	4.041,00
		60	19013841										
	ATM-081 VCH	50	19007580	8	-	8	25	16	230V-1N	2.000	1.300	790x800x1.290	4.342,00
		60	19013843										
★	ATM-101 VCH	50	19007784	10	-	10	30	20	230V-1N	2.000	1.300	790x800x1.420	5.784,00
		60	19007786										
	ATM-121 VCH	50	19015787	12	-	12	36	24	230V-1N	2.000	1.300	790x800x1.600	6.784,00
		60	19011448										
	ATM-161 VCH	50	19008338	16	-	16	40	28	400V-3N	2.300	2.850	790x800x1.950	7.687,00
		60	19015790										
	ATM-102 VCH	50	19033591	20	10	20	70	50	400V-3N	2.300	2.850	1.200x1.065x1.765	10.148,00
		60	19033751										