

8 ABATIDORES CABINET ARMOIRES



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Exterior en acero inox AISI-304 18/10, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304 18/10, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Contrapuerta inox embutida
- Luz interior
- Estantes interiores de varilla en acero plastificado, regulables en altura
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 125-200 mm
- Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP
- Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente

TECHNICAL DATA

- AISI-304 18/10 stainless steel exterior, except the rear side
- AISI-304 18/10 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- Rear-door by stamped steel
- Interior lighting
- Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- AISI-304 18/10 adjustable legs, 125 to 200 mm
- Control panel and engine ventilation grill, removable
- Fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with anticorrosion coating
- Evaporator fan stops when door is opened
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, low GWP and zero ODP effect
- Energy efficient digital controller of temperature and defrosts
- Operating temperature 32°C ambient

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Extérieur en acier inox AISI 304 18/10, à l'exception de la partie arrière
- Intérieur en acier inox AISI 304 18/10, avec bords incurvés et bac encastré.
- Ouverture des portes réversibles avec système de fermeture automatique avec joint magnétique (la porte se maintient ouverte lorsque l'angle dépasse les 90° à l'ouverture)
- Contreporte en Inox encastrée
- Lumière intérieure
- Étagères intérieures avec Fils d'acier plastifiés, réglables en hauteur.
- PIEDS en tube d'acier inoxydable réglables en hauteur 125 - 200 mm
- Tableau de bord et grille de ventilation du moteur amovibles
- Unité de condensation ventilée
- Evaporateurs avec système de marche forcée et recouvrement anticorrosion.
- Arrêt automatique des ventilateurs et du système de marche forcée à l'ouverture de la porte.
- Evaporation automatique des eaux de dégivrage.
- Isolation à base de polyuréthane injecté, densité 40 kg / m³, faible GWP et aucun effet ODP.
- Le Contrôle digital de température ainsi que le dégivrage automatique œuvre à une meilleure gestion de la consommation énergétique.
- Température ambiante de travail à 32°C



DA3N Página 361
Abatidor temperatura 3 niveles
3 levels blast chiller
Cellule de refroidissement rapide à 3 niveaux



DA5N Página 363
Abatidor temperatura 5 niveles
5 levels blast chiller
Cellule de refroidissement rapide à 5 niveaux



DA7N Página 365
Abatidor temperatura 7 niveles
7 levels blast chiller
Cellule de refroidissement rapide à 7 niveaux



DA10N Página 367
Abatidor temperatura 10 niveles
10 levels blast chiller
Cellule de refroidissement rapide à 10 niveaux



DA15N Página 369
Abatidor temperatura 15 niveles
15 levels blast chiller
Cellule de refroidissement rapide à 15 niveaux



DAN-S Página 371
Abatidores de temperatura
Blast chillers
Cellules de refroidissement rapide

¿Qué es un abatidor?

Un abatidor es un equipo que baja rápidamente la temperatura de los alimentos. Los abatidores rápidos también se conocen como congeladores rápidos o ultracongeladores. Por lo general, tienen varios estantes donde las bandejas de alimentos o las bandejas de hojas se pueden almacenar y refrigerar a temperaturas extremadamente bajas.

¿Cómo funciona un abatidor?

Los abatidores funcionan aplicando aire enfriado a presión sobre los alimentos colocados en el interior. Este proceso de enfriamiento rápido (abatimiento) disminuye el tamaño de los cristales de hielo que aparecen en los alimentos. Al descongelar alimentos, los cristales de hielo grandes se derriten y hacen que se libere el exceso de humedad, lo que afecta al sabor y calidad.

¿Cuánto tiempo tarda un abatidor en enfriar los alimentos?

El objetivo de un abatidor es enfriar los alimentos a un ritmo rápido. Por lo general, pueden reducir la temperatura de los alimentos de +90°C a +3°C (abatimiento positivo) en menos de 90 minutos o de +90°C a -18°C (abatimiento negativo) aproximadamente 180 minutos. Esto depende de la temperatura de los alimentos, del ajuste del abatidor y de si está congelando los alimentos o simplemente enfriándolos.

What is a Blast Chiller?

A blast chiller is a piece of equipment that quickly lowers the temperature of food. Blast chillers are also referred to as blast freezers or flash freezers. They typically have multiple shelves where food pans or sheet pans can be stored and chilled at extremely low temperatures.

How Does a Blast Chiller Work?

Blast chillers or freezers operate by blowing forced cooled air over food placed inside. This rapid cooling process decreases the size of ice crystals that appear on food. When defrosting food, large ice crystals melt and cause excess moisture to release, which largely impacts the taste and quality of your food products.

How Long Does a Blast Chiller Take to Chill Food?

The goal of a blast chiller is to chill foods at a rapid rate. They can typically bring the temperature of foods down from +90°C to +3°C (blast chilling) in less than 90 minutes or from +90°C to -18°C (blast freezing) about 180 minutes. This is dependent on the temperature of the food, blast chiller setting, and whether you are freezing your food or simply cooling it.

INTERFAZ DE PANTALLA GRÁFICA TÁCTIL

Incorporamos interfaz táctil con pantalla de 5" que permite un uso sencillo e intuitivo del abatidor, adaptada a las necesidades de los chefs más exigentes. Iconos intuitivos facilitan el acceso a las numerosas funciones para una gestión óptima de cada proceso. Cada ciclo es personalizable para conseguir el proceso ideal para cada alimento.

GRAPHIC TOUCH SCREEN INTERFACE

We incorporate a touch interface with a 5" screen that allows a simple and intuitive use of the blast chiller, adapted to the needs of the most demanding chefs. Intuitive icons facilitate access to the numerous functions for optimal management of each process. Each cycle is customizable to achieve the ideal process for each food.



CICLOS DE ENFRIAMIENTO Y CONGELACIÓN RÁPIDA

Enfrían a +3°C y congelan a -18°C, manteniendo la consistencia, humedad y propiedades nutritivas, reduciendo el tamaño de los microcristales en la estructura interna de los alimentos.

QUICK FREEZING AND COOLING CYCLES

Cooling to +3°C and freezing at -18°C, preserving consistency, humidity and nutritional properties, reducing the size of the microcrystals in the internal structure of the food.

DESCONGELACIÓN ALIMENTOS

Controlan el proceso de descongelación y programar la temperatura correcta significa ralentizar el proceso de proliferación bacteriana y mantener intacta la estructura de los alimentos.

DEFROSTING FOOD

Controlling the defrosting process and setting the correct temperature means slowing down the bacterial growth process and keeping the food structure intact.

CICLO MANTENIMIENTO TEMPERATURA

Mantiene el alimento a la temperatura programada, positiva o negativa.

TEMPERATURE MAINTENANCE CYCLE

It keeps the food at the programmed temperature, positive or negative.

ENDURECIMIENTO DE HELADO

Congela rápidamente la mezcla recién batida a -18°C en el núcleo, favoreciendo la formación de cristales finos y regulares para un helado homogéneo

ICE CREAM HARDENING

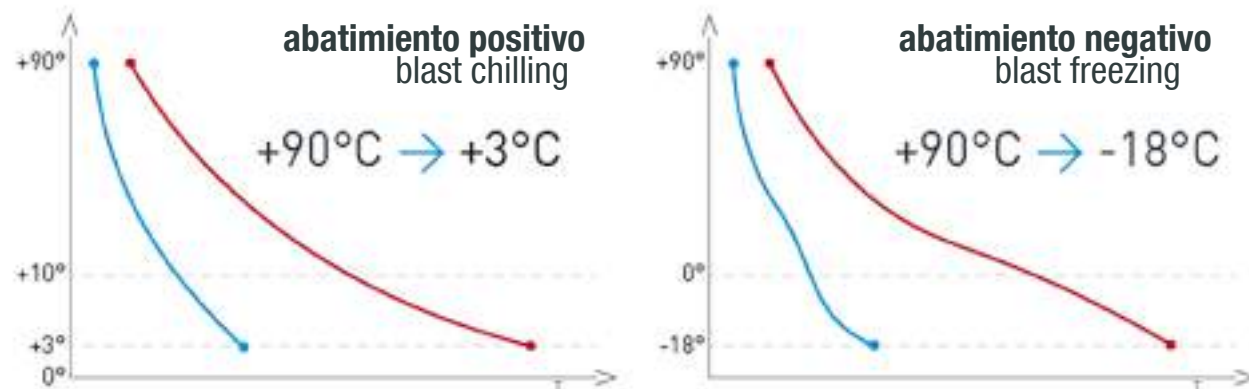
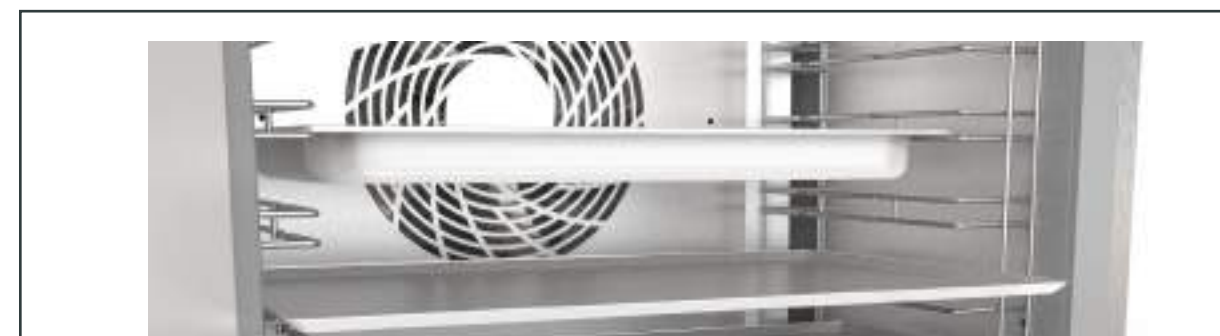
Quickly freezes the freshly beaten mixture at -18°C in the core, favoring the formation of fine and regular crystals for a homogeneous ice cream

PRE-ENFRIAMIENTO

Antes de operar con el abatidor ciclos de refrigeración o congelación, con el pre-enfriamiento se consigue atemperar el habitáculo interior para mejor rendimiento del proceso

PRE-COOLING

Before operating with the blast chiller cooling or freezing cycles, with pre-cooling it is possible to temper the interior compartment for better process performance



Evitar la zona de peligro de temperatura

Las bacterias se multiplican a un ritmo rápido a temperaturas altas. Mantener los alimentos en la zona de peligro de temperatura durante un período prolongado aumenta las posibilidades de contraer enfermedades transmitidas por los alimentos. Los abatidores rápidos bajan la temperatura de los alimentos a un ritmo rápido y los protegen de la zona de peligro.

Avoiding the Temperature Danger Zone

Bacteria multiply at a rapid pace on high temperatures. Keeping food in the temperature danger zone for an extended amount of time increases the chances of foodborne illness. Blast chillers lower the temperatures of food at a rapid pace and protect food from the danger zone.

NO proliferación de bacterias

NO bacterial proliferation

Empieza la proliferación de bacterias

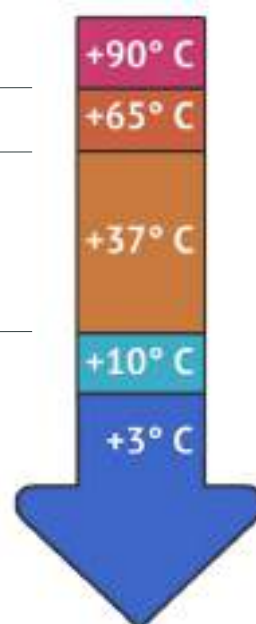
Bacterial proliferation starts

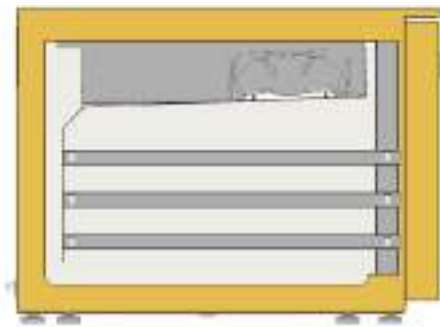
Máxima proliferación de bacterias

Maximum bacterial proliferation

Mínima proliferación de bacterias

Minimum bacterial proliferation





GN 1/1 - 40

DA3N



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

TECHNICAL DATA

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304
- Puertas con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Microrruptor apertura de puerta inductivo
- Encimera de acero inox AISI-304
- Capacidad interior GN1/1 (cubetas no incluidas)
- 70 mm paso entre niveles
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Válvula de expansión
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³
- Panel de control gráfico con pantalla táctil TFT de 5 pulgadas, IP65
- Gestión avanzada de las funciones para abatidores de temperatura de última generación.
- Conectividad RS-485 y USB
- Sonda de pincho desmontable y calefactada, incluida
- Gestión de ciclos por tiempo o temperatura
- Test de correcta inserción de sonda (gestión por temperatura)
- Grabación de datos HACCP, visualizables en pantalla o descargables por puerto USB en formato CSV
- Ciclos de abatimiento y congelación "hard/soft"
- 4 combinaciones de ciclos estándar de abatimiento
- Programación de ciclo continuo por temperatura o tiempo
- Múltiples programas personalizables
- Descarche por resistencia al inicio de ciclo, optimizado por temperatura
- Eficiente gestión del consumo de energía

- AISI-304 stainless steel exterior, except the rear side
- Interior in AISI-304 stainless steel
- Doors with automatic closing system and magnetic gasket (stays open when opening over 90 °)
- Inductive door opening microswitch
- AISI-304 stainless steel top
- GN1/1 and inner capacity (trays not included)
- 70 mm distance between levels
- Ventilated condensing unit
- Forzed air evaporator system with anti-corrosion epoxy coating
- Expansion valve
- Injected polyurethane insulation, density 40 Kg/m³
- Graphical control panel with 5 inches TFT touch screen, IP65
- Advanced management of the functions for the latest generation blast chillers.
- RS-485 and USB connectivity
- Included detachable and heated core probe
- Management of cycles by time or temperature
- Probe insertion test (temperature management)
- Recording of HACCP data, viewable on screen or downloadable via USB port in CSV format
- Chilling and freezing cycles "hard / soft"
- 4 blast chillig standard cycle combinations
- Continuous cycle programming by temperature or time
- Multiple customizable programs
- Defrost by resistance at the beginning of the cycle, optimized by temperature
- Efficient management of energy consumption

- Extérieur en acier inoxydable AISI-304, sauf le dos
- Intérieur en acier inoxydable AISI-304
- Portes avec système de fermeture automatique et coupe-froid magnétique (reste ouvert lors d'une ouverture à plus de 90 °)
- Microrrupteur d'ouverture de porte inductif
- Plateau en acier inoxydable AISI-304
- Capacité intérieure GN1 / 1 (godets non inclus)
- Pas de 70 mm entre les niveaux
- Unité de condensation ventilée
- Système de tirage forcé de l'évaporateur, avec revêtement époxy anticorrosion
- Soupape de détente
- Isolation polyuréthane injecté, densité 40 Kg / m³
- Panneau de commande graphique avec écran tactile TFT 5 pouces, IP65
- Gestion avancée des fonctions des cellules de refroidissement rapide de dernière génération.
- Connectivité RS-485 et USB
- Sonde à pointe amovible et chauffée, incluse
- Gestion des cycles par temps ou température
- Test d'insertion de sonde (gestion de la température)
- Enregistrement des données HACCP, visualisables à l'écran ou téléchargeables via le port USB au format CSV
- Cycles de refroidissement et de congélation "dur / doux"
- 4 combinaisons de cycles de refroidissement rapide standard
- Programmation du cycle continu par température ou temps
- Plusieurs programmes personnalisables
- Dégivrage par résistance en début de cycle, optimisé par température
- Gestion efficace de la consommation d'énergie



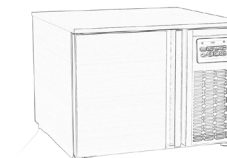
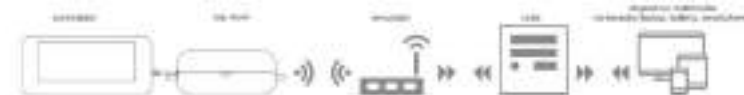
Modelo	Largo	Alto	Fondo	Aislamiento	Capacidad	Pares guias	Volumen	Ciclo sonda	Ciclo tiempo	Duración	Duración	Voltaje	Refrigerante	Potencia Frig.	Potencia	Producción	Producción	Clase clim.
Model	Length	Height	Depth	Insulation	Capacity	Sets slides	Capacity	Probe Cycle	Time Cycle	Time	Time	Voltage	Refrigerant	Frig. Power	power	Production	Production	Climatic Class
Modèle	Longueur	Hauteur	Profondeur	Isolement	Exposition	Kit guides	Volume	Cycle sonde	Cycle temps	Durée	Durée	Tension	Réfrigérant	Puissance fri.	Puissance	Production	Production	Classe clim.
	mm	mm	mm	mm	GN 1/1-40		L	L	L	+90/ +3min	+90/ -18min			W	W	+90/ +3 kg.	+90/ -18 kg.	
DA3N	715	520	700	45	3	3	42	Si / Yes / Oui	Si / Yes / Oui	120	270	1N 230V 50 Hz	R-290	694	1100	10	6.8	5 40°C 40%



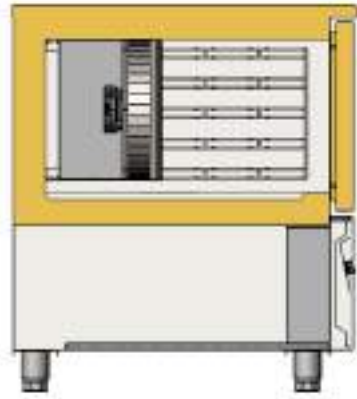
- **Opcional:** interfaz WIFI permite visualizar alarmas, estados de la máquina, historial HACCP y acceder a operaciones de configuración desde PC, smartphone o tableta

- **Optional:** WIFI interface to visualize alarms, machine statuses, HACCP history and let access configuration operations from PC, smartphone, or tablet

- **En option:** l'interface WIFI vous permet de visualiser les alarmes, les états de la machine, l'historique HACCP et d'accéder aux opérations de configuration depuis un PC, un smartphone ou une tablette



DA3N 4.138 €



Sonda de pincho calefactada desmontable, incluida en todos los modelos
Detachable heatedcore probe, included in all models
Sonde à pointe chauffante amovible, incluse dans tous les modèles



GN 1/1 - 40

DA5N



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

TECHNICAL DATA

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304
- Puertas con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Microrruptor apertura de puerta inductivo
- Encimera de acero inox AISI-304
- Capacidad interior combinada GN1/1 y 60x40 (cubetas o bandejas no incluidas)
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Válvula de expansión
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³
- Panel de control gráfico con pantalla táctil TFT de 5 pulgadas, IP65
- Gestión avanzada de las funciones para abatidores de temperatura de última generación.
- Conectividad RS-485 y USB
- Sonda de pincho desmontable y calefactada, incluida
- Gestión de ciclos por tiempo o temperatura
- Test de correcta inserción de sonda (gestión por temperatura)
- Grabación de datos HACCP, visualizables en pantalla o descargables por puerto USB en formato CSV
- Ciclos de abatimiento y congelación "hard/soft"
- 4 combinaciones de ciclos estándar de abatimiento
- Programación de ciclo continuo por temperatura o tiempo
- Múltiples programas personalizables
- Descarche por resistencia al inicio de ciclo, optimizado por temperatura
- Eficiente gestión del consumo de energía

- AISI-304 stainless steel exterior, except the rear side
- Interior in AISI-304 stainless steel
- Doors with automatic closing system and magnetic gasket (stays open when opening over 90 °)
- Inductive door opening microswitch
- AISI-304 stainless steel top
- GN1/1 and 60x40 combined inner capacity (trays od shelves not included)
- Ventilated condensing unit
- Forzed air evaporator system with anti-corrosion epoxy coating
- Expansion valve
- Injected polyurethane insulation, density 40 Kg/m³
- Graphical control panel with 5 inches TFT touch screen, IP65
- Advanced management of the functions for the latest generation blast chillers.
- RS-485 and USB connectivity
- Included detachable and heated core probe
- Management of cycles by time or temperature
- Probe insertion test (temperature management)
- Recording of HACCP data, viewable on screen or downloadable via USB port in CSV format
- Chilling and freezing cycles "hard / soft"
- 4 blast chillig standard cycle combinations
- Continuous cycle programming by temperature or time
- Multiple customizable programs
- Defrost by resistance at the beginning of the cycle, optimized by temperature
- Efficient management of energy consumption

- Extérieur en acier inoxydable AISI-304, sauf le dos
- Intérieur en acier inoxydable AISI-304
- Portes avec système de fermeture automatique et coupe-froid magnétique (reste ouvert lors d'une ouverture à plus de 90 °)
- Microrrupteur d'ouverture de porte inductif
- Plateau en acier inoxydable AISI-304
- Capacité intérieure combinée GN1 / 1 et 60x40 (seaux ou plateaux non inclus)
- Unité de condensation ventilée
- Système de tirage forcé de l'évaporateur, avec revêtement époxy anticorrosion
- Soupape de détente
- Isolation polyuréthane injecté, densité 40 Kg / m³
- Panneau de commande graphique avec écran tactile TFT 5 pouces, IP65
- Gestion avancée des fonctions des cellules de refroidissement rapide de dernière génération.
- Connectivité RS-485 et USB
- Sonde à pointe amovible et chauffée, incluse
- Gestion des cycles par temps ou température
- Test d'insertion de sonde (gestion de la température)
- Enregistrement des données HACCP, visualisables à l'écran ou téléchargeables via le port USB au format CSV
- Cycles de refroidissement et de congélation "dur / doux"
- 4 combinaisons de cycles de refroidissement rapide standard
- Programmation du cycle continu par température ou temps
- Plusieurs programmes personnalisables
- Dégivrage par résistance en début de cycle, optimisé par température
- Gestion efficace de la consommation d'énergie



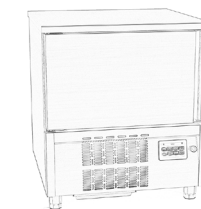
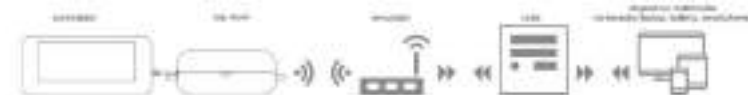
Modelo	Largo	Alto	Fondo	Aislamiento	Capacidad	Capacidad	Volumen	Ciclo sonda	Ciclo tiempo	Duración	Duración	Voltaje	Refrigerante	Potencia Frig.	Potencia	Producción	Producción	Clase clim.
Model	Length	Height	Depth	Insulation	Capacity	Capacity	Capacity	Probe Cycle	Time Cycle	Time	Time	Voltage	Refrigerant	Frig. Power	Power	Production	Production	Climatic Class
Modèle	Longueur	Hauteur	Profondeur	Isolement	Exposition	Exposition	Volume	Cycle sonde	Cycle temps	Duréé	Duréé	Tension	Réfrigérant	Puissance fri.	Puissance	Production	Production	Classe clim.
	mm	mm	mm	mm	GN 1/1-40	60 X 40	L	L	L	+90/ +3min	+90/ -18min			W	W	+90/ +3 kg.	+90/ -18 kg.	
DA5N	800	900	800	60	5	4	85	Si / Yes / Oui	Si / Yes / Oui	120	270	1N 230V 50 Hz	R-290	907	990	23	14	5 40°C 40%



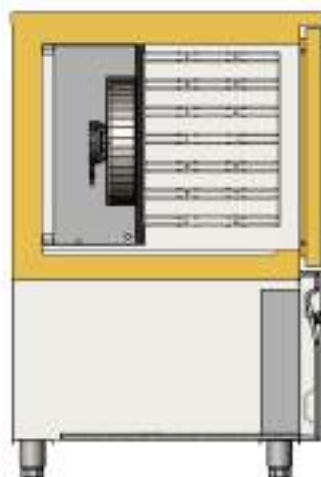
- **Opcional:** interfaz WIFI permite visualizar alarmas, estados de la máquina, historial HACCP y acceder a operaciones de configuración desde PC, smartphone o tableta

- **Optional:** WIFI interface to visualize alarms, machine statuses, HACCP history and let access configuration operations from PC, smartphone, or tablet

- **En option:** l'interface WIFI vous permet de visualiser les alarmes, les états de la machine, l'historique HACCP et d'accéder aux opérations de configuration depuis un PC, un smartphone ou une tablette



DA5N 5.314 €



DA7N



DA7N-H



Capacidad interior combinada GN1/1 y 60x40
GN1/1 and 60x40 combined inner capacity
Capacité intérieure combinée GN1 / 1 et 60x40



GN 1/1 - 40

DA7N



DA7N



DA7N-H



DA7N-H

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

TECHNICAL DATA

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304
- Puertas con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Microrruptor apertura de puerta inductivo
- Encimera de acero inox AISI-304
- Capacidad interior combinada GN1/1 y 60x40 (cubetas o bandejas no incluidas)
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Válvula de expansión
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³
- Panel de control gráfico con pantalla táctil TFT de 5 pulgadas, IP65
- Gestión avanzada de las funciones para abatidores de temperatura de última generación.
- Conectividad RS-485 y USB
- Sonda de pincho desmontable y calefactada, incluida
- Gestión de ciclos por tiempo o temperatura
- Test de correcta inserción de sonda (gestión por temperatura)
- Grabación de datos HACCP, visualizables en pantalla o descargables por puerto USB en formato CSV
- Ciclos de abatimiento y congelación "hard/soft"
- 4 combinaciones de ciclos estándar de abatimiento
- Programación de ciclo continuo por temperatura o tiempo
- Múltiples programas personalizables
- Descarhe por resistencia al inicio de ciclo, optimizado por temperatura
- Eficiente gestión del consumo de energía

- AISI-304 stainless steel exterior, except the rear side
- Interior in AISI-304 stainless steel
- Doors with automatic closing system and magnetic gasket (stays open when opening over 90°)
- Inductive door opening microswitch
- AISI-304 stainless steel top
- GN1/1 and 60x40 combined inner capacity (trays or shelves not included)
- Ventilated condensing unit
- Forced air evaporator system with anti-corrosion epoxy coating
- Expansion valve
- Injected polyurethane insulation, density 40 Kg/m³
- Graphical control panel with 5 inches TFT touch screen, IP65
- Advanced management of the functions for the latest generation blast chillers.
- RS-485 and USB connectivity
- Included detachable and heated core probe
- Management of cycles by time or temperature
- Probe insertion test (temperature management)
- Recording of HACCP data, viewable on screen or downloadable via USB port in CSV format
- Chilling and freezing cycles "hard / soft"
- 4 blast chilling standard cycle combinations
- Continuous cycle programming by temperature or time
- Multiple customizable programs
- Defrost by resistance at the beginning of the cycle, optimized by temperature
- Efficient management of energy consumption

- Extérieur en acier inoxydable AISI-304, sauf le dos
- Intérieur en acier inoxydable AISI-304
- Portes avec système de fermeture automatique et coupe-froid magnétique (reste ouvert lors d'une ouverture à plus de 90°)
- Microrrupteur d'ouverture de porte inductif
- Plateau en acier inoxydable AISI-304
- Capacité intérieure combinée GN1 / 1 et 60x40 (seaux ou plateaux non inclus)
- Unité de condensation ventilée
- Système de tirage forcé de l'évaporateur, avec revêtement époxy anticorrosion
- Soupape de détente
- Isolation polyuréthane injecté, densité 40 Kg / m³
- Panneau de commande graphique avec écran tactile TFT 5 pouces, IP65
- Gestion avancée des fonctions des cellules de refroidissement rapide de dernière génération.
- Connectivité RS-485 et USB
- Sonde à pointe amovible et chauffée, incluse
- Gestion des cycles par temps ou température
- Test d'insertion de sonde (gestion de la température)
- Enregistrement des données HACCP, visualisables à l'écran ou téléchargeables via le port USB au format CSV
- Cycles de refroidissement et de congélation "dur / doux"
- 4 combinaisons de cycles de refroidissement rapide standard
- Programmation du cycle continu par température ou temps
- Plusieurs programmes personnalisables
- Dégivrage par résistance en début de cycle, optimisé par température
- Gestion efficace de la consommation d'énergie



Modelo Model Modèle	Largo Length Longueur	Alto Height Hauteur	Fondo Depth Profond.	Aislamiento Insulation Isolément	Capacidad Capacity Capacité	Capacidad Capacity Capacité	Volumen Capacity Volume	Ciclo sonda Probe Cycle Cycle sonde	Ciclo tiempo Time Cycle Cycle temps	Duración Time Dureé	Duración Time Dureé	Voltaje Voltage Tension	Refrigerante Refrigerant Réfrigérant	Potencia Frig. Frig. Power Puissance fri.	Potencia Power Puissance	Producción Production Production	Producción Production Production	Clase clim. Climatic Class Classe clim.
	mm	mm	mm	mm	GN 1/1-40	60 X 40	L	L	L	+90/ +3min	+90/ -18min			W	W	+90/ +3 kg.	+90/ -18 kg.	
DA7N	800	1240	800	60	7	7	118	Si / Yes / Oui	Si / Yes / Oui	120	270	1N 230V 50 Hz	R-290	1309	1150	30	20	5 40°C 40%
DA7N-H	1350	850	700	60	7	-	118	Si / Yes / Oui	Si / Yes / Oui	120	270	1N 230V 50 Hz	R-290	1309	1150	30	20	5 40°C 40%



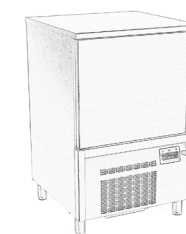
- **Opcional:** interfaz WIFI permite visualizar alarmas, estados de la máquina, historial HACCP y acceder a operaciones de configuración desde PC, smartphone o tableta

- **Optional:** WIFI interface to visualize alarms, machine statuses, HACCP history and let access configuration operations from PC, smartphone, or tablet

- **En option:** l'interface WIFI vous permet de visualiser les alarmes, les états de la machine, l'historique HACCP et d'accéder aux opérations de configuration depuis un PC, un smartphone ou une tablette



Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. / We reserve the right to change specifications without prior notice. / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis.



DA7N 5.761 €



DA7N-H 6.775 €



DA10N



Capacidad interior combinada GN1/1 y 60x40
 GN1/1 and 60x40 combined inner capacity
 Capacité intérieure combinée GN1 / 1 et 60x40

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	TECHNICAL DATA	CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES
<ul style="list-style-type: none"> Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo Interior en acero inox AISI-304 Puertas con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura) Microrruptor apertura de puerta inductivo Encimera de acero inox AISI-304 Capacidad interior combinada GN1/1 y 60x40 (cubetas o bandejas no incluidas) Unidad condensadora ventilada Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión Válvula de expansión Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³ Panel de control gráfico con pantalla táctil TFT de 5 pulgadas, IP65 Gestión avanzada de las funciones para abatidores de temperatura de última generación. Conectividad RS-485 y USB Sonda de pincho desmontable y calefactada, incluida Test de ciclos por tiempo o temperatura Test de correcta inserción de sonda (gestión por temperatura) Grabación de datos HACCP, visualizables en pantalla o descargables por puerto USB en formato CSV Ciclos de abatimiento y congelación "hard/soft" 4 combinaciones de ciclos estándar de abatimiento Programación de ciclo continuo por temperatura o tiempo Múltiples programas personalizables Descarcho por resistencia al inicio de ciclo, optimizado por temperatura Eficiente gestión del consumo de energía 	<ul style="list-style-type: none"> AISI-304 stainless steel exterior, except the rear side Interior in AISI-304 stainless steel Doors with automatic closing system and magnetic gasket (stays open when opening over 90 °) Inductive door opening microswitch AISI-304 stainless steel top GN1/1 and 60x40 combined inner capacity (trays or shelves not included) Ventilated condensing unit Forced air evaporator system with anti-corrosion epoxy coating Expansion valve Injected polyurethane insulation, density 40 Kg/m³ Graphical control panel with 5 inches TFT touch screen, IP65 Advanced management of the functions for the latest generation blast chillers. RS-485 and USB connectivity Included detachable and heated core probe Management of cycles by time or temperature Probe insertion test (temperature management) Recording of HACCP data, viewable on screen or downloadable via USB port in CSV format Chilling and freezing cycles "hard / soft" 4 blast chilling standard cycle combinations Continuous cycle programming by temperature or time Multiple customizable programs Defrost by resistance at the beginning of the cycle, optimized by temperature Efficient management of energy consumption 	<ul style="list-style-type: none"> Extérieur en acier inoxydable AISI-304, sauf le dossier. Intérieur en acier inoxydable AISI-304. Portes avec système de fermeture automatique et coupe-froid magnétique (restent ouvertes lors d'une ouverture à plus de 90°) Micro-interrupteur d'ouverture de porte inductif Dessus en acier inoxydable AISI-304 Capacité intérieure combinée GN1/1 et 60x40 (seaux ou plateaux non inclus) Groupe de condensation ventilé Système à tirage forcé de l'évaporateur, avec revêtement époxy anti-corrosion. Soupape de détente Isolation en polyuréthane injecté, densité 40 Kg/m³ Panneau de contrôle graphique avec écran tactile TFT 5 pouces, IP65 Gestion avancée des fonctions des cellules de refroidissement rapide de dernière génération. Connectivité RS-485 et USB Sonde à pointe amovible et chauffée, incluse Gestion des cycles par temps ou température Test d'insertion de la sonde (gestion de la température) Enregistrement des données HACCP, visualisables à l'écran ou téléchargeables via port USB au format CSV Cycles de refroidissement et de congélation "hard/soft" 4 combinaisons de cycles de refroidissement rapide standard Programmation du cycle continu par température ou temps Plusieurs programmes personnalisables Dégivrage par résistance en début de cycle, optimisé par la température Gestion efficace de la consommation d'énergie

Modelo	Largo	Alto	Fondo	Aislamiento	Capacidad	Capacidad	Ciclo sonda	Ciclo tiempo	Duración	Duración	Voltaje	Refrigerante	Potencia Frig.	Potencia	Producción	Producción	Clase clim.
Model	Length	Height	Depth	Insulation	Capacity	Capacity	Probe Cycle	Time Cycle	Time	Time	Voltage	Refrigerant	Frig. Power	Power	Production	Production	Climatic Class
Modèle	Longueur	Hauteur	Profond.	Isolément	Exposition	Exposition	Cycle sonde	Cycle temps	Duréé	Duréé	Tension	Réfrigérant	Puissance fri.	Puissance	Production	Production	Classe clim.
	mm	mm	mm	mm	GN 1/1-40	60 X 40	L	L	+90/ +3min	+90/ -18min			W	W	+90/ +3 kg.	+90/ -18 kg.	
DA10N	800	1590	800	60	10	10	Si / Yes / Oui	Si / Yes / Oui	120	270	1N 230V 50 Hz	*R-452A	2130	2080	42	33	5 40°C 40%

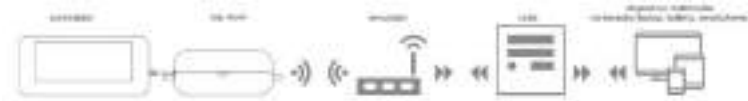
*Versión R-290, consultar - ask for R-290 version - *Version R-290, consulter



- **Opcional:** interfaz WIFI permite visualizar alarmas, estados de la máquina, historial HACCP y acceder a operaciones de configuración desde PC, smartphone o tableta

- **Optional:** WIFI interface to visualize alarms, machine statuses, HACCP history and let access configuration operations from PC, smartphone, or tablet

- **En option:** l'interface WIFI vous permet de visualiser les alarmes, les états de la machine, l'historique HACCP et d'accéder aux opérations de configuration depuis un PC, un smartphone ou une tablette



DA10N **7.765€**

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. / We reserve the right to change specifications without prior notice. / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis.



DA10N

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304
- Puertas con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Microinterruptor apertura de puerta inductivo
- Encimera de acero inox AISI-304
- Capacidad interior combinada GN1/1 y 60x40 (cubetas o bandejas no incluidas)
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Válvula de expansión
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³
- Panel de control gráfico con pantalla táctil TFT de 5 pulgadas, IP65
- Gestión avanzada de las funciones para abatidores de temperatura de última generación.
- Conectividad RS-485 y USB
- Sonda de pincho desmontable y calefactada, incluida
- Gestión de ciclos por tiempo o temperatura
- Test de correcta inserción de sonda (gestión por temperatura)
- Grabación de datos HACCP, visualizables en pantalla o descargables por puerto USB en formato CSV
- Ciclos de abatimiento y congelación "hard/soft"
- 4 combinaciones de ciclos estándar de abatimiento
- Programación de ciclo continuo por temperatura o tiempo
- Múltiples programas personalizables
- Descarce por resistencia al inicio de ciclo, optimizado por temperatura
- Eficiente gestión del consumo de energía

TECHNICAL DATA

- AISI-304 stainless steel exterior, except the rear side
- Interior in AISI-304 stainless steel
- Doors with automatic closing system and magnetic gasket (stays open when opening over 90 °)
- Inductive door opening microswitch
- AISI-304 stainless steel top
- GN1/1 and 60x40 combined inner capacity (trays or shelves not included)
- Ventilated condensing unit
- Forzed air evaporator system with anti-corrosion epoxy coating
- Expansion valve
- Injected polyurethane insulation, density 40 Kg/m³
- Graphical control panel with 5 inches TFT touch screen, IP65
- Advanced management of the functions for the latest generation blast chillers.
- RS-485 and USB connectivity
- Included detachable and heated core probe
- Management of cycles by time or temperature
- Probe insertion test (temperature management)
- Recording of HACCP data, viewable on screen or downloadable via USB port in CSV format
- Chilling and freezing cycles "hard / soft"
- 4 blast chilling standard cycle combinations
- Continuous cycle programming by temperature or time
- Multiple customizable programs
- Defrost by resistance at the beginning of the cycle, optimized by temperature
- Efficient management of energy consumption

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Extérieur en acier inoxydable AISI-304, sauf le dossier.
- Intérieur en acier inoxydable AISI-304.
- Portes avec système de fermeture automatique et coupe-froid magnétique (restent ouvertes lors d'une ouverture à plus de 90°)
- Micro-interrupteur d'ouverture de porte inductif
- Dessus en acier inoxydable AISI-304
- Capacité intérieure combinée GN1/1 et 60x40 (seaux ou plateaux non inclus)
- Groupe de condensation ventilé
- Système à tirage forcé de l'évaporateur, avec revêtement époxy anti-corrosion.
- Soupape de détente
- Isolation en polyuréthane injecté, densité 40 Kg/m³
- Panneau de contrôle graphique avec écran tactile TFT 5 pouces, IP65
- Gestion avancée des fonctions des cellules de refroidissement rapide de dernière génération.
- Connectivité RS-485 et USB
- Sonde à pointe amovible et chauffée, incluse
- Gestion des cycles par temps ou température
- Test d'insertion de la sonde (gestion de la température)
- Enregistrement des données HACCP, visualisables à l'écran ou téléchargeables via port USB au format CSV
- Cycles de refroidissement et de congélation "hard/soft"
- 4 combinaisons de cycles de refroidissement rapide standard
- Programmation du cycle continu par température ou temps
- Plusieurs programmes personnalisables
- Dégivrage par résistance en début de cycle, optimisé par la température
- Gestion efficace de la consommation d'énergie



DA15N

Capacidad interior combinada GN1/1 y 60x40
GN1/1 and 60x40 combined inner capacity
Capacité intérieure combinée GN1 / 1 et 60x40



Modelo Model Modèle	Largo Length Longueur	Alto Height Hauteur	Fondo Depth Profond.	Aislamiento Insulation Isolement	Capacidad Capacity Capacité	Capacidad Capacity Capacité	Ciclo sonda Probe Cycle Cycle sonde	Ciclo tiempo Time Cycle Cycle temps	Duración Time Durée	Duración Time Durée	Voltaje Voltage Tension	Refrigerante Refrigerant Réfrigérant	Potencia Frig. Frig. Power Puissance fri.	Potencia Power Puissance	Producción Production Production	Producción Production Production	Clase clim. Climatic Class Classe clim.
	mm	mm	mm	mm	GN 1/1-40	60 X 40	L	L	+90/ +3min	+90/ -18min	3N 230V 50 Hz	*R-452A	W	W	+90/ +3 kg.	+90/ -18 kg.	5 40°C 40%
DA15N	800	1920	800	60	15	15	Si / Yes / Oui	Si / Yes / Oui	120	270	3N 230V 50 Hz	*R-452A	2760	2680	63	37	5 40°C 40%

*Versión R-290, consultar - ask for R-290 version - *Version R-290, consulter



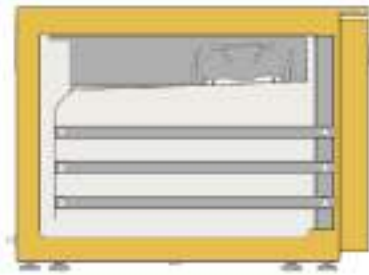
- **Opcional:** interfaz WIFI permite visualizar alarmas, estados de la máquina, historial HACCP y acceder a operaciones de configuración desde PC, smartphone o tableta

- **Optional:** WIFI interface to visualize alarms, machine statuses, HACCP history and let access configuration operations from PC, smartphone, or tablet

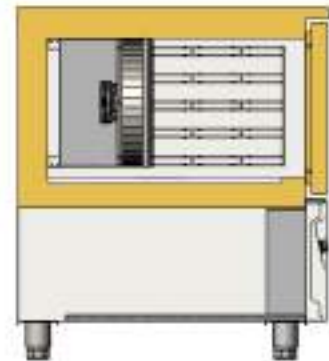
- **En option:** l'interface WIFI vous permet de visualiser les alarmes, les états de la machine, l'historique HACCP et d'accéder aux opérations de configuration depuis un PC, un smartphone ou une tablette



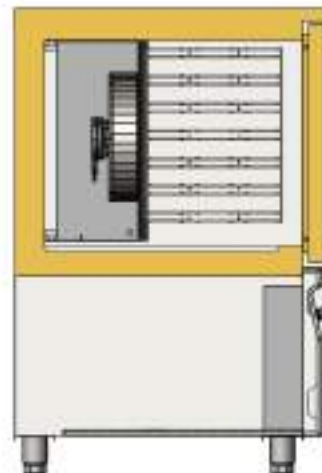
DA15N **10.150€**



DA3N-S



DA5N-S



DA7N-S



GN 1/1 - 40

DA7N-S



DA5N-S



DA3N-S

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304
- Puertas con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Encimera de acero inox AISI-304
- A3N-s capacidad GN 1/1 (cubetas no incluidas)
- A5N-S y A7N-S: Capacidad interior combinada GN1/1 y 60x40 (cubetas o bandejas no incluidas)
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Válvula de expansión
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³
- Panel de control digital con pantalla táctil, IP65
- Gestión avanzada de las funciones para abatidores de temperatura de última generación.
- Sonda de pincho desmontable, incluida
- Gestión de ciclos por tiempo o temperatura
- Ciclos de abatimiento y congelación "hard/soft"
- 4 combinaciones de ciclos estándar de abatimiento
- Programación de ciclo continuo por temperatura o tiempo
- Descarcho al inicio de ciclo, optimizado por temperatura
- Eficiente gestión del consumo de energía

TECHNICAL DATA

- AISI-304 stainless steel exterior, except the rear side
- Interior in AISI-304 stainless steel
- Doors with automatic closing system and magnetic gasket (stays open when opening over 90°)
- AISI-304 stainless steel top
- A3N-S, GN 1/1 capacity (pans or shelves not included)
- A5N-S and A7N-S: GN1/1 and 60x40 combined inner capacity (pans or shelves not included)
- Ventilated condensing unit
- Forced air evaporator system with anti-corrosion epoxy coating
- Expansion valve
- Injected polyurethane insulation, density 40 Kg/m³
- Digital control panel, IP65
- Advanced management of the functions for the latest generation blast chillers.
- Included detachable core probe
- Management of cycles by time or temperature
- Chilling and freezing cycles "hard / soft"
- 4 blast chilling standard cycle combinations
- Continuous cycle programming by temperature or time
- Defrost at the beginning of the cycle, optimized by temperature
- Efficient management of energy consumption

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Extérieur en acier inoxydable AISI-304, sauf le dos
- Intérieur en acier inoxydable AISI-304
- Portes avec système de fermeture automatique et coupe-froid magnétique (reste ouvert lors d'une ouverture à plus de 90°)
- Plateau en acier inoxydable AISI-304
- Capacité GN 1/1 A3N-s (godets non inclus)
- A5N-S et A7N-S: capacité intérieure combinée GN1 / 1 et 60x40 (plateaux ou plateaux non inclus)
- Unité de condensation ventilée
- Système de tirage forcé de l'évaporateur, avec revêtement époxy anticorrosion
- Soupape de détente
- Isolation polyuréthane injecté, densité 40 Kg / m³
- Panneau de commande numérique avec écran tactile, IP65
- Gestion avancée des fonctions des cellules de refroidissement rapide de dernière génération.
- Sonde à pointe amovible, incluse
- Gestion des cycles par temps ou température
- Cycles de refroidissement et de congélation "dur / doux"
- 4 combinaisons de cycles de refroidissement rapide standard
- Programmation du cycle continu par température ou temps
- Dégivrage au début du cycle, optimisé par la température
- Gestion efficace de la consommation d'énergie



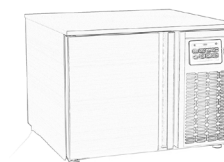
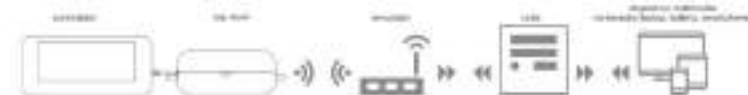
Modelo	Largo	Alto	Fondo	Aislamiento	Capacidad	Capacidad	Pares guías Sets slides Kit guides	Volumen	Ciclo sonda	Ciclo tiempo	Duración	Duración	Voltaje	Refrigerante	Potencia Fr.	Potencia	Producción	Producción	Clase climática
Model	Length	Height	Depth	Insulation	Capacity	Capacity		Capacity	Probe Cycle	Time Cycle	Time	Time	Voltage	Refrigerant	Fr. Power	Power	Production	Production	Climatic Class
Modèle	Long.	Hauteur	Prof.	Isolément	Exposition	Exposition		Volume	Cycle sonde	Cycle temps	Duréé	Duréé	Tension	Réfrigérant	Puissance fr	Puissance	Production	Production	Classe climatique
	mm	mm	mm	mm	GN 1/1-40	60 X 40		L	L	L	+90/ +3min	+90/ -18min			W	W	+90/ +3 kg.	+90/ -18 kg.	
DA3N-S	715	520	700	45	3	-	3	42	Si / Yes / Oui	Si / Yes / Oui	120	270	1N 230V 50 Hz	R-290 *R-452A	694 690	1100 1140	10 8,8	6,8 5,7	5 40°C 40% 4 30°C 55%
DA5N-S	800	900	800	60	5	4	0	85	Si / Yes / Oui	Si / Yes / Oui	120	270	1N 230V 50 Hz	R-290 *R-452A	907 1042	990 1093	23 19,2	14 11,7	5 40°C 40% 4 30°C 55%
DA7N-S	800	1240	800	60	7	7	0	118	Si / Yes / Oui	Si / Yes / Oui	120	270	1N 230V 50 Hz	R-290 *R-452A	1309 1435	1150 1506	30 26	20 17,2	5 40°C 40% 4 30°C 55%



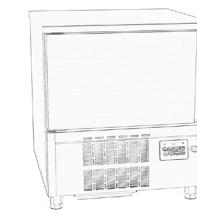
- **Opcional:** interfaz WIFI permite visualizar alarmas, estados de la máquina, historial HACCP y acceder a operaciones de configuración desde PC, smartphone o tableta

- **Optional:** WIFI interface to visualize alarms, machine statuses, HACCP history and let access configuration operations from PC, smartphone, or tablet

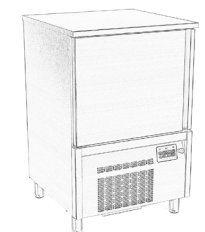
- **En option:** l'interface WIFI vous permet de visualiser les alarmes, les états de la machine, l'historique HACCP et d'accéder aux opérations de configuration depuis un PC, un smartphone ou une tablette



DA3N-S **3.133 €**



DA5N-S **4.108 €**



DA7N-S **5.098 €**