

Gamma Abbattitori

Blast Chillers Range



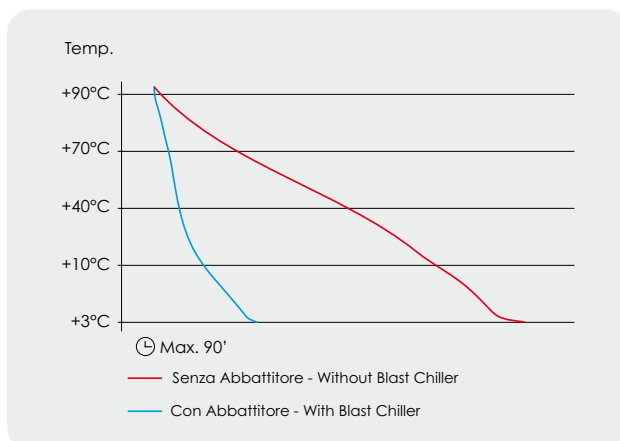
Cos'è un abbattitore / congelatore?

L'abbattitore è un'apparecchiatura che abbassa velocemente la temperatura dei cibi introdotti, che essi siano freschi o preventivamente cotti preservandone le caratteristiche nella conservazione. La velocità con cui avviene il raffreddamento o congelamento è fondamentale in quanto da essa dipende l'esito della qualità dei vostri piatti al momento della somministrazione.

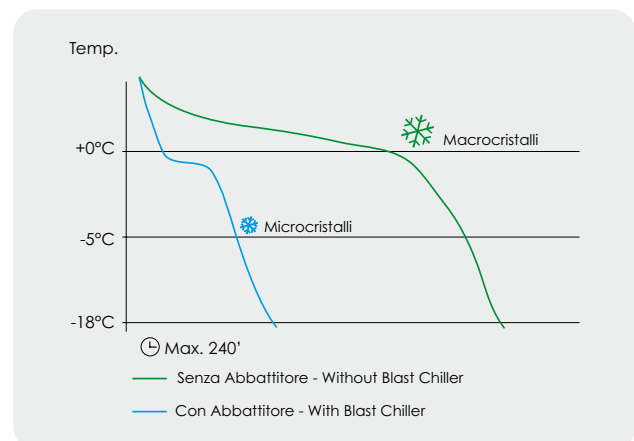
What is a blast chiller / shock freezer?

A blast chiller is a device quickly lowering the temperature of the introduced foodstuff, either fresh or pre-cooked, maintaining its peculiarities throughout storage. The speed at which the chilling or freezing takes place is fundamental, as it will determine the quality of your dishes at the time of serving.

+90° / +3° C
Abbattimento rapido - Blast chilling



+90° / -18° C
Congelamento rapido - Shock freezing



Raffreddare o congelare con un normale frigorifero: I normali frigoriferi non hanno la potenza e la ventilazione necessaria per assorbire rapidamente il calore dei prodotti. Il tempo necessario sarebbe più alto di 18/20 volte e con risultati inadeguati alla qualità del prodotto. Un congelamento lento ad esempio trasformerebbe l'acqua contenuta nel prodotto in macrocristalli che, espandendosi, lacererebbero la struttura dell'alimento, peggiorandone le caratteristiche qualitative.

Chilling or freezing with a standard refrigerator: Standard refrigerators do not have the necessary power and ventilation to quickly absorb the product's heat. The time required would be 18/20 times higher, and the results would be inadequate in terms of product quality. For example, a slow freezing would turn the water inside the products into macro-crystals that, while expanding, would tear the food's structure and worsen its quality features.



Più gusto e qualità
More taste and quality



Meno sprechi
Less waste



Minori consumi energetici
Less energy consumption



Corretto congelamento
Correct freezing



Sistema haccp
Haccp system



Migliore organizzazione
Better organization

Basic Tray



Abbattitori / Congelatori
Blast chillers / Shock Freezers

AISI 304 | 40/50 mm. | +35°C | R404A | MANUAL



BASIC MINI

BASIC ABF 03

BASIC ABF 05E
BASIC ABF 05C

Abbattere rapidamente la temperatura dei vostri prodotti freschi o appena cotti, mantiene le loro caratteristiche nel tempo permettendovi di gestire in totale sicurezza il vostro menù. Gamma composta da 4 modelli fino a 5 teglie GN 1/1 o EN 60x40, costruiti interamente in Acciaio INOX Aisi 304 interno ed esterno, con maniglia integrata nella porta. Adatti al raffreddamento / congelamento e indurimento del gelato con capacità fino a 6 vaschette da 5 Lt. Pannello di controllo FLAT con gestione cicli HARD e SOFT sia in abbattimento che surgelazione, attivazione automatica della fase di conservazione "positiva" o "negativa" a fine ciclo, Buzzer di segnalazione e porta seriale per collegamento a sistemi di supervisione



L'essenza del raffreddare e congelare
The essence of cooling and freezing



	BASIC MINI	BASIC ABF 03	BASIC ABF 05E	BASIC ABF 05C
Carico/Load	3xGN 2/3	3xGN 1/1	5 x GN 1/1 5 x EN 60x40	5 x GN 1/1 5 x EN 60x40
	-	2	6	6
Resa/Output Kg +90°C/+3°C*	7	10	14	20
Resa/Output Kg +90°C/-18°C*	4	5	9	12

Quickly lowering the temperature of your fresh or just cooked products maintains their original characteristics unaltered over time, allowing you to safely manage your menu. Range made up of 4 models up to 5 GN 1/1 or EN 60x40 pans, completely built in AISI 304 stainless steel, both internally and externally, with handle integrated in the door. Suitable for chilling / freezing and ice-cream hardening for up to 6 five-litres containers. Totally FLAT control panel with management of HARD and SOFT cycles both in chilling and in freezing, automatic activation of "Positive" or "Negative" storage phase at cycle end, signalling and alarm buzzer and serial port for connecting to supervising systems

165 x 360 x 120h

Abbattimento rapido: +3°C in meno di 90 minuti / Surgelamento rapido: -18°C al cuore in meno di 240 minuti / Blast chilling: +3°C less than 90 minutes / Shock freezing: -18°C to the heart less than 240 minutes / *Dati riferiti a prodotti di 5/6 cm di spessore a -18°C al cuore / *For products of 5/6 cm of thickness at -18°C to the heart