



isselbaecher
FOOD · SERVICE · EQUIPMENT GMBH

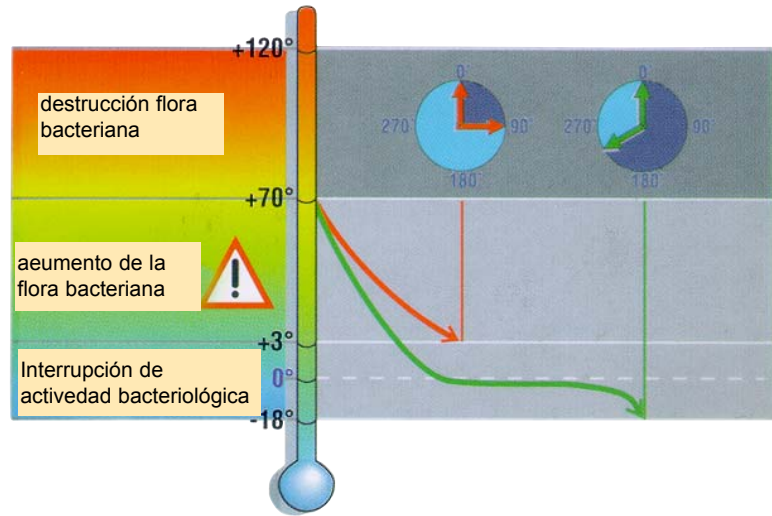
Congelador rápido Y Abatidor de temperatura



LIGEREZA EN EL TRABAJO

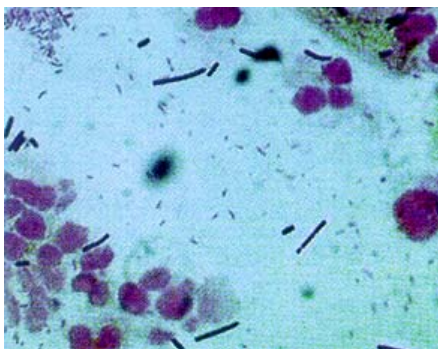
En una cocina moderna profesional es imprescindible el uso del congelador rápido / abatidor de temperatura.

Este aparato rebaja la temperatura de los alimentos rápidamente y ofrece a la organización de la cocina unas ventajas imprescindibles con respecto a la higiene, la calidad organoléptica de los alimentos, la variedad de los platos y en lo que se refiere a la planificación y racionalización.



Higiene

El tiempo válido de almacenamiento, depende de la clase de empaquetamiento. Un producto que no esté empaquetado al vacío, deberá de consumirse dentro de un plazo de 5 días, para evitar que las bacterias multipliquen. Productos empaquetados "sous vide" no entran en contacto con el aire y pueden conservarse por un espacio de 20 días.



Temperatura crítica, zona propicia para la formación de microorganismos (+65°C / +10°C)

Calidad

El abatimiento rápido de la temperatura permite el mantenimiento del 85% de la humedad contenida en los alimentos y evitan la formación de macrocristales intercelulares, de forma que se conservan

las propiedades organolépticas de los alimentos, de manera que estos se puedan presentar compactos.

Variedades de los menús

Gracias a las posibilidades, una gran variedad de platos se pueden preparar de antemano, de esta manera, el personal de cocina puede ofrecer una gran variedad de menús. El cocinero no tiene que controlar todos los procesos de confección de los diferentes platos.

Planificación de la producción

Las ventajas del congelador rápido / abatidor de temperatura se ven en la repartición del trabajo en la cocina. El cocinero jefe no tiene que seguir un determinado plano según el pedido de los platos, si no que puede preparar las comidas según su propio plano y de esta forma optimar el flujo de trabajo. De esta manera se pueden ahorrar costos de personal y energía.

Otras ventajas

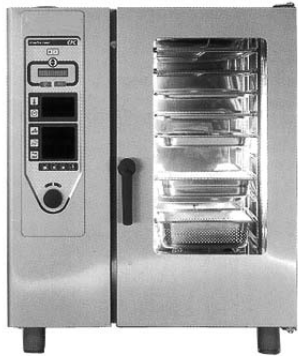
El uso de este método de planificación y ratificación del trabajo en la cocina es para muchas empresas muy ventajosa p.e. empresas de catering. Buffets muy complicados se pueden preparar óptimamente.



La formación de cristales de hielo microscópicos conduce a la rotura de las membranas intercelulares y la pérdida de humedad y vitaminas de los alimentos.

CONGELADOR RÁPIDO

+ 70°C



Por medio del congelador rápido se puede reducir la temperatura interior de los alimentos en menos de 90 minutos de +70°C a +3°C y almacenar el producto según su composición a una temperatura de conservación entre +0°C y +5°C.

+ 3°C

en menos de **90'**



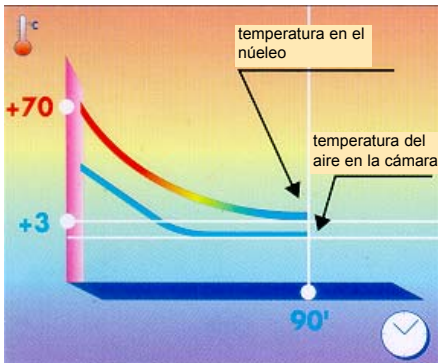
+ 2°C



MAX 5 DIAS



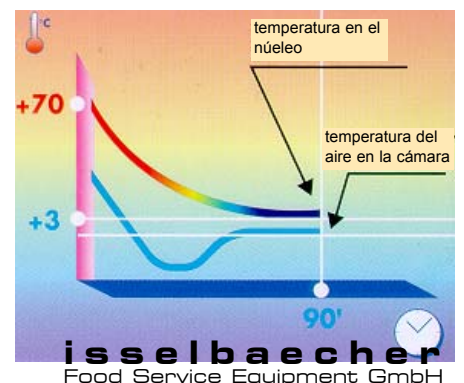
Soft - Chilling



Este modo es para productos delicados o con un espesor de 20mm como máximo. En este modo no baja la temperatura del aire en el congelador rápido por debajo de 0°C. El agregado de frío del aparato funciona hasta que el aire ha alcanzado una temperatura de 0°C. Después se mantiene esta temperatura automáticamente hasta que el producto ha alcanzado una temperatura de +3°C. Para productos en los cuales no es posible medir la temperatura por medio de la sonda, el tiempo de congelación rápida está limitado a 90 minutos. A continuación se coloca el aparato automáticamente a la temperatura de conservación, los alimentos se pueden almacenar en un frigorífico normal.

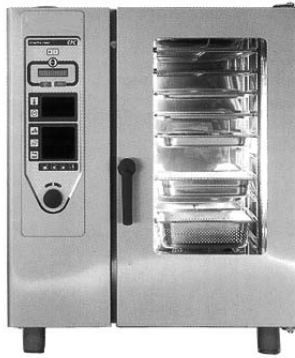
Hard - Chilling

Este modo es para productos cuyo espesor es más de 20mm. El apagado del aparato funciona constantemente hasta que la temperatura del aire a descendido a los -15°C. La temperatura se mantiene constante, hasta que el núcleo ha alcanzado una temperatura de 10°C. Después haciendo la temperatura hasta 0°C para evitar la congelación de los bordes de los alimentos. Una vez alcanzada la temperatura los 3°C en el núcleo, el aparato se pone automáticamente en el modo de conservación.



ABATIDOR DE TEMPERATURA

+ 70°C



Con el abatidor de temperatura se puede conseguir que la temperatura del núcleo descienda de +70°C a -18°C en un tiempo menor de 4 horas y a continuación mantener almacenado el producto a una temperatura de conservación de entre -18°C y -25°C.

-18°C

en menos
de **240'**

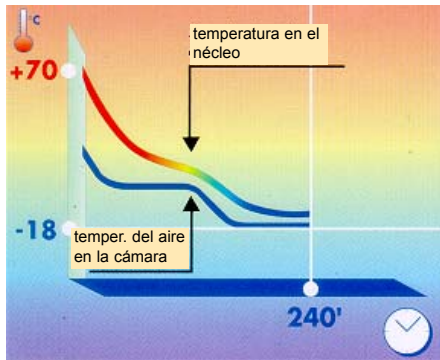


-18°C

+ 2°C



MAX 60 DIAS



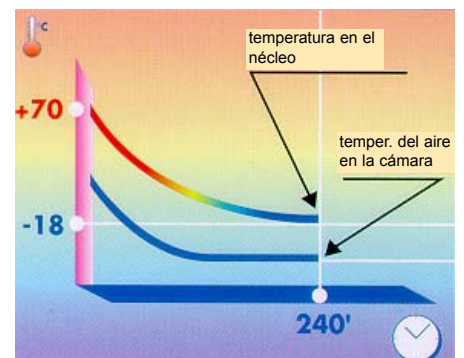
Soft - Freezing

Este modo es para productos delicados o con un espesor de 20mm como máximo. En primera fase nunca por debajo de los 0°C hasta que el producto no ha alcanzado los 20°C. Después desciende la temperatura a -40°C. El "modo Freeze" termina cuando la temperatura ha alcanzado los -18°C en el núcleo o después de un funcionamiento de 240 minutos. A continuación entra automáticamente en función la fase de conservación y los alimentos se pueden almacenar en un congelador normal.



Hard - Freezing

Este modo es para productos cuyo espesor es más de 20mm. En este modo trabaja el abatidor con la máxima potencia hasta una temperatura del aire de -40°C. Una vez alcanzada una temperatura en el núcleo de -18°C. A continuación entra automáticamente en función la fase de conservación y los alimentos se pueden almacenar en un congelador normal.



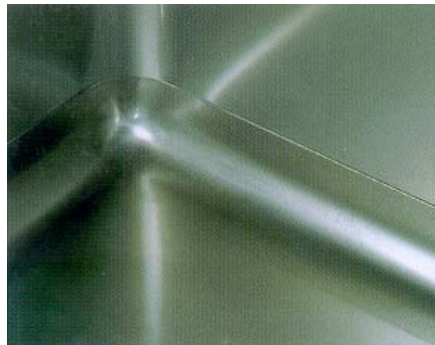
ESTAS SON LAS VENTAJAS

Potencia máxima



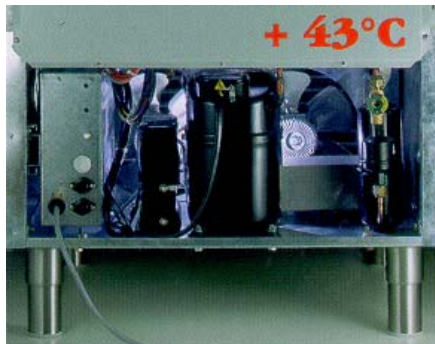
Todos los aparatos de esta paleta ofrecen una potencia máxima y permiten un uso óptimo de uso del sitio a disposición sin influir los trabajos de mantenimiento.

Regularidad máxima de la temperatura



El diseño especial de la cámara permite una buena circulación del aire, alcanzar la temperatura deseada en todos los puntos rápidamente, especialmente las cámaras con una capacidad de 20 GN 1/1 y GN 2/1 van provistas con grandes radios.

Funcionalidad máxima



Los componentes del grupo de frío son de máxima calidad y ofrecen incluso en las condiciones más duras una buena potencia de trabajo. El líquido de frío empleado R404 A corresponde a las normativas ecológicas según el punto de vista de los países avanzados.

Higiene máxima y limpieza altamente sencilla



En correspondencia con las directrices de la CE 93/43 (H.A.C.C.P.) el suelo de la cámara se puede limpiar sencillamente. El portabandejas se puede retirar sin ayuda de herramientas.

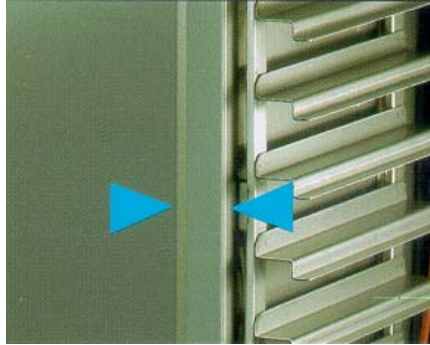
Mantenimiento altamente sencillo



Todos los componentes del complejo eléctrico y de frío fácilmente accesibles.

ESTAS SON LAS VENTAJAS

Ahorro máximo de energía



Aislamiento altamente comprimido, poliuretano muy espeso: las células con capacidad de 20 GN 2/1 tiene el aislamiento un espesor de 100mm. Paso automático a la fase de conservación una vez alcanzada la temperatura de congelación. Las células con capacidad de 20 GN 2/1 pueden ir equipadas con un compresor de baja potencia que es válido para la conservación.

Uso complejo



La regulación electrónica, se puede colocar según las necesidades personales, su uso es sencillo y permite la colocación de ciclos de enfriamiento y congelación.

Alta seguridad



Por medio de la alta calidad de los materiales y componentes empleados y la tecnología empleada y los sucesos controles se puede garantizar la alta seguridad.

Máxima seguridad



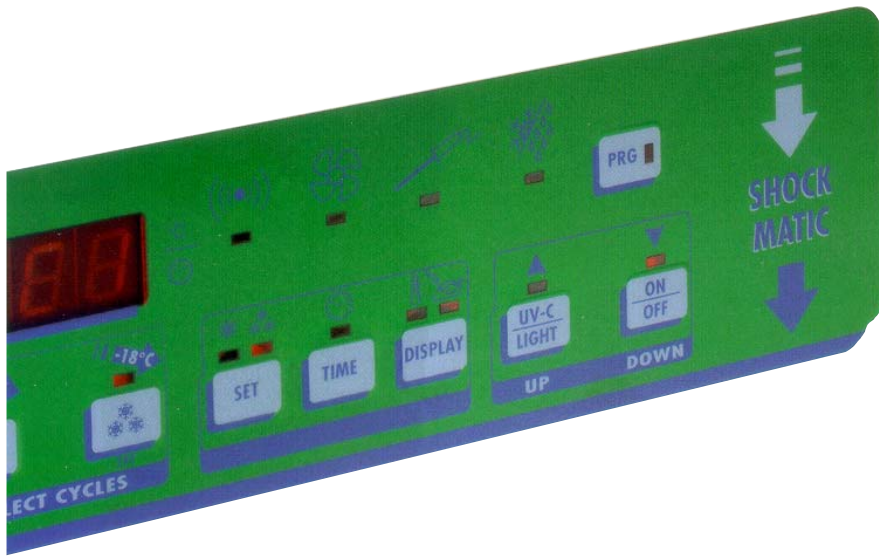
Todos los aparatos cumplen las normativas vigentes indicadas por la CE

Amplia paleta de ejecución



La paleta electromecánica y electrónica dispone de células de Roll -In y Roll - Through para usar flexiblemente según las necesidades.

LAS FUNCIONES



Estos aparatos ofrecen numerosos ciclos de selección, algunos de estos van colocados de fábrica y otros se pueden modificar según las necesidades. El reglaje prevee 3 programas en el modo de congelación rápida o bien 3 programas en el abatidor de temperatura. Los dos programas primeros de cada bloque están "colocados de fábrica", mientras que el tercero lo puede colocar el usuario. Los datos se pueden modificar al principio de los ciclos de enfriamiento o de congelación. El aparato indica acústicamente y ópticamente si el ciclo funciona correctamente o si se ha sobrepasado el tiempo máximo. Comprueba automáticamente si el control del ciclo se hace con sonda o vá mandado por tiempo, incluso cuando la temperatura de comienzo del aparato difiere ligeramente de la temperatura ambiente.



Por medio de esta tecla se puede poner en Stop el ciclo precolocado de refrigeración rápida.



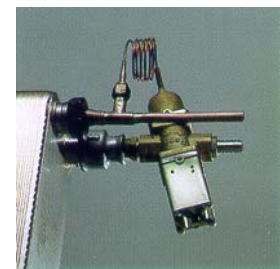
Con esta tecla se puede poner en Stop el ciclo de abatimiento precolocado



Con esta tecla se puede poner la conservación una vez terminado el ciclo de abatimiento de temperatura.



con esta tecla se puede activar el ciclo del tiempo y controlar durante la fase de "START" el comienzo del ciclo del tiempo pasado



Todos los aparatos se pueden entregar con un compresor refrigerado por agua.



Con esta tecla se puede activar El ciclo de esterilización.



Con esta tecla se puede ver la temperatura de la célula y de la sonda



Possibilidad de montar ruedas en vez de pedestales

REFRIGADOR RÁPIDO ABATIDOR DE TEMPERATURA

con regulador Master

Esta regulación electrónica ofrece al usuario una potencia máxima. Los pasos de la tarjeta para el usuario son:

- ♦ Un anuncio de la temperatura con tres cifras grandes verdes
- ♦ Un display con 4 líneas cada una con 20 pasos e iluminación LED. A continuación le indicamos las posibilidades opcionales más importantes, que se pueden conseguir con esta regulación estandar o opcional.
- ♦ Conexión a una imprimidora integrada con Master board (accesorio);
- ♦ Conexión con un módulo con 3-4 sondas para el control de diferentes productos y tamaños (accesorio);
- ♦ Autodiagnóstico para un control inmediato de posibles fuentes de fallos;
- ♦ Conexión a un regulador de revoluciones para el control de flujo de aire (accesorio);
- ♦ Almacenamiento de más de 30 ciclos de enfriamiento rápido cada uno con 4 fases con control de la temperatura del aire, la temperatura del núcleo, el tiempo, la velocidad del ventilador (si está un regulador instalado);
- ♦ Conexión de una lámpara UVC para esterilización de la célula y de los utensilios de cocina(accesorio);
- ♦ Posibilidad de un control de la temperatura de descarche por medio de la variedad del número de revoluciones del ventilador para garantizar en el caso de bajas temperaturas exteriores un funcionamiento correcto.(accesorio);
- ♦ Tensión internacional (accesorio).



Con esta tecla se puede activar el modo de refrigeración rápida.



Con esta tecla se puede activar el modo de congelación



Con esta tecla se pueden modificar los valores en el display iluminado.



La tecla activa la calefacción de la sonda para facilitar la extracción.

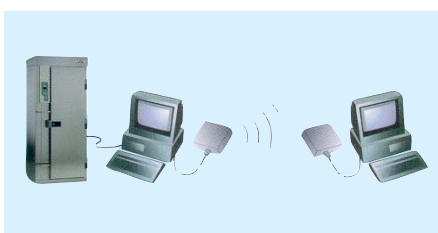


Con esta tecla se puede activar el ciclo de esterilización



Con esta tecla se puede activar la función "HARD" para trabajar con el aparato a toda potencia.

Servicio remoto (accesorio)



Conformidad con las normativas de las legislaciones de la CE 93/43 (H.A.C.C.P.)



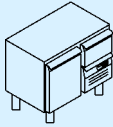
Se puede conectar a un ordenador local con uso Windows (opcional)

Energy Saving (accesorio)

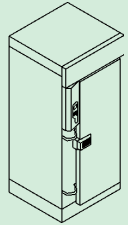
Preparación para el segundo compresor. Cambio automático para conservación del complejo.
~~10HP~~ à 1HP

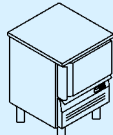
DATOS TÉCNICOS

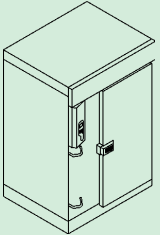
Paleta electrónica de productos

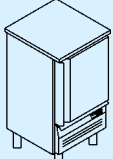
		congelador rápido +70 > +3°C	Congelador rápido/abatidor de temperatura +70 > -18°C	
	Modelo	BC041	BF041	
	Dimen. LxAxA	mm	966 x 700 x 850	
	Capacidad	kg	15	10
	Parrillas GN 1/1	n	4	
	Alimentación	V/f/Hz	230/1/50	
	Potencia adquirida	W	1220	1390

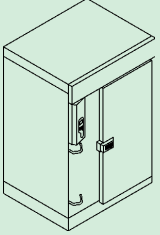
Paleta electrónica con regulación Master

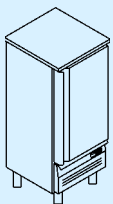
		congelador rápido +70 > +3°C	Congelador rápido/abatidor de temperatura +70 > -18°C	
	Modelo	BC201	BF201	
	Dimen. LxAxA	mm	1020 x 990 x 2210	
	Capacidad	kg	70	48
	Parrillas GN 1/1	n	20	
	Alimentación	V/f/Hz	400/3/50	
	Potencia adquirida	W	4100	4700

		congelador rápido +70 > +3°C	Congelador rápido/abatidor de temperatura +70 > -18°C	
	Modelo	BC051	BF051	
	Dimen. LxAxA	mm	755 x 800 x 1035	
	Capacidad	kg	18	12
	Parrillas GN 1/1	n	5	
	Alimentación	V/f/Hz	230/1/50	
	Potencia adquirida	W	1250	1440

		congelador rápido +70 > +3°C	Congelador rápido/abatidor de temperatura +70 > -18°C	
	Modelo	BC202	BF202	
	Dimen. LxAxA	mm	1550 x 1270 x 2350	
	Capacidad	kg	150	100
	Parrillas GN 1/1	n	40	
	Alimentación	V/f/Hz	400/3/50	
	Potencia adquirida	W	7150	8450

		congelador rápido +70 > +3°C	Congelador rápido/abatidor de temperatura +70 > -18°C	
	Modelo	BC101	BF101	
	Dimen. LxAxA	mm	755 x 800 x 1415	
	Capacidad	kg	30	21
	Parrillas GN 1/1	n	10	
	Alimentación	V/f/Hz	230/1/50	
	Potencia adquirida	W	1550	1910

		congelador rápido +70 > +3°C	Congelador rápido/abatidor de temperatura +70 > -18°C	
	Modelo	BC202S	BF202S	
	Dimen. LxAxA	mm	1550 x 1270 x 2350	
	Capacidad	kg	210	135
	Parrillas GN 1/1	n	40	
	Alimentación	V/f/Hz	400/3/50	
	Potencia adquirida	W	8600	10200

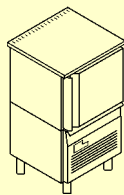
		congelador rápido +70 > +3°C	Congelador rápido/abatidor de temperatura +70 > -18°C	
	Modelo	BC151	BF151	
	Dimen. LxAxA	mm	755 x 800 x 1800	
	Capacidad	kg	46	30
	Parrillas GN 1/1	n	15	
	Alimentación	V/f/Hz	400/3/50	
	Potencia adquirida	W	2390	2770

Paleta electrónica para hornos Rational con regulación Master

congelador rápido
+70 > +3°C

Congelador rápido/abatidor de temperatura
+70 > -18°C

Modelo	BC041		BC041	
	Dimen. LxAxA	mm	850 x 820 x 1550	
Capacidad	kg	22	15	
Parrillas GN 1/1	n	6		
Alimentación	V/f/Hz	230/1/50		
Potencia adquirida	W	1550	1910	

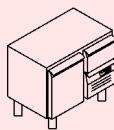


Paleta electromecánica

congelador rápido
+70 > +3°C

Congelador rápido/abatidor de temperatura
+70 > -18°C

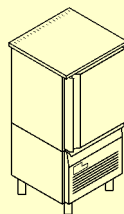
Modelo	BC041		BC041	
	Dimen. LxAxA	mm	966 x 700 x 850	
Capacidad	kg	15	10	
Parrillas GN 1/1	n	4		
Alimentación	V/f/Hz	230/1/50		
Potencia adquirida	W	1220	1390	



congelador rápido
+70 > +3°C

Congelador rápido/abatidor de temperatura
+70 > -18°C

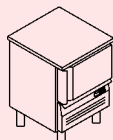
Modelo	BC041		BC041	
	Dimen. LxAxA	mm	850 x 820 x 1810	
Capacidad	kg	36	25	
Parrillas GN 1/1	n	10		
Alimentación	V/f/Hz	400/3/50		
Potencia adquirida	W	2390	2770	



congelador rápido
+70 > +3°C

Congelador rápido/abatidor de temperatura
+70 > -18°C

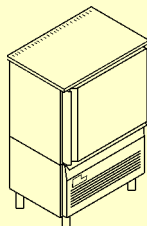
Modelo	BC041		BC041	
	Dimen. LxAxA	mm	755 x 800 x 1035	
Capacidad	kg	16	11	
Parrillas GN 1/1	n	5		
Alimentación	V/f/Hz	230/1/50		
Potencia adquirida	W	1250	1440	



congelador rápido
+70 > +3°C

Congelador rápido/abatidor de temperatura
+70 > -18°C

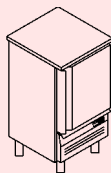
Modelo	BC041		BC041	
	Dimen. LxAxA	mm	1210 x 950 x 1810	
Capacidad	kg	70	48	
Parrillas GN 1/1	n	20		
Alimentación	V/f/Hz	400/3/50		
Potencia adquirida	W	4100	4700	



congelador rápido
+70 > +3°C

Congelador rápido/abatidor de temperatura
+70 > -18°C

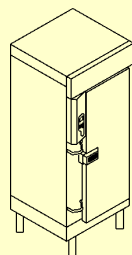
Modelo	BC041		BC041	
	Dimen. LxAxA	mm	755 x 800 x 1415	
Capacidad	kg	27	20	
Parrillas GN 1/1	n	10		
Alimentación	V/f/Hz	230/1/50		
Potencia adquirida	W	1550	1910	



congelador rápido
+70 > +3°C

Congelador rápido/abatidor de temperatura
+70 > -18°C

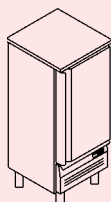
Modelo	BC041		BC041	
	Dimen. LxAxA	mm	1020 x 890 x 2240	
Capacidad	kg	70	48	
Parrillas GN 1/1	n	20		
Alimentación	V/f/Hz	400/3/50		
Potencia adquirida	W	4100	4700	



congelador rápido
+70 > +3°C

Congelador rápido/abatidor de temperatura
+70 > -18°C

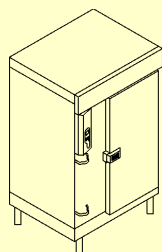
Modelo	BC041		BC041	
	Dimen. LxAxA	mm	755 x 800 x 1800	
Capacidad	kg	45	28	
Parrillas GN 1/1	n	15		
Alimentación	V/f/Hz	400/3/50		
Potencia adquirida	W	2390	2770	



congelador rápido
+70 > +3°C

Congelador rápido/abatidor de temperatura
+70 > -18°C

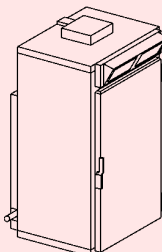
Modelo	BC041		BC041	
	Dimen. LxAxA	mm	1550 x 1270 x 2240	
Capacidad	kg	150	100	
Parrillas GN 1/1	n	40		
Alimentación	V/f/Hz	400/3/50		
Potencia adquirida	W	7150	8450	



congelador rápido
+70 > +3°C

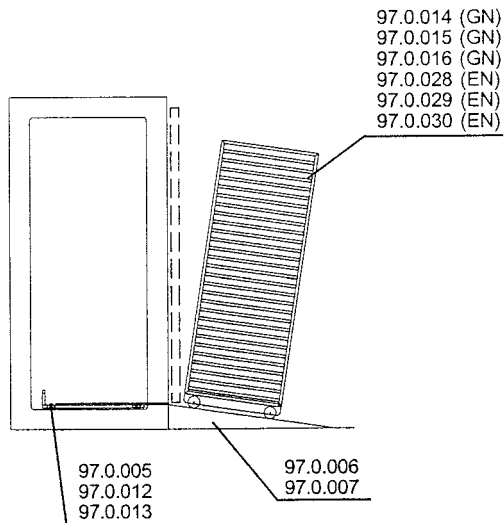
Congelador rápido/abatidor de temperatura
+70 > -18°C

Modelo	BC041		BC041	
	Dimen. LxAxA	mm	1045 x 1335 x 2540	
Capacidad	kg	75	40	
Parrillas GN 1/1	n	40		
Alimentación	V/f/Hz	400/3/50		
Potencia adquirida	W	4100	4700	

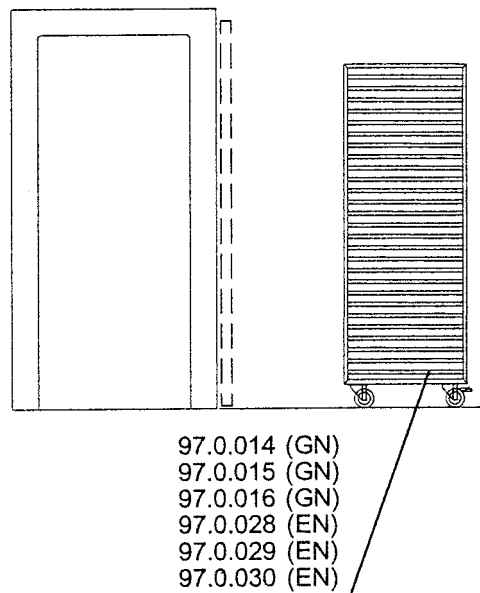


ACCESORIOS PARA CÁMARA DE FRIO

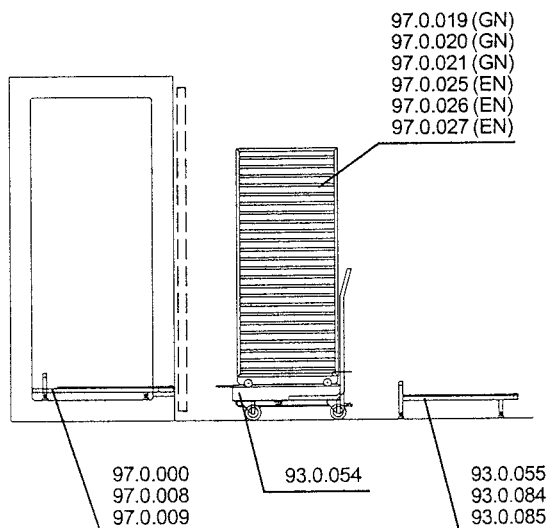
con rampa "C/R"



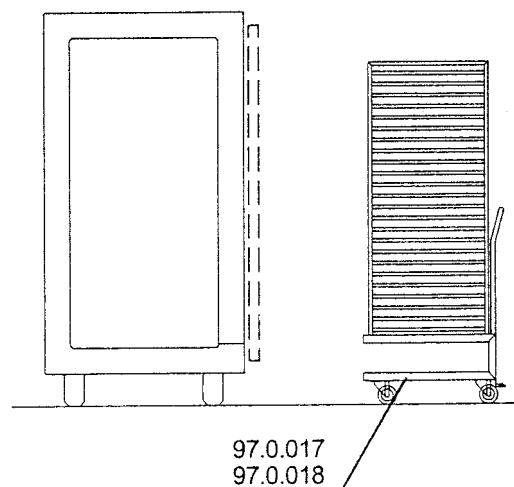
sin piso "S/P"



sin rampa "S/R"



con patas regulables "Rational"



isselbaecher
FOOD · SERVICE · EQUIPMENT GMBH

Schlagweg 12 · 35687 Dillenburg - Niederscheld · Telefon: 02771/26560 · e-Mail: info@issel.com