

CÉLULAS/ABATIDORES

Estas máquinas pueden trabajar de tres formas distintas:

- Congeladores, con entrada de producto a temperatura ambiente y salida congelado
- Abatidores a temperatura positiva, con entrada de producto nada más salir del horno y salida a 3 ó 4°C en el centro.
- Abatidores a temperatura negativa, con entrada de producto nada más salir del horno y salida congelado.

Su diseño se hace de forma que el producto no pierde ninguna de sus características organolépticas, conservando aroma, sabor, etc, al igual que en los túneles de ultracongelación que acabamos de ver.

El trabajo en un abatidor:

- Congelador: Se arranca 30/40 min antes de meter el producto para que esté a -30°C cuando metamos el carro. También se puede arrancar con el carro una vez dentro.
- Abatidor: Se mete el carro o carros y se acciona la puesta en marcha. Un temporizador nos avisa del final del ciclo.

Un abatidor se define, como tal fue diseñado, como un recinto frigorífico destinado a enfriar o congelar los alimentos cocinados o precocinados. Su utilización estuvo, durante muchos años, reservada a los restaurantes, empresas de catering, etc. Desde hace unos años se ha descubierto un nuevo campo de aplicación: la Panadería y la Confitería.

Los tiempos normales de proceso oscilan entre los siguientes:

- Congelación: 55/60 min
- Abatidor positivo: 85/90 min
- Abatidor negativo: 270 min

Básicamente un abatidor es un túnel de tres temperaturas, pero pensado para producciones pequeñas.

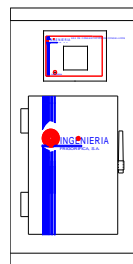
En caso de necesitarse una instalación de mayor tamaño, estudiaremos la oferta en concreto.

CONSTRUCCIÓN:

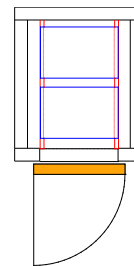
Recintos prefabricados. Construidos con paneles de 100 mm espesor de poliuretano de máxima densidad y exento de CFCs. Terminación en chapa lacada, excepto el suelo interior, terminado en chapa de acero inoxidable de 2 mm de espesor en los modelos para carros.

MODELOS:

CAB-1



Alzado



Planta

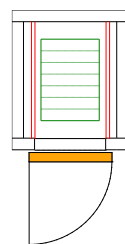
Dimensiones exteriores: 1,00 m x 1,20 m x 2,05 m

Congelación: 25 kg/h

Abatidor positivo: 40 kg en 90min

Abatidor negativo: 35 kg en 270 min

Capacidad: 22 bandejas de 60 cm x 40 cm (dos por piso)

CAC-1**ALZADO****PLANTA**

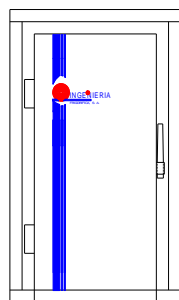
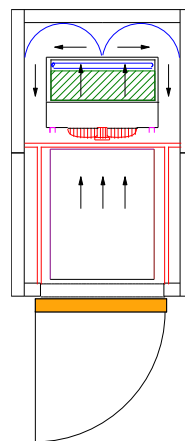
Dimensiones exteriores: 1,00 m x 1,20 m x 2,65 m

Congelación: 25 kg/h

Abatidor positivo: 40 kg en 90min

Abatidor negativo: 35 kg en 270 min

Capacidad: 1 carro de 0,55 m x 0,75 m

CAC-2**ALZADO****PLANTA**

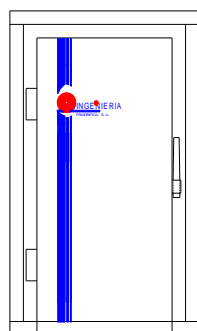
Dimensiones exteriores: 1,40 m x 2,20 m x 2,40 m

Congelación: 40 kg/h

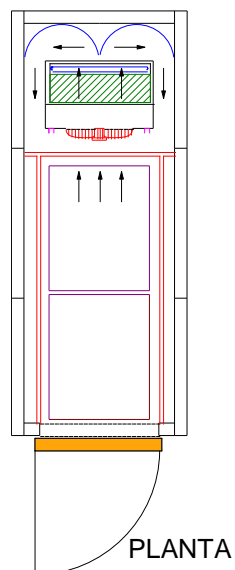
Abatidor positivo: 130 kg en 90min

Abatidor negativo: 120 kg en 270 min

Capacidad: 1 carro de 1,00 m x 0,80 m

CAC-3

ALZADO



PLANTA

Dimensiones exteriores: 1,40 m x 3,40 m x 2,40 m

Congelación: 80 kg/h

Abatidor positivo: 230 kg en 90min

Abatidor negativo: 210 kg en 270 min

Capacidad: 2 carros de 1,00 m x 0,80 m ó 3 carros de 0,90m x 0,60 m



Exterior e interior de célula abatidor modelo CAC-3