

F5 F10 F15

ABBATTITORI



Gli abbattitori a marchio ICETECH sono interamente realizzati in acciaio inox e, grazie all'elevata potenza frigorifera, assicurano l'abbattimento di temperatura sia positiva che negativa in tempi assolutamente brevi.

La sonda elettronica "a spillo" posta all'interno della camera frigorifera, interagendo con la scheda elettronica, permette all'operatore di verificare che la temperatura al cuore del prodotto sia quella desiderata.

L'elevata potenza frigorifera degli abbattitori ICETECH permette di evitare spiacevoli sbalzi di temperatura ad ogni apertura della porta. Varie sono le funzioni tra cui:

ABBATTIMENTO RAPIDO TEMPERATURA POSITIVA

E' indicato per tutti i cibi cotti che devono essere portati in tempi brevi ad una temperatura di $+3^{\circ}\text{C}$ impedendone la proliferazione batterica.

ABBATTIMENTO RAPIDO "HARD"

E' indicato quando il prodotto da raffreddare ha uno spessore superiore ai 2-3 cm.

ABBATTIMENTO RAPIDO TEMPERATURA NEGATIVA

E' indicato per tutti quei prodotti surgelati per i quali si deve portare la temperatura al cuore fino a -18°C nel più breve tempo possibile. All'interno della camera di raffreddamento la temperatura sarà di -40°C .

CONSERVAZIONE

Al termine di ogni ciclo, l'abbattitore mantiene la temperatura di conservazione prevista sia positiva che negativa.



- RAFFREDDAMENTO
- COOLING
- REFROIDISSEMENT



F5 F10 F15

ABBATTITORI



BLAST CHILLER

The blast chillers under the ICETECH trademark are wholly made of stainless steel.

Their high refrigerating capacity will enable you to abate positive and negative temperatures in an absolutely short period of time. While interacting with the electronic card, the "needle" electronic probe arranged inside the refrigerating chamber will enable the operator to make sure that the product core temperature is the one wished.

The high refrigerating power of ICETECH blast chiller will avoid unpleasant sudden temperature changes whenever the door is opened. It can fulfil various functions, including:

RAPID POSITIVE TEMPERATURE ABATEMENT

It is suitable for the cooked food that shall reach +3°C in a short period of time in order to avoid bacterial proliferation.

"HARD" RAPID ABATEMENT

It is suitable when the product to be cooled down is over 2-3 cm in thickness.

RAPID NEGATIVE TEMPERATURE ABATEMENT

It is suitable for all frozen products, the core of which shall reach -18°C as quickly as possible. Temperature will be -40°C inside the cooling chamber.

PRESERVATION

The blast chiller will keep the expected positive and negative preservation temperature at the end of every cycle.



CELLULE DE REFROIDISSEMENT RAPIDE

Les cellules de refroidissement rapide de la marque ICETECH sont entièrement réalisés en acier inox et, grâce à une puissance frigorifique élevée, ils assurent un abaissement extrêmement rapide de la température aussi bien positive que négative.

La sonde électronique en forme d'épingle placée à l'intérieur de la chambre froide et interagissant avec la carte électronique, permet à l'utilisateur de vérifier que la température au cœur du produit soit celle désirée.

La puissance frigorifique élevée des cellules des refroidissement rapide ICETECH permet d'éviter de fâcheuses sautes de température à chaque ouverture de la porte. Il existe différentes fonctions, parmi lesquelles :

ABAISSEMENT RAPIDE DE LA TEMPÉRATURE POSITIVE

Est indiqué pour tous les aliments cuits qui doivent être rapidement portés à une température de +3°C, ce qui empêche la prolifération de bactéries.

ABAISSEMENT RAPIDE " HARD "

Est indiqué lorsque le produit à refroidir possède une épaisseur supérieure à 2-3 cm.

ABAISSEMENT RAPIDE DE LA TEMPÉRATURE NÉGATIVE

Est indiqué pour tous les produits surgelés pour lesquels la température au cœur doit être portée jusqu'à -18°C le plus rapidement possible. À l'intérieur de la chambre froide, la température sera de -40°C.

CONSERVATION

À la fin de chaque cycle, la cellule de refroidissement rapide maintient la température de conservation prévue, qu'elle soit positive ou négative.



Modello - Model - Modelle	F5	F10	F15
- Capacità carico teglie GN 1/1 o EN 600x400 - Capacity GN trays 1/1 or EN 600x400 5 14 - Capacité de charge par plats GN 1/1 ou EN 600x400	5	10	15
- Capacità carico in contenitori per gelato da 5lt - Capacity in ice-cream basins - Capacité de chargement par conteneur pour glace de 5 lt	6	15	21
- Resa abbattimento (Kg.) - Blast chilling capacity - Rendement abatteur	Kg. 20	Kg. 35	Kg. 65
- Resa congelamento (Kg.) - Shock freezing capacity - Rendement congélateur	Kg. 12	Kg. 25	Kg. 50
- Tipo sbrinamento - Defrosting - Type de dégivrage	Gas caldo Hot gas Gaz chaud	Gas caldo Hot gas Gaz chaud	Gas caldo Hot gas Gaz chaud
- Gas frigorifero - Refrigerating gas - Gaz frigorifique	R 404 A	R 404 A	R 404 A
- Potenza assorbita (W.) - Absorbed power - Puissance absorbée	1200 w.	2800 w.	3500 w.
- Caratteristiche elettriche - Electrical features - Caractéristiques électriques	220/240V 50 Hz 1Ph	380V 50 Hz 3Ph	380V 50 Hz 3Ph
- Dimensioni (mm.) - Sizes - Dimensions	800 x 700 x 900 h.	800 x 700 x 1514 h.	800 x 800 x 1950 h.



ICETECH srl - Macchine per gelato

Via Piemonte,2 - 24052 Azzano San Paolo (BG) Italy - Tel. +39/035 320400 - Fax +39/035 320380

www.icetechitaly.it - info@icetechitaly.it