

18.1 Abatidores de temperatura (cont.)



Control de temperatura

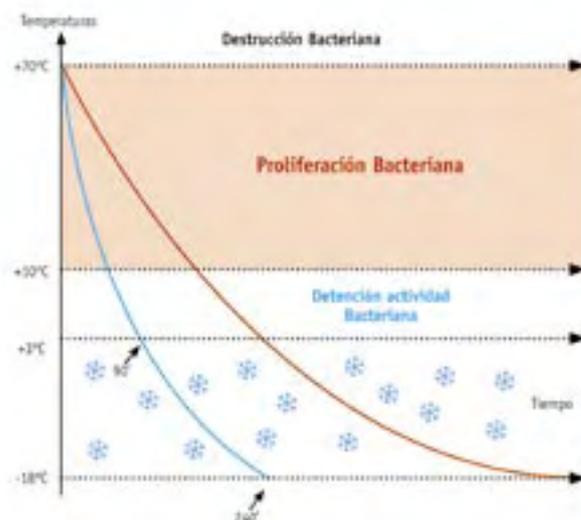
Los abatidores de temperatura Franke permiten reducir en un tiempo muy breve la temperatura al centro de los alimentos, sean cocidos o crudos, conservando sus características físicas y organolépticas y disminuyendo drásticamente los riesgos de proliferación bacteriana.

La unidad de control electrónico Franke permite, con solo 3 botones, controlar totalmente las funciones de abatimiento, congelación y conservación con un lenguaje intuitivo y sencillo.

Dejar enfriar un alimento al aire libre favorece el desarrollo de los microorganismos como Termófilos, Mesófilos y Psicrófilos. Se considera que los microorganismos multiplican su actividad cuando la temperatura está comprendida entre +70°C y +10°C, intervalo considerado como peligroso.

Para impedir la proliferación y parar la actividad bacteriana, se necesita enfriar lo más rápidamente posible.

La función de los abatidores Franke consiste en limitar al máximo la permanencia de los alimentos en el intervalo crítico de temperaturas.



Enfriamiento convencional, al aire libre
 Enfriamiento rápido hasta +3°C y congelación rápida hasta -18°C

18.1 Abatidores de temperatura (cont.)

Las virtudes del frío rápido

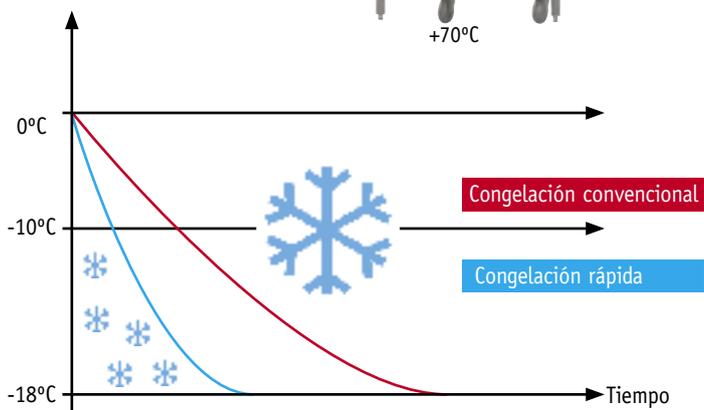
Enfriamiento rápido:

Se realiza enfriando rápidamente el producto (de +70°C a +3°C) en 90 minutos para una conservación a 3°C de 5 hasta 7 días



Congelación rápida:

Se realiza enfriando rápidamente el producto (de +70°C a -18°C) en 240 minutos para una conservación a -18°C durante meses.



EFECTO DE LA CONGELACION LENTA/CONVENCIONAL

La lentitud en la bajada de temperatura provoca la formación de macrocristales de hielo que dañan los tejidos, los cuales producen la pérdida de consistencia de los mismos y de las sustancias nutritivas al descongelarse.

EFECTO DE LA CONGELACION RAPIDA

La rápida penetración del frío transforma los líquidos presentes en los alimentos en microcristales que no dañan los tejidos de los mismos. Así, al descongelarse, el alimento no pierde ni peso, ni color, ni textura, ni consistencia, ni sabor.

18.1 Abatidores de temperatura (cont.)

Modelos AB 311, AB 511 y AB 711



- Construidos en acero inoxidable AISI 304.
- Aislamiento de poliuretano inyectado libre de CFC con densidad 40 Kg/m3.
- Funcionamiento con gas refrigerante ecológico R404 libre de CFC.
- Interior del abatidor de acero inoxidable AISI 304 con cantos redondeados para facilitar la limpieza.
- Incorpora soporte-guías en acero inoxidable, previstas para GN y EN 60x40 para modelo AB 711
- Entrada de las gastronorm por el lado 530mm.
- Pies regulables en altura de acero inoxidable AISI 304.
- Incorpora una bandeja recogedora de condensación.
- Asa tirador de la puerta de acero inoxidable AISI 304.
- Panel de mandos con teclas sensitivas muy prácticos e intuitivos.
- Con sonda controlando la temperatura.



Modelo	Referencia	Medidas en mm.	Capacidad	Rendimiento por ciclo de		Potencia eléctrica 230 V 1PN	P.V.P. Rec. Euros
				refrigeración (+70°C --> +3°C)	congelación (+70°C --> -18°C)		
AB 311	0820151	640 x 640 x 810	3 GN 1/1 altura 65mm.	12 Kg	9 Kg	0,5 Kw	3.391,00.-
AB 511	0820152	750 x 700 x 850	5 GN 1/1 altura 65mm.	20 Kg	14 Kg	1 Kw	4.406,00.-
AB 711	0820153	820 x 720 x 1050	7 GN 1/1 altura 65mm.	20 Kg	14 Kg	1 Kw	4.880,00.-

18.1 Abatidores de temperatura (cont.)

Modelos AB 1211, AB 1121 y AB 1811



- Construidos en acero inoxidable AISI 304.
- Aislamiento de poliuretano inyectado libre de CFC con densidad 40 Kg/m³.
- Funcionamiento con gas refrigerante ecológico R404 libre de CFC.
- Interior del abatidor de acero inoxidable AISI 304 con cantos redondeados para facilitar la limpieza.
- Incorpora soporte-guías en acero inoxidable, previstas para GN y EN 60x40 para modelos AB 1211, AB 1811 y AB 1121.
- Entrada de las gastronorm por el lado 530mm.
- Pies regulables en altura de acero inoxidable AISI 304 (modelos AB 1211 y AB1811).
- Incorpora una bandeja recogedora de condensación.
- Asa tirador de la puerta de acero inoxidable AISI 304 (modelos AB 1211 y AB1811).
- Panel de mandos con teclas sensitivas muy prácticos e intuitivos.
- Con sonda controlando la temperatura.



Modelo	Referencia	Medidas en mm.	Capacidad	Rendimiento por ciclo de		Potencia eléctrica 230 V 1PN	P.V.P. Rec. Euros
				refrigeración (+70°C --> +3°C)	congelación (+70°C --> -18°C)		
AB 1211	0820154	820 x 720 x 1520	12 GN 1/1 altura 65mm.	40 Kg	28 Kg	1,9 Kw	8.709,00.-
AB 1121	0820155	1270 x 1100 x 1620	11 GN 2/1 altura 65mm.	80 Kg	55 Kg	4,1 Kw	11.888,00.-
AB 1811	0820160	820 x 720 x 2070	18 GN 1/1 altura 65mm.	70 Kg	50 Kg	3,4 Kw	10.646,00.-

18.1 Abatidores de temperatura (cont.)

Modelos AB 2011 y AB 2021



- Construidos en acero inoxidable AISI 304.
- Aislamiento de poliuretano inyectado libre de CFC con densidad 40 Kg/m³.
- Funcionamiento con gas refrigerante ecológico R404 libre de CFC.
- Interior del abatidor de acero inoxidable AISI 304 con cantos redondeados para facilitar la limpieza.
- Panel de mandos con teclas sensitivas muy prácticos e intuitivos.
- Con sonda controlando la temperatura.
- Modelo AB 2021: con grupo frigorífico remoto refrigerado por aire de dimensiones 1315 x 845 x 860mm.
- Con grupo frigorífico remoto refrigerado por aire de dimensiones 1115x765x740mm. para el AB2011 y 1315 x 845 x 860mm. para el AB2021.



Modelo	Referencia	Medidas en mm.	Capacidad	Rendimiento por ciclo de		Potencia eléctrica 230 V 1PN	P.V.P. Rec. Euros
				refrigeración (+70°C --> +3°C)	congelación (+70°C --> -18°C)		
AB 2011	0820156	1200 x 1020 x 2250	20 GN 1/1 altura 65mm.	100 Kg	70 Kg	3,5 Kw	17.268,00.-
AB 2021	0820157	1500 x 1230 x 2400	20 GN 2/1 altura 65mm.	200 Kg	140 Kg	7,6 Kw	26.080,00.-

18.1 Abatidores de temperatura (cont.)

Accesorios

Franke dispone de muchos accesorios en su gama de abatidores de temperatura. Atención, algunos de estos accesorios se tienen que pedir en el mismo tiempo que el abatidor. (no se pueden instalar a posteriori). PVP **adicionales** por cada accesorio y cada modelo (consultar referencias):

Modelo	AB 311	AB 511	AB 711	AB 1211	AB 1811	AB 2011	AB 1121	AB 2021
Opción								
sin opción	3.391,00.-	4.406,00.-	4.880,00.-	8.709,00.-	10.646,00.-	17.268,00.-	11.888,00.-	25.320,00.-
Bastidor/Horno	654,00.-	654,00.-						
Bastidor 530 altura	612,00.-	612,00.-					528,00.-	
Ruedas	209,00.-	209,00.-	209,00.-					
Carro 20GN 11						941,00.-		
Carro 40EN 60x40								1.034,00.-
Carro 40GN 11								1.045,00.-
Lampara UV	377,00.-	377,00.-	754,00.-	754,00.-	754,00.-	754,00.-	754,00.-	754,00.-
Con grupo remoto	203,00.-	203,00.-	203,00.-	203,00.-	203,00.-	incluido	203,00.-	incluido
impresora			1.031,00.-	1.031,00.-	1.031,00.-	1.031,00.-	1.031,00.-	1.031,00.-
Kit conexión ordenador					1.530,00.-	1.530,00.-	1.530,00.-	1.530,00.-
Registradora temperatura	1.150,00.-	1.150,00.-	1.150,00.-	1.150,00.-	1.150,00.-	1.150,00.-	1.150,00.-	1.150,00.-
Apertura puerta opuesta	443,00.-	443,00.-	443,00.-	443,00.-	443,00.-	443,00.-	443,00.-	443,00.-

