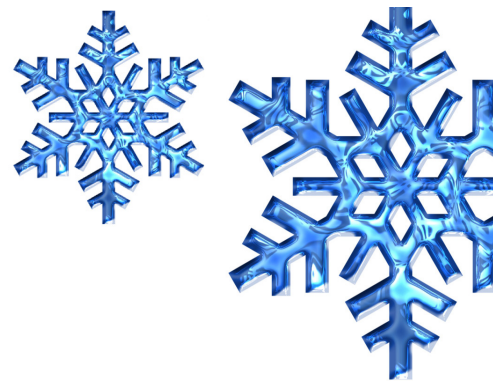




hosteleria3D.com
MAQUINARIA + PROYECTOS

www.hosteleria3d.com



¿ QUE ES UN ABATIDOR DE TEMPERATURA ?



Un abatidor es una máquina refrigeradora que permite enfriar y congelar los alimentos de forma rápida, reduciendo la temperatura interna de los alimentos recién cocidos en un tiempo inferior a las dos horas y disminuyendo la posibilidad de aparición de bacterias. Dicho proceso permite mantener las propiedades de los alimentos tales como frescura, textura, olor y sabor.

Con un enfriamiento rápido podemos bajar la temperatura del corazón del producto de los 90 °C a los 3 °C en 90 minutos, mientras que podemos llegar a los 18 °C bajo cero y congelar en 270 minutos. **Las dos funciones, enfriar y congelar rápido, se pueden realizar con el mismo aparato**, lo que ha permitido que se haya convertido en un elemento fundamental en los restaurantes y cocinas industriales.



VENTAJAS DE UN abatidor de temperatura

01 IMPEDIR EL CRECIMIENTO DE BACTERIAS

Las bacterias se reproducen rápidamente en temperaturas altas. En el refrigerador entre 0° y 5 °C se ralentiza su crecimiento, permaneciendo inertes y sin reproducirse cuando se congelan a -20 °C.

Muchas enfermedades transmitidas por los alimentos se deben a las bacterias, las cuales se reproducen a nivel general entre los 10 °C y los 50 °C, en la denominada **zona de peligro**. El rápido enfriamiento en un abatidor permite reducir la temperatura en el corazón del producto en un plazo inferior a los 90 minutos, lo que evita la proliferación bacteriana.



02 CONSERVACIÓN ÓPTIMA DE ALIMENTOS COCINADOS

Los productos pierden calidad cuando se congelan de forma lenta. Se debe a que las moléculas de agua en su interior aumentan de volumen, formando cristales grandes que provocan roturas en la textura. Debido a este proceso, **cuando vamos a descongelar el producto se pierde líquido y peso (entre un 15 y un 20%)**. El producto ha perdido calidad y no tiene la misma frescura.



A diferencia de un congelador, **un abatidor realiza la congelación de forma muy rápida a través de su potentes ventiladores, que hace que se lleguen a los -18 °C.** De ésta forma se crean microcristales durante el proceso de congelación, reduciendo el efecto de rotura de fibras y tejidos al descongelarse y manteniendo la misma calidad y casi el mismo y volumen de peso que el producto que habíamos cocinado.

03

RACIONALIZACIÓN DEL TRABAJO Y AHORRO EN COSTES

Con el abatidor podemos preparar una alta cantidad de productos, los cuales, una vez abatidos, pueden ser consumidos en el periodo de 5-6 días siguientes. Si además congelamos el producto, dicho periodo se puede ampliar varios meses. Con ésta forma de trabajar podemos planificar mejor y conseguir ahorro en costes.

DIFERENCIAS ENTRE congelación lenta y congelación rápida



Un congelador tradicional o una cámara no es la solución más efectiva para enfriar, debido a que **su función es mantener la temperatura, no bajarla.** Al introducir materia prima para congelar aumentamos el coste energético del equipo y podemos provocar que suba la temperatura de los alimentos ya congelados, lo que provoca que se puedan estropear.

Además, **el tiempo de congelación en un congelador o una cámara es más lento, debido a que su potencia es reducida y suelen tener una circulación de aire lenta, con el objetivo de no reseca los alimentos.** En un abatidor, la recirculación del aire es muy rápida y conseguimos congelar con una potencia frigorífica elevada.

APLICACIONES

Se trata de un aparato con enormes ventajas para todo tipo de restauración y grandes cocinas centrales, hoteles, hospitales, colegios y restaurantes. **En H3D estudiaremos tus necesidades y te aconsejaremos sobre el abatidor más idóneo para tu negocio.**

