



ULTRACONGELACIÓN  
&  
CONSERVACIÓN

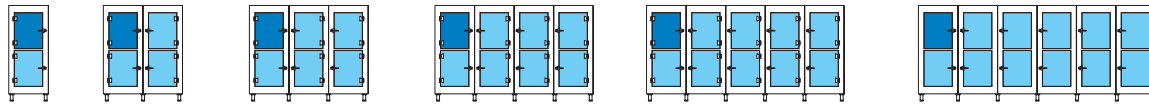


**hengel**   
Rendimiento a todos los grados

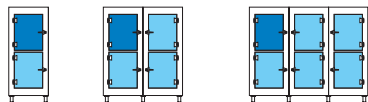
# LAS DISTINTAS GAMAS DE NUESTROS EQUIPOS

## ULTRACONGELADORES-CONSERVADORES: ULTRACONGELACIÓN HASTA -35°C Y CONSERVACIÓN HASTA -22°C

Gama modulable RS\* - 600 x 800 mm

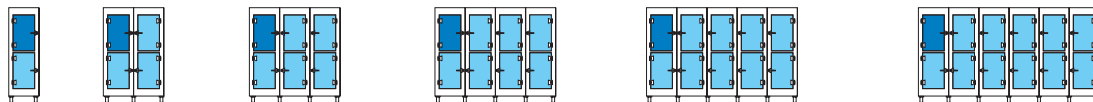


Gama no modulable - 600 x 800 mm

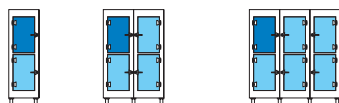


(\*): posibilidad de ampliación del material con uno o varios alargadores

Gama modulable CS\* - 400 x 600 mm

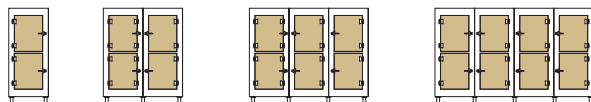


Gama no modulable - 400 x 600 mm

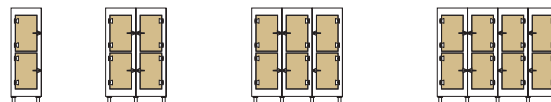


## CONSERVADORES POSITIVOS: DE +1°C A +4°C

Gama RCP - 600 x 800 mm

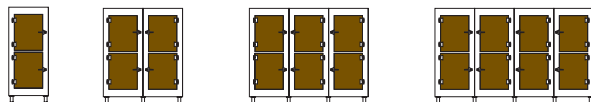


Gama CCP - 400 x 600 mm

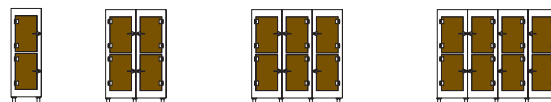


## CONSERVADORES CHOCOLATE: DE +4°C A +16°C / 70% DE HUMEDAD RELATIVA

Gama RCP con opción chocolate - 600 x 800 mm

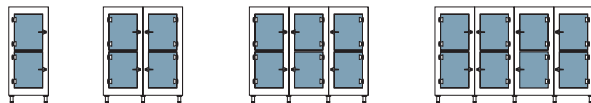


Gama CCP con opción chocolate - 400 x 600 mm

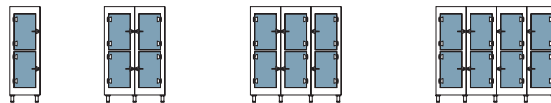


## CONSERVADORES NEGATIVOS: HASTA -25°C

Gama RCN - 600 x 800 mm

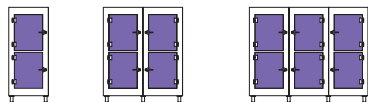


Gama CCN - 400 x 600 mm



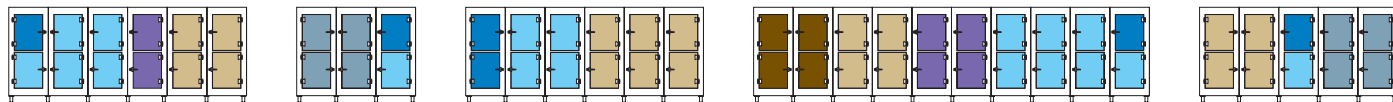
## CONSERVADORES MULTITEMP: DE -28°C A +16°C

Gama RCM - 600 x 800 mm

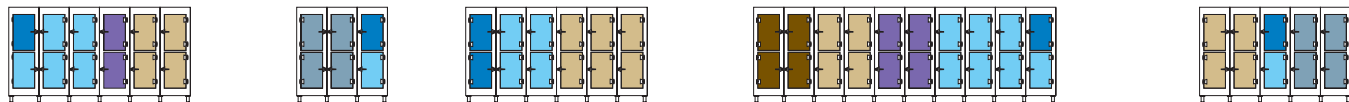


COMBITEMP: ULTRACONGELADORES-CONSERVADORES, CONSERVADORES NEGATIVOS Y/O POSITIVOS, Y/O MULTITEMP: COMPONGA SU EQUIPO SIN LIMITACIONES SEGÚN SUS NECESIDADES.

Ejemplos de composiciones en 600 x 800 mm



Ejemplos de composiciones en 400 x 600 mm





## UNA CÁMARA ISOTÉRMICA IDÉNTICA EN TODOS NUESTROS EQUIPOS EN 400 X 600 MM Y EN 600 X 800 MM

- Evaporador accesible en la parte delantera del equipo para su mantenimiento;
- 10 niveles regulables de 75 mm cada 15 mm;
- Puertas reversibles previo pedido;
- Guías y cremalleras inoxidable;
- Patas regulables inoxidable;
- Entrada por los 400 para las placas simples;
- Entrada por los 600 para las placas dobles.



Puertas reforzadas y más rígidas gracias al perfil de aluminio



Compuertas herméticas gracias a las juntas y las contrapuestas en ABS termoformado

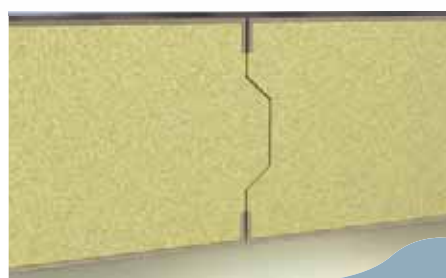


### OPCIONES:

- Inoxidable interior y exterior;
- Alargador intermedio;
- Guías inoxidable más anchas (45 mm en lugar de 30 mm).



Paneles enganchables desmontables de 10 cm de espesor, inyectados con espuma de poliuretano de 43 kg/m<sup>3</sup>



Total hermetismo sin puente térmico asegurado por un encaje macho/hembra



Empuñaduras y bisagras regulables de metal cromado y de alta resistencia



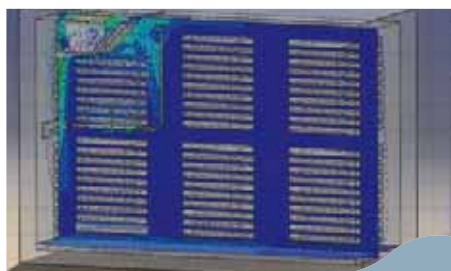
Paso de cable de mando en una funda metálica cromada, de gran fiabilidad



30 AÑOS DE EXPERIENCIA EN LA FABRICACIÓN DE NUESTROS EQUIPOS



Grupo frigorífico ultrapotente equipado con un compresor Scroll (Gama RS) más fiable y silencioso



Conservación de las cualidades del sabor y eliminación de toda sequedad gracias a un sistema de aire indirecto



Evaporador accesible en la parte delantera del equipo para su mantenimiento y mucho más grande con el fin de asegurar un descenso rápido de la temperatura



- Una gama completa de 2 a 12 compuertas;
- Compuerta de ultracongelación con 7 niveles de 75 mm de paso, regulables cada 15 mm;
- 10 niveles de 75 mm de paso para el resto de compuertas;
- Gama CS compacta 400 x 600 mm para espacios limitados.

### OPCIÓN:

- Posibilidad de una segunda compuerta de ultracongelación con 10 niveles de 75 mm de paso.

## LA REGULACIÓN BI-TRONIC CONTROL

Este regulador pone a disposición del pastelero una amplia gama de funciones fiables y concebidas para facilitarle las tareas cotidianas.

### SIMPLICIDAD

#### Utilización simple e intuitiva

Visualización constante:

- Ciclo en curso
- Consignas al momento de la temperatura interna

### ERGONOMÍA

Panel de control a la altura de los ojos

- Mensaje claro
- Fácil limpieza



### EL THERMO-SENSOR



### FUNCIONES

**Ultracongelación** con minutado

**Ultracongelación** con sonda Thermo-sensor

**Posibilidad de diferentes** lanzamientos de desescarche

**Señalización clara** de incidentes y alarma sonora

**Anti ciclo corto** en el compresor para aumentar su duración de vida

**Una sonda de temperatura** insertada en el centro del producto a ultracongelar detiene automáticamente el proceso de ultracongelación una vez alcanzada la temperatura ideal. Esta autogestión garantiza su economía energética de forma notable y le proporciona un conocimiento exacto y definitivo del tiempo de ultracongelación de todos sus productos.



## CONSERVADORES NEGATIVOS, POSITIVOS O CHOCOLATE: UNA ÓPTIMA CALIDAD DE CONSERVACIÓN

- 7 niveles de 75 mm de paso en la compuerta que contiene el evaporador;
- 10 niveles de 75 mm para el resto de compuertas;
- Puertas reversibles previo pedido.

### GAMA RCN / RCP - 600 x 800 MM

de 2 a 8 compuertas, de 17 a 154 placas

- Gama RCN - hasta -25°C
- Gama CCP - de +1°C a +4°C
- Gama CCP Chocolate - de +4°C a +16°C /70 % de humedad relativa



Conservación especial del chocolate con gestión de la humedad



Conservación de las cualidades del sabor y eliminación de toda sequedad de los productos gracias a un sistema de aire indirecto



Guías inoxidable regulables cada 15 mm

### GAMA COMPACTA CCN / CCP - 400 x 600 MM

de 2 a 8 compuertas, de 18 a 80 placas

- Gama CCN - hasta -25°C
- Gama CCP - de +1°C a +4°C
- Gama CCP Chocolate - de +4°C a +16°C /70 % de humedad relativa



**El almacenamiento en compuertas le permitirá gestionar mejor sus productos almacenados y disponer durante varios días de sus productos fabricados con antelación.**

Así puede usted también controlar la calidad, la diversidad y el volumen de sus producciones.

Gracias a la calidad de los equipos del sistema Hengel, tendrá usted la certeza de que sus productos nunca estarán escarchados.

El sistema de desescarche automático es a la vez potente y muy rápido.

### LA REGULACIÓN BI-TRONIC CONTROL

- Control a la altura de los ojos;
- Uso sencillo e intuitivo;
- Posibilidad de distintos lanzamientos de desescarche;
- Señalización clara de incidentes y alarma sonora;
- Anti ciclo corto en el compresor.





## EL EQUIPO QUE SE ADAPTA A SUS NECESIDADES COTIDIANAS

Con el tiempo, esta herramienta aporta innegable comodidad y flexibilidad a la organización del trabajo convirtiéndose rápidamente en indispensable en su laboratorio.

## MULTITEMP SE ADAPTA PERFECTAMENTE A LAS NECESIDADES DE CADA MOMENTO:

- Refrigeración rápida para incrementos de actividad (frío acelerado:  $-28^{\circ}\text{C}$ );
- Conservación negativa para los dulces de navidad ( $-20^{\circ}\text{C}$ );
- Conservación del chocolate de pascua ( $+16^{\circ}\text{C}$  / 70% de humedad relativa);
- Conservación negativa de helados y sorbetes en verano;
- Recuperación de temperatura para el mantenimiento en escaparates;
- Conservación positiva para buffets, bodas, etc.



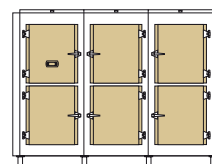
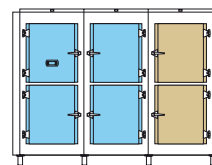
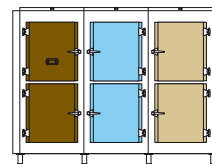
Gestión independiente de cada compartimento con un solo panel de mandos



Adapte su temperatura grado a grado según su necesidad

- Un evaporador por compartimento independiente;
- 7 niveles de 75 mm de paso en las puertas superiores;
- 10 niveles de 75 mm de paso en las puertas inferiores;
- Visualización en alto de la temperatura para cada compartimento;
- Ventilación de flujo variable adaptado a la temperatura;
- Una temperatura regulable de  $-28^{\circ}\text{C}$  a  $+16^{\circ}\text{C}$ ;
- Regulación electrónica independiente para cada compartimento;
- Conservación especial del chocolate con gestión de la humedad (opcional);
- Puertas reversibles previo pedido.

CON EL TIEMPO,  
gestione de forma independiente cada compartimento (2 puertas) de  $-28^{\circ}\text{C}$  a  $+16^{\circ}\text{C}$  (opción chocolate).



## Manque trad

UN GROUPE FRIGORIFIQUE POUR UNE INSTALLATION 1 OU 2 COMPARTIMENTS.

UN GROUPE FRIGORIFIQUE AVEC 2 COMPRESSEURS EN TANDEM À PARTIR DE 3 COMPARTIMENTS.





## LAS DIFERENTES GAMAS DE EQUIPOS REUNIDAS EN UN SOLO MUEBLE DE SU ELECCIÓN

**Hengel es el único fabricante de equipos de ultracongelación en proponer una solución COMBITEMP capaz de ofrecer todas las posibilidades de la ultracongelación en un único espacio.**

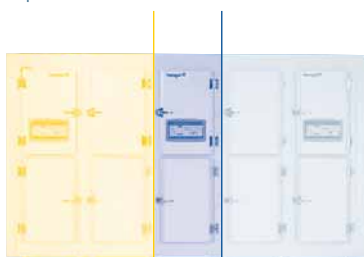
Nuestra fabricación permite juntar distintos equipos independientes en una misma cámara.

En efecto, a partir de un módulo base es posible añadir módulos adicionales para componer la herramienta de trabajo que mejor se ajuste a el espacio y a las necesidades de producción.

### ALGUNOS EJEMPLOS DE SOLUCIONES COMBITEMP

En respuesta a la evolución del ámbito de la panadería-pastelería, hemos creado equipos que se adapten a todas las configuraciones según sus necesidades y sus métodos de fabricación.

Nuestra voluntad de innovación nos permite ofrecerle una solución a la medida para permitir que ponga de relieve sus conocimientos y experiencia.



**CCP40**

Conservador  
positivo

**CCN40**

Conservador  
negativo

**DUO**  
Ultracongelador  
conservador



**RCN60**

Conservador  
negativo

**RS10**

Ultracongelador  
conservador



**RCN40**

Conservador  
negativo

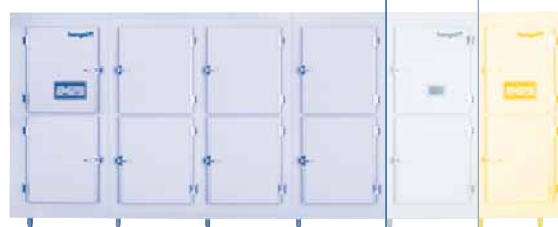
**RCP40**

Conservador  
positivo

**RCP20**

Conservador  
chocolate

- Componga usted mismo su propio equipo según su espacio y su organización de trabajo, optando especialmente por la cámara de ultracongelación a la derecha;
- Sin separación entre los distintos equipos, optimizando así su superficie de producción;
- Escoja los equipos y elija su disposición, nosotros nos encargamos del ensamblaje.



**RS70**

Ultracongelador  
conservador

**RCN20**

Conservador  
negativo

**RCP20**

Conservador  
positivo





HENGEL, CONSTRUCTOR DE EQUIPOS DE ULTRACONGELACIÓN, CONSERVACIÓN Y FERMENTACIÓN.



SU CONTACTO :

**hengel**   
Rendimiento a todos los grados

Z.A Les Berges du Rhins - 42120 Parigny - FRANCIA  
Tél + 33 (0)4 77 23 40 00 - Fax + 33 (0)4 77 23 40 09

[www.hengel.com](http://www.hengel.com)