

Y2 Blast Chillers & Freezers

Cellules de Refroidissement et Surgélation

Schnellkühler & Schockfroster



Profi



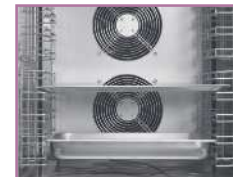
Door mounted controller (option)



Electronic control panel designed for ease of use



Core probe with silicone grip, easy to use and replace



Easily removable tray slides and racking allow perfect hygiene



Fan motors with IP45 for high ingress protection against dust and water



Multi-sloped bottom for positive drainage and easy cleaning



Rounded corners for total hygiene and improved air circulation

The new series of Mercatus Blast Chillers & Freezers performs a rapid and uniform cooling to preserve the organoleptic qualities and the nutritional values of food and extend its storage life, making it the perfect tool for professionals in all areas of foodservice.

The powerful operation meets all HACCP and food safety standards and, simultaneously, is delicate enough to avoid the risks of dehydration and formation of 'ice skin', in either Chill or Freeze mode.

Outstanding flexibility and ease of use:

- 5 different models, with yields between 10kg and 50kg per cycle;
- Dual mode operation: blast chilling or blast freezing;
- Multi-purpose inner cells to accommodate both GN 1/1 pans and EN 400x600 bakery trays;
- Advanced electronic controller with an intuitive menu and friendly navigation;
- 4 Press & Go programmes: Soft Chill, Hard Chill, Soft Freeze, and Hard Freeze.

La nouvelle série de cellules de refroidissement et de surgélation Mercatus effectue un refroidissement rapide et uniforme pour préserver les qualités organoleptiques et les valeurs nutritionnelles des aliments et prolonger leur durée de vie de stockage, ce qui en fait l'outil parfait pour les professionnels dans tous les domaines de la restauration.

La puissante fonctionnalité répond à toutes les normes HACCP et de sécurité alimentaire et, simultanément, est assez délicate pour éviter les risques de déshydratation et de formation de glace, soit en mode réfrigération soit en mode congélation.

Flexibilité et facilité d'utilisation exceptionnelles:

- 5 modèles différents, avec des rendements compris entre 10 kg et 50 kg par cycle ;
- Fonctionnement en mode double : refroidissement et surgélation rapide ;
- Cellules internes à multi-usages pour accueillir des bacs GN 1/1 et des plaques pâtisseries EN 400x600 ;
- Contrôle électronique avancé avec menu intuitif et une navigation aisée ;
- 4 programmes Press & Go : Soft Chill, Hard Chill, Soft Freeze, et Hard Freeze.

Die neue Serie von Mercatus-Schnellkühler und Schockfroster führt eine schnelle und gleichmäßige Kühlung, um die organoleptischen Eigenschaften und die Nährwerte von Lebensmitteln zu erhalten und zur Verlängerung der Haltbarkeit. Somit ist das ideale Werkzeug für Profis in allen Bereichen der Gastronomie.

Der leistungsstarke Betrieb erfüllt alle HACCP- und Sicherheitsstandards für Lebensmittel und gleichzeitig ist zart genug, um die Risiken der Austrocknung und Eisbildung entweder im Kühl- oder Gefrier-Modus zu vermeiden.

Hohe Flexibilität und einfache Bedienung:

- 5 verschiedene Modelle, mit Renditen zwischen 10kg und 50kg pro Zyklus;
- Dual-Modus-Betrieb: Schnellkühlung oder Schockfrostung;
- Vielseitige Verwendung der inneren Zellen sowohl Behälter GN 1/1 und Bäckereiblechen EN 400x600 aufnehmen;
- Erweiterte elektronische Steuerung mit einer intuitiven Menü und freundliche Navigation;
- 4 Programme Press & Go: Soft Schnellkühlung, Hard Schnellkühlung, Soft Schockfrostung und Hard Schockfrostung.

the future is surprising



Chill capacity	Capacité refroidissement	Kühlleistung	+90°C/+3°C, 90min. (kg)
Freeze capacity	Capacité surgélation	Schockfrosteistung	+90°C/-18°C, 240min. (kg)
Shelving	Capacité rangement	Fassungsvermögen	GN1/1-65 EN400x600

Y2-3

10

Y2-5C

20

Y2-5

20

Y2-7

30

Y2-10

40

Y2-14

50

3|-

5|5

5|5

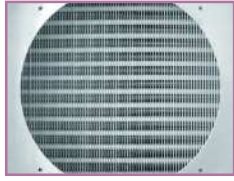
7|7

10|10

14|14



Heated door frame thermal breakers to prevent icing and condensation



Evaporator with anti-corrosion protective coating for increased life span



Ioniser-steriliser for total disinfection and odor elimination (optional)



Printer to keep a detailed record of work cycles and temperatures (optional)



Heavy-duty lockable swivel castors (optional)

Features

Operation:

- Four preset programmes and several customisable options, allowing the end user to easily set up specific programmes to suit his menu requirements;
- All programmes automatically switch to holding mode at the end of the cycle, maintaining product at right temperature until being transferred to final storage;
- All programmes can be controlled either by time (for regular output) either by the probe supplied (ideal for precise core temperature control);
- Acoustic alarm at the end of each working cycle.

Construction:

- 1.4304 EN 10088-2 (AISI 304) stainless steel interior and exterior for safety and durability;
- Eco-friendly zero ODP and zero GWP polyurethane insulation, 70mm thick to minimise thermal losses;
- Height adjustable stainless steel legs for accurate levelling;
- Self closing door with automatic hold-open at 90°, fitted with silicone magnetic gasket;
- Coated evaporator coil for protection against corrosion and increased durability.

Caractéristiques

Fonctionnement :

- Quatre programmes pré-réglés et plusieurs options personnalisables, permettant à l'utilisateur de facilement mettre en place des programmes spécifiques pour répondre aux besoins de son menu ;
- Tous les programmes passent automatiquement en mode attente à la fin du cycle, tout en gardant les produits à la bonne température jusqu'à ce qu'ils soient transférés vers le stockage définitif ;
- Tous les programmes peuvent être contrôlés soit par le temps (pour fonctionnement régulier) soit par la sonde fournie (idéal pour le contrôle de la température à cœur) ;
- Alarme acoustique à la fin de chaque cycle de travail.

Construction:

- Acier inoxydable 1.4304 EN 10088-2 (AISI 304) intérieur et extérieur pour la sécurité et la durabilité ;
- Isolation en polyuréthane écologique avec zéro PDO et zéro PRG, 70mm d'épaisseur pour minimiser les pertes thermiques ;
- Pieds réglables en hauteur pour un nivellement précis ;
- Porte à fermeture automatique et maintien de la position ouverte à 90°, munie de joint magnétique en silicone ;
- Évaporateur traité contre la corrosion pour une durabilité accrue.

Merkmale

Betrieb:

- Vier voreingestellte Programme und mehrere anpassbare Optionen, so dass der Benutzer eine einfache Einrichtung spezifischer Programme zu seinem Menü Anforderungen;
- Alle Programme automatisch auf Halten-Modus nach Beendigung des Zyklus, während dieser Zeit sind die Produkte auf die richtige Temperatur, bis zu der endgültigen Speicherung übertragen;
- Jedes Programm kann entweder nach Zeit gesteuert werden (für regulär Betrieb) entweder von der Fühler (ideal für die präzise Kerntemperatur), die zur Verfügung steht;
- Akustischer Alarm nach Beendigung des Arbeitszyklus.

Aufbau:

- Außen- und Innenverkleidung aus Edelstahl 1.4304 EN 10088-2 (AISI 304) für Sicherheit und Dauerhaftigkeit;
- Umweltfreundliche PUR-Isolierung mit null ODP und null GWP, 70mm dick, um Wärmeverluste zu minimieren;
- Höhenverstellbare Füße aus Edelstahl für präzise Nivellierung;
- Selbstschließende Tür mit Automatikverschluss bis 90° Öffnungswinkel, mit Magnetdichtung aus Silikon;
- Beschichteter Verdampfer gegen Korrosion geschützt und erhöhte Haltbarkeit.

Specifications Spécifications Spezifikationen

Model Modèle Modell

Dimensions WxDxH Dimensions LxPxH Maße BxTxH (mm)

Packed weight Poids d'expédition Verpackte Gesamtgewicht (kg)

Insulation thickness Épaisseur de l'isolation Stärke der Isolierung (mm)

Power supply Alimentation électrique Netzanschluss (V/ph/Hz/A)

Power input Puissance absorbée Leistungsaufnahme (kW)

Cooling capacity Puissance frigorifique Kühlleistung -35°C +45°C (W)

Refrigerant/charge Fluide réfrigérant/charge Kältemittel/Füllmenge (g)



Y2-3	Y2-5C	Y2-5	Y2-7	Y2-10	Y2-14
670x715x500	810x715x850	810x830x850	810x830x1070	810x830x1370	810x830x1750
70	110	123	144	187	229
50	70	70	70	70	70
230/1/50/3,0	230/1/50/5,0	230/1/50/5,0	230/1/50/6,0	400/3/50/3,6	400/3/50/4,2
0,5	1,0	1,0	1,3	2,0	2,2
277	618	618	859	1313	2082
R404A / 225	R404A / 650	R404A / 650	R404A / 750	R404A / 1800	R404A / 2200



Profi



Refrigeração e Estruturas Metálicas d'Alagôa, S.A.
 Apartado 404 Z.I. Norte 3754-909 Águeda Portugal
 Tel: +351 234 630 850 | Fax: +351 234 646 669
 geral@mercatust.pt | www.mercatus.pt

