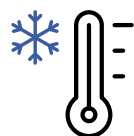


F5 F10 F15



RAFFREDDAMENTO
cooling
refroidissement



ITA

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 dell'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**
È indicato per tutti i cibi cotti che devono essere portati in tempi brevi ad una temperatura di +3°C impedendone la proliferazione batterica.
- **ABBATTIMENTO RAPIDO "HARD"**
È indicato quando il prodotto da raffreddare ha uno spessore superiore ai 2-3 cm.
- **ABBATTIMENTO RAPIDO TEMPERATURA NEGATIVA**
È 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.

ENG

BLAST CHILLERS

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.

FRA

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 coeur 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 coeur 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.



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



Capacità carico in contenitori per gelato da 5lt
Capacity in ice-cream basins
Capacité de chargement par conteneur pour glace de 5 lt



Resa abbattimento (Kg.)
Blast chilling capacity
Rendement abatteur



Resa congelamento (Kg.)
Shock freezing capacity
Rendement congélateur



Sbrinamento
Defrosting
Dégivrage



Gas frigorifero
Refrigerating gas
Gaz frigorifique



Potenza assorbita max (Kw.)
Absorbed power max
Puissance absorbée max



Caratteristiche elettriche
Electrical features
Caractéristiques électriques



Dimensioni (mm.)
Sizes
Dimensions

Mod.

Mod.	Capacità carico teglie GN 1/1 o EN 600x400	Capacità carico in contenitori per gelato da 5lt	Resa abbattimento (Kg.)	Resa congelamento (Kg.)	Sbrinamento	Gas frigorifero	Potenza assorbita max (Kw.)	Caratteristiche elettriche	Dimensioni (mm.)
F5	5	5	Kg. 20	Kg. 12	Gas caldo Hot gas Gaz chaud	R 452 A	1200 w.	220/240V 50 Hz 1 Ph	800 x 700 x 835 h.
F10	10	15	Kg. 35	Kg. 25	Gas caldo Hot gas Gaz chaud	R 452 A	2800 w.	380V 50 Hz 3 Ph	800 x 808 x 1480 h.
F15	14	21	Kg. 65	Kg. 50	Gas caldo Hot gas Gaz chaud	R 452 A	3500 w.	380V 50 Hz 3 Ph	800 x 808 x 1860 h.