

Y2-3 / Y2-5 / Y2-7 / Y2-10 / Y2-14

Modelo	Dimensiones LxPxA (mm.)	Bandejas GN1/1 h:65mm.	Rendimiento Abatimiento +90°C / +3°C 90 min.	Rendimiento Congelación +90°C / -18°C 240min.	Distancia entre Bandejas (mm.)	Sonda de Corazón	Control
Y2-3	670x715x500	3/- EN 600x400	10	6	70	SI	Electrónico
Y2-5	810x830x850	5/5 EN 600x400	20	14	70	SI	Electrónico
Y2-7	810x830x1070	7/7 EN 600x400	30	20	70	SI	Electrónico
Y2-10	810x830x1370	10/10 EN 600x400	40	28	70	SI	Electrónico
Y2-14	810x830x1750	14/14 EN 600x400	50	35	70	SI	Electrónico

	Potencia Frigorífica 23,5°C/+45°C (W.)	Evaporización	Refrigerante Cantidad (Gr.)	Potencia Absorbida (Kw.)	Tensión Frecuencia (V./Ph./Hz./A.)
Y2-3	545	Forzada	R404a / 400	0,5	230/1/50/3,0
Y2-5	1044	Forzada	R404a / 650	1	230/1/50/5,0
Y2-7	1640	Forzada	R404a / 850	1,3	230/1/50/6,0
Y2-10	3000	Forzada	R404a / 1200	2	400/3/50/3,6
Y2-14	4400	Forzada	R404a / 1700	2,2	400/3/50/4,2

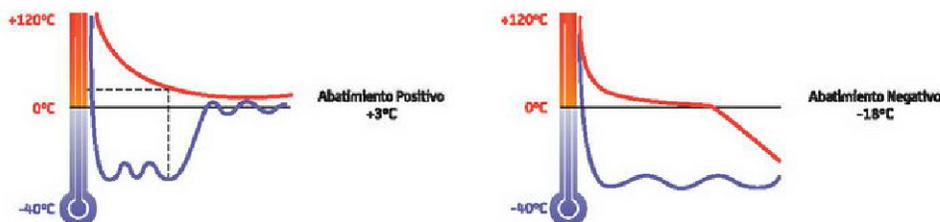
¿Por qué utilizamos el abatidor de temperatura?

Una congelación rápida evita la pérdida de líquidos y por lo tanto de peso, además de conservar las propiedades organolépticas de los alimentos e impedir la proliferación de bacterias. Con tiempos largos de congelación se forman los macrocristales que pueden dañar los tejidos y aumentar la pérdida de líquidos en fase de congelación.

Métodos de abatimiento:

Abatimiento por tiempo o con sonda en el núcleo del producto (Baja la temperatura entre +70°C y +3°C en 90 minutos).

Una vez acabada la cocción del producto, si no se sirve en el momento, debe ser "abatido" inmediatamente, para bajar su temperatura a +3° al corazón del producto. De esta manera, el producto puede conservar sus cualidades durante 5/7 días.



Abatimiento negativo [congelación rápida] por tiempo o con sonda al núcleo del producto (Baja la temperatura entre +70°C y -18°C en 240 minutos, con la temperatura en cámara que variará desde -35°C a los -40°C).

La congelación rápida permite la correcta conservación del alimento, tanto cocinado como crudo, gracias a la velocidad de penetración del frío, que transforma la parte líquida del producto en microcristales.

Tras la descongelación, el producto congelado rápidamente tiene el mismo sabor, calidad, consistencia y color que antes de ser congelado.

Se aconseja para esos alimentos que se consumirán en un plazo de semanas o meses, y para conservar los alimentos de temporada.