

Cryogen

Abatidores criogénicos con velocidad y calidad únicas




moduline

Cryogen



Con la gama Chill de abatidores de temperatura, Moduline ha completado un hito que antes le faltaba en su cadena de flujo de trabajo. Dada su vocación empresarial innovadora, Moduline quería ir más allá y presentar Cryogen, la excelencia en el enfriamiento. Gracias al empleo del nitrógeno en el proceso de refrigeración de los alimentos, es posible completar la congelación muy rápido y mantener la propiedades nutricionales de los alimentos. Con Cryogen, Moduline une las propiedades del nitrógeno con la capacidad de crear equipos innovadores y de avanzada tecnología, obteniendo así un rendimiento excepcional y una calidad superior. El nitrógeno no tiene olor ni color, no es inflamable, es muy estable químicamente y no es tóxico.

Puede alcanzar temperaturas de $-196\text{ }^{\circ}\text{C}$ en poco tiempo, creando así una congelación criogénica que conserva los alimentos durante más tiempo. De esta forma, Cryogen, gracias a la inyección de nitrógeno en la cámara de refrigeración, consigue superar el rendimiento excepcional de Chill y asegura las mejores tasas de productividad al alcanzar temperaturas de hasta $-40\text{ }^{\circ}\text{C}$ en el núcleo de los alimentos. Cryogen también es más respetuoso con el medio ambiente que los abatidores que usan técnicas estándar de refrigeración con amoníaco o HFC, ya que el nitrógeno es un componente natural de nuestra atmósfera y, por lo tanto, no contamina ni daña la naturaleza.

La serie Cryogen consta solo de dos modelos, uno adecuado para los caterings comerciales y otro para sistemas de catering y de banquetes, así como la producción de comida a pequeña escala. Gracias a la amplia y flexible capacidad de producción de los dos modelos disponibles, podemos cubrir las mismas necesidades que los más grandes abatidores tradicionales.

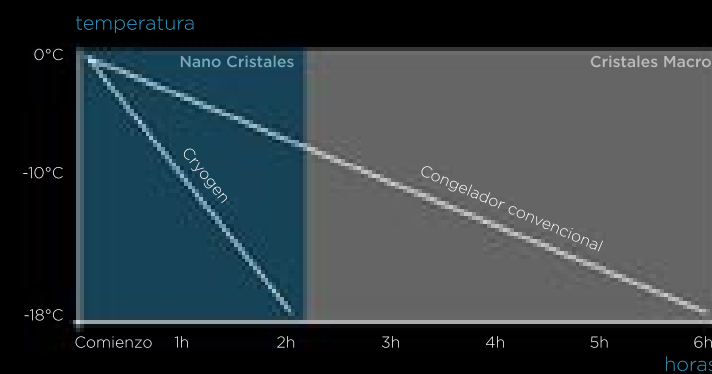


La búsqueda de innovación

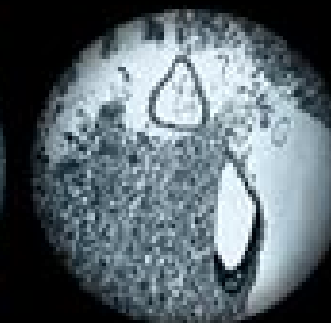
El factor de innovación representado por Cryogen no se limita sólo al uso de tecnologías revolucionarias que nunca se han utilizado antes, sino que refleja también la búsqueda científica cuyo objetivo es mejorar el rendimiento en una cocina y garantizar mayor flexibilidad, velocidad y ahorros.

Cryogen para mayor Seguridad

La acción de congelamiento rápido de Cryogen con temperaturas muy bajas es determinante para la calidad del resultado final. Las bajas temperaturas, de hecho, reducen la velocidad de reacción de la degradación enzimática y química, gracias a su acción micro bioestática. Al bajarse las temperaturas, el metabolismo microbiano que se encuentra en los alimentos disminuye hasta desaparecer al llegar a -18°C .



Proceso de Nitrógeno
Nano Cristales



Proceso convencional
Cristales Macro

Cryogen para mayor Calidad

El proceso de congelamiento rápido representa un factor fundamental para garantizar alimentos seguros y para mantener sus valores nutricionales. Más rápida es la velocidad, más pequeña será la dimensión de los micro cristales. Esto se verifica cuando los líquidos contenidos en los alimentos pasan a través de un proceso de Cristalización y de Crecimiento. Más pequeñas son las dimensiones de los cristales de hielo, más baja será la posibilidad de romper las membranas celulares que reduce la pérdida de los valores nutricionales.

Cristalización

Este proceso empieza con la formación de cristales de hielo al superar el Punto Crioscópico. Se trata de un punto muy particular para cada tipo de alimento (solitamente se encuentra entre 0.5°C y -4°C) y depende del nivel Higroscópico de los alimentos.

Crecimiento

El comportamiento de los cristales es muy importante, ya que el agua, a diferencia de la mayoría de otros compuestos, AUMENTA su volumen al pasar del estado líquido al estado sólido.



Características funcionales



Modo de enfriamiento con varios grados de intensidad.



Modo de congelación con varios grados de intensidad.



Programas automáticos de enfriamiento divididos en seis categorías de producto. El punto de partida perfecto para la conservación y el almacenamiento de alimentos y recetas.



La configuración manual del enfriamiento y la congelación y la grabación de recetas ofrecen la conveniencia que esperan los chefs tradicionales.



Sección de programas favoritos, vida diaria y experiencia siempre al alcance de la mano.



Las recetas se pueden personalizar y son más fáciles de navegar gracias a la integración de imágenes del usuario.



Sistema de control electrónico y automático de la temperatura y del porcentaje de nitrógeno en la cámara, para conseguir una máxima homogeneidad.



Los programas de enfriamiento pueden dividirse en diez fases distintas, lo que permite una gran precisión al procesar los alimentos.



La potencia instalada es muy baja.



El sistema calibrado de inyección de nitrógeno minimiza el consumo de gas.



Sistema de diagnóstico automático de funcionamiento correcto de todos los componentes eléctricos.



Sistema automático de registro telemétrico del funcionamiento del equipo.



Detención automática de los motores de los ventiladores cuando se abre la puerta.



Puerta USB: software, datos HACCP y recetas siempre al alcance de la mano, en línea con la evolución en el trabajo (opcional).



PLUS

DEFROST

Función de desescarche con la puerta abierta.

PadLock

El sistema de bloqueo del teclado mediante contraseña asegura al chef una protección máxima de los datos o contra interrupciones no deseadas del programa de cocción.



Expansión de memoria con ranura para tarjeta SD integrada.

LED de información de modo/Tecla de standby



Pantalla de 7" capacitiva multitáctil y fácil de usar:

- Control de temperatura de +50 °C a -90 °C
- Control del tiempo
- Control del porcentaje de nitrógeno
- Modo de enfriamiento con varios grados de intensidad
- Modo de congelación con varios grados de intensidad
- Programas automáticos de enfriamiento y congelación divididos en seis categorías
- Capacidad de gestionar hasta 10 ciclos de enfriamiento o congelación para cada programa
- Enfriamiento o congelación con sonda
- Función de calentamiento de la sonda al corazón para programas de congelación
- Función de desescarche con la puerta abierta

moduline

El sistema de control electrónico controla la inyección de nitrógeno en la cámara

por medio de válvulas criogénicas. Además, integra un sistema de control de sobrepresión del nitrógeno

La evacuación de los condensados y la purga de gas nitrógeno

previenen la formación de hielo en la cámara y la sobrepresión

Control electrónico

muy intuitivo y fácil de usar, incluso para el personal menos experto

Tirador de la puerta

ergonómico y totalmente integrado, con manilla de la puerta de cierre total



La inversión periódica y automática de la rotación de los motores de los ventiladores

permite una uniformidad perfecta de la temperatura en la cámara

Sonda electrónica de la temperatura en la cámara

Sonda al corazón

la sonda al corazón calentada con punta cónica hace que la extracción sea siempre fácil, incluso en caso de congelación

Cierre hermético de la cámara

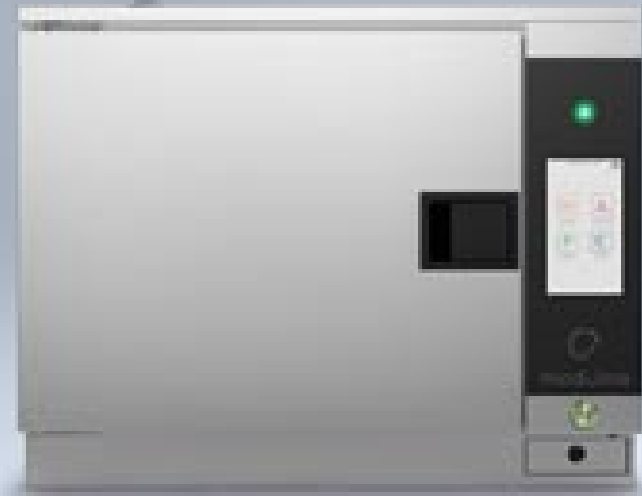
los ángulos redondeados y el sistema de drenaje integrado hacen que la limpieza sea más sencilla y segura

Aislamiento de la celda y la puerta

los materiales altamente aislantes aseguran una menor dispersión del calor



SERIE AZF/AZFC



AZF056T



AZFC40T

Capacidad de las bandejas

5 (GN 1/1 o 600x400)

1 carrito 40 (GN 1/1 o 600x400)

Distancia entre guías

65 mm

–

Temperatura de funcionamiento

de -90°C a +50°C

de -90°C a +30°C

Potencia eléctrica

300 W

1900 W

Suministro eléctrico

230 Vac 50 Hz

400 Vac 3N 50 Hz

Dimensiones

800x770x630 mm

1570x1305x2240 mm

MODULINE SRL

Via dell'Industria 11, Z.I. San Giacomo di Veglia 31029 Vittorio Veneto (TV) - ITALY
tel. +39 0438 5063 - fax +39 0438 912 323 - info@moduline.it - www.moduline.it