

# 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/m<sup>3</sup>, 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/m<sup>3</sup> 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.
- Pies 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
- Évaporateurs avec système de marche forcée et recouvrement anticorrosion.
- Arrêt automatique des ventilateurs et du système de marche forcée à l'ouverture de la porte.
- Évaporation automatique des eaux de dégivrage.
- Isolation à base de polyuréthane injecté, densité 40 kg / m<sup>3</sup>, 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**

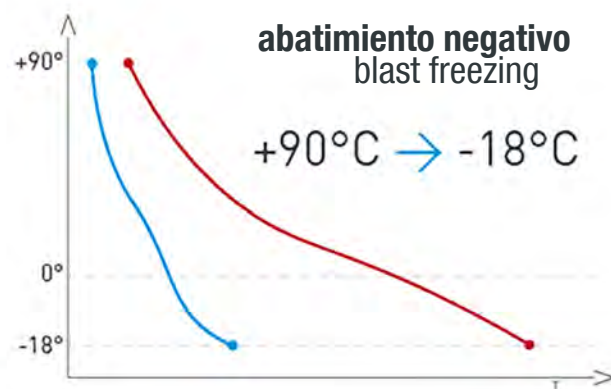
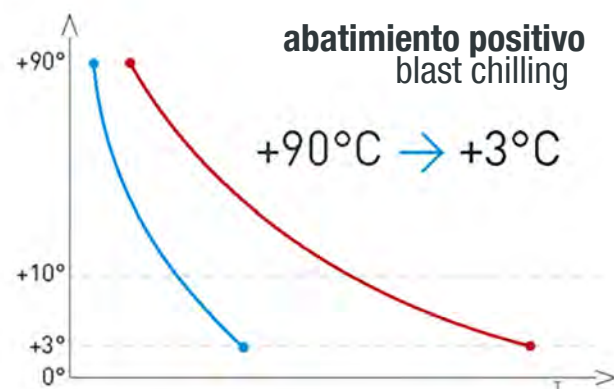
Quickly freezes the freshly beaten mixture at -18°C in the core, favoring the formation of fine and regular crystals for a homogeneous ice cream

**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**

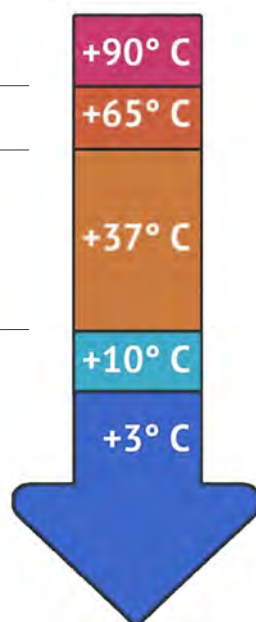
Bacterial proliferation starts

**Máxima proliferación de bacterias**

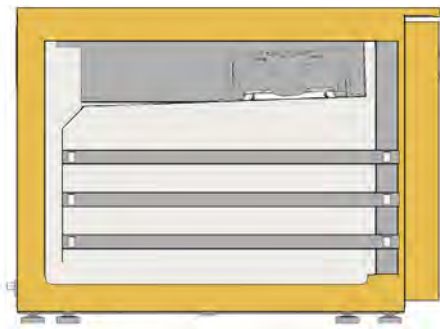
Maximum bacterial proliferation

**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



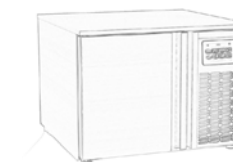
| Modelo | Largo    | Alto    | Fondo      | Aislamiento | Capacidad  | Pares guias | Volumen  | Ciclo sonda       | Ciclo tiempo      | Duración      | Duración       | Voltaje          | Refrigerante | Potencia Frig. | Potencia  | Producción     | Producción      | Clase clim.    |
|--------|----------|---------|------------|-------------|------------|-------------|----------|-------------------|-------------------|---------------|----------------|------------------|--------------|----------------|-----------|----------------|-----------------|----------------|
| 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/<br>+3min | +90/<br>-18min |                  |              | W              | W         | +90/<br>+3 kg. | +90/<br>-18 kg. |                |
| DA3N   | 715      | 520     | 700        | 45          | 3          | 3           | 42       | Si / Yes /<br>Oui | Si / Yes /<br>Oui | 120           | 270            | 1N 230V<br>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

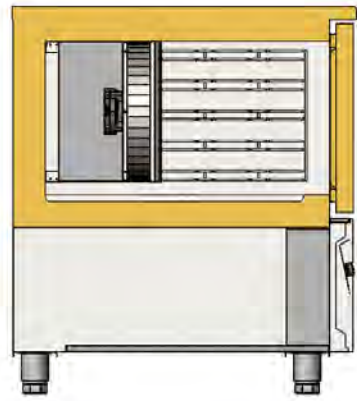
- **Optional:** WIFI interface to visualize alarms, machine statuses, HACCP history and let access configuration operations from PC, smartphone, or tablet

- **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





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



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



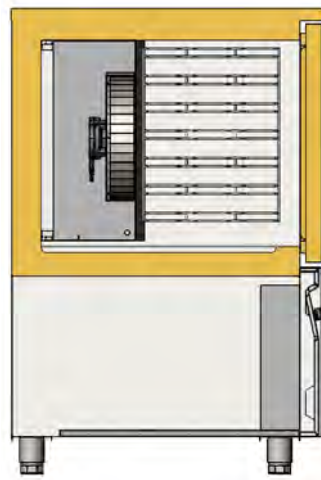
- **Opcional:** interfaz WIFI permite visualizar alarmas, estados de la máquina, historial HACCP y acceder a operaciones de configuración desde PC, smartphone o tableta

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

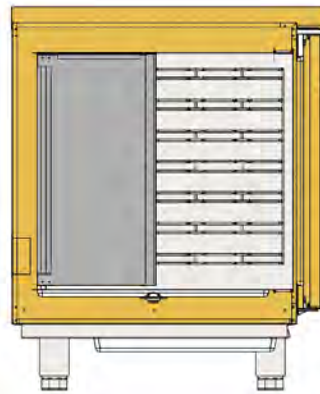
- **En option:** l'interface WIFI vous permet de visualiser les alarmes, les états de la machine, l'historique HACCP et d'accéder aux opérations de configuration depuis un PC, un smartphone ou une tablette







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

- 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/m<sup>3</sup>
- 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
- Forced air evaporator system with anti-corrosion epoxy coating
- Expansion valve
- Injected polyurethane insulation, density 40 Kg/m<sup>3</sup>
- 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 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 / m<sup>3</sup>
- 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<br>Model<br>Modèle | Largo<br>Length<br>Longueur | Alto<br>Height<br>Hauteur | Fondo<br>Depth<br>Profond. | Aislamiento<br>Insulation<br>Isolément | Capacidad<br>Capacity<br>Capacité | Capacidad<br>Capacity<br>Capacité | Volumen<br>Capacity<br>Volume | Ciclo sonda<br>Probe Cycle<br>Cycle sonde | Ciclo tiempo<br>Time Cycle<br>Cycle temps | Duración<br>Time<br>Durée | Duración<br>Time<br>Durée | Voltaje<br>Voltage<br>Tension | Refrigerante<br>Refrigerant<br>Réfrigérant | Potencia Frig.<br>Frig. Power<br>Puissance fri. | Potencia<br>Power<br>Puissance | Producción<br>Production<br>Production | Producción<br>Production<br>Production | Clase clim.<br>Climatic Class<br>Classe clim. |
|---------------------------|-----------------------------|---------------------------|----------------------------|--|-----------------------------------|-----------------------------------|-------------------------------|---|---|---------------------------|---------------------------|-------------------------------|--|---|--------------------------------|--|--|---|
|                           | mm                          | mm                        | mm                         | mm                                     | GN 1/1-40                         | 60 X 40                           | L                             | L   | L   | Durée<br>+90/<br>+3min    | Durée<br>+90/<br>-18min   | V                             | R-290                                      | W   | W                              | Production<br>+90/<br>+3 kg.           | Production<br>+90/<br>-18 kg.          |   |
| DA7N                      | 800                         | 1240                      | 800                        | 60                                     | 7                                 | 7                                 | 118                           | Si / Yes / Oui                            | Si / Yes / Oui                            | 120                       | 270                       | 1N 230V<br>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<br>50 Hz              | R-290                                      | 1309  | 1150                           | 30                                     | 20                                     | 5 40°C 40%                                    |



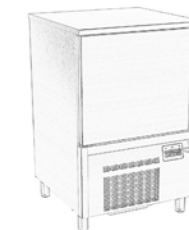
- **Opcional:** interfaz WIFI permite visualizar alarmas, estados de la máquina, historial HACCP y acceder a operaciones de configuración desde PC, smartphone o tableta

- **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



DA7N-H





DA10N



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



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
- Descarche 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



| Modelo<br>Model | Largo<br>Length | Alto<br>Height | Fondo<br>Depth | Aislamiento<br>Insulation | Capacidad<br>Capacity | Capacidad<br>Capacity | Ciclo sonda<br>Probe Cycle | Ciclo tiempo<br>Time Cycle | Duración<br>Time       | Duración<br>Time        | Voltaje<br>Voltage | Refrigerante<br>Refrigerant | Potencia Frig.<br>Frig. Power | Potencia<br>Power | Producción<br>Production     | Producción<br>Production      | Clase clim.<br>Climatic Class |
|-----------------|-----------------|----------------|----------------|---------------------------|-----------------------|-----------------------|----------------------------|----------------------------|------------------------|-------------------------|--------------------|-----------------------------|-------------------------------|-------------------|------------------------------|-------------------------------|-------------------------------|
| Modèle          | Longueur        | Hauteur        | Profond.       | Isolément                 | Exposition            | Exposition            | Cycle sonde                | Cycle temps                | Duréé<br>+90/<br>+3min | Duréé<br>+90/<br>-18min | Tension            | Réfrigérant                 | Puissance fri.                | Puissance         | Production<br>+90/<br>+3 kg. | Production<br>+90/<br>-18 kg. | Classe clim.                  |
| 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



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
- Descarche 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<br>Model | Largo<br>Length | Alto<br>Height | Fondo<br>Depth | Aislamiento<br>Insulation | Capacidad<br>Capacity | Capacidad<br>Capacity | Ciclo sonda<br>Probe Cycle | Ciclo tiempo<br>Time Cycle | Duración<br>Time       | Duración<br>Time        | Voltaje<br>Voltage | Refrigerante<br>Refrigerant | Potencia Frig.<br>Frig. Power | Potencia<br>Power | Producción<br>Production     | Producción<br>Production      | Clase clim.<br>Climatic Class |
|-----------------|-----------------|----------------|----------------|---------------------------|-----------------------|-----------------------|----------------------------|----------------------------|------------------------|-------------------------|--------------------|-----------------------------|-------------------------------|-------------------|------------------------------|-------------------------------|-------------------------------|
| Modèle          | Longueur        | Hauteur        | Profond.       | Isolément                 | Exposition            | Exposition            | Cycle sonde                | Cycle temps                | Duréé<br>+90/<br>+3min | Duréé<br>+90/<br>-18min | Tension            | Réfrigérant                 | Puissance fri.                | Puissance         | Production<br>+90/<br>+3 kg. | Production<br>+90/<br>-18 kg. | Classe clim.                  |
| 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

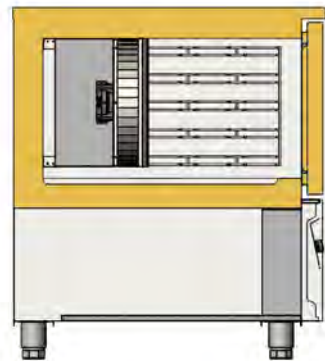


DA15N

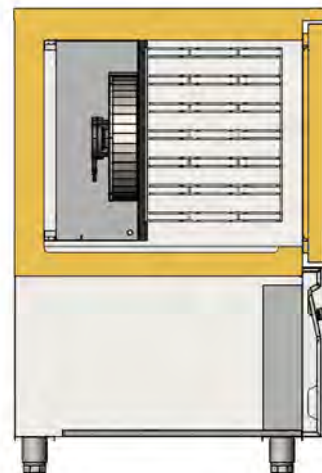




DA3N-S



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/m<sup>3</sup>
- 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/m<sup>3</sup>
- 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 / m<sup>3</sup>
- 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/<br>+3min | +90/<br>-18min |               |                  | W            | W            | +90/<br>+3 kg. | +90/<br>-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<br>*R-452A | 694<br>690   | 1100<br>1140 | 10<br>8,8      | 6,8<br>5,7      | 5 40°C 40%<br>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<br>*R-452A | 907<br>1042  | 990<br>1093  | 23<br>19,2     | 14<br>11,7      | 5 40°C 40%<br>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<br>*R-452A | 1309<br>1435 | 1150<br>1506 | 30<br>26       | 20<br>17,2      | 5 40°C 40%<br>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

