

BLAST CHILLERS



INDEX

ACTIVE MULTIFUNCTION FAST COOLING BLAST CHILLERS /
ABBATTITORI RAPIDI MULTIFUNZIONE ACTIVE /
CELLULES DE REFROIDISSEMENT RAPIDE MULTIFONCTIONNELLES ACTIVE/
ACTIVE MULTIFUNKTIONS SCHOCKFROSTER - SCHNELLE ABKÜHLUNG

PRO-ECO MULTIFUNCTION FAST COOLING BLAST CHILLERS /
ABBATTITORI RAPIDI MULTIFUNZIONE PRO-ECO /
CELLULES DE REFROIDISSEMENT RAPIDE MULTIFONCTIONNELLES PRO-ECO /
PRO-ECO MULTIFUNKTIONS SCHOCKFROSTER - SCHNELLE ABKÜHLUNG

SUPERIOR MULTIFUNCTION FAST COOLING BLAST CHILLERS /
ABBATTITORI RAPIDI MULTIFUNZIONE SUPERIOR /
CELLULES DE REFROIDISSEMENT RAPIDE MULTIFONCTIONNELLES SUPERIOR /
SUPERIOR MULTIFUNKTIONS SCHOCKFROSTER - SCHNELLE ABKÜHLUNG

PLUG-IN BLAST CHILLING / CELLE PLUG-IN /
CHAMBRE DE REFROIDISSEMENT PLUG-IN / PLUG-IN SCHNELLKÜHLER ZELLEN

FLOOR STANDING BLAST CHILLERS WITH REMOTE AIR-COOLED CONDENSER /
CELLE DI ABBATTIMENTO RAPIDO A PAVIMENTO CON UNITÀ CONDENSANTE REMOTA
RAFFREDDATA AD ARIA/
GRANDES CELLULES AU SOL DE REFROIDISSEMENT RAPIDE AVEC CONDENSEUR
À AIR À DISTANCE / EINFHR-ZELLEN MIT LUFTGEKÜHLTEM FERNKONDENSATOR

BLAST CHILLERS SERIES



BLAST CHILLERS

The fastest, the better, the safer.

A highly technological instrument enters the modern kitchen as the chef's reliable partner and as an essential ingredient to improve the restaurant concept of today in the manner and in the quality. Fast cooling of the food, including cooking and storage, it preserves the freshness, flavour and food safety in the long term.

Silko blast chiller revolutionizes the dining scene ensuring the preservation of the organoleptic properties of foods and streamlining the daily work in the kitchen.

Silko blast chiller combines great cooling power and adequate ventilation controlled by a highly technological and at the same time intuitive device.

Più velocemente, meglio, con più sicurezza.

Uno strumento altamente tecnologico entra nella cucina moderna come partner sempre affidabile dello chef e come ingrediente essenziale per migliorare il concetto di ristorazione nei tempi, nei modi e nella qualità. Un'azione rapida di raffreddamento al cuore dell'alimento, tra cottura e conservazione, ne salvaguarda la freschezza, il sapore e la sicurezza alimentare a lungo termine.

L'abbattitore Silko rivoluziona la scena gastronomica garantendo la salvaguardia delle proprietà organolettiche degli alimenti e ottimizzando il lavoro quotidiano in cucina.

L'abbattitore Silko unisce alla grande potenza di raffreddamento un'adeguata ventilazione controllata da un'interfaccia altamente tecnologica e al contempo intuitiva.

Le plus rapide, le meilleur, le plus sûr.

Un instrument de haute technologie fait son entrée dans la cuisine moderne : un partenaire totalement fiable du cuisinier et un ingrédient essentiel pour revitaliser le concept de restauration. En termes de temps, de modalités et de qualité. Une action rapide refroidissement au cœur de l'aliment, entre cuisson et conservation, qui en préserve la fraîcheur et le goût, et garantit la sécurité alimentaire sur le long terme.

La cellule de refroidissement Silko révolutionne la scène gastronomique en garantissant la conservation des qualités organoleptiques des aliments et une optimisation du travail quotidien en cuisine.

La cellule de refroidissement Silko associe à la grande puissance de refroidissement une ventilation adaptée, contrôlée par une interface hautement technologique et intuitive.

Der schnellste, desto besser, desto sicherer.

Ein hochtechnologisches Gerät hält Einzug in die moderne Küche als ein stets zuverlässiger Partner des Küchenchefs und als wichtige Zutat, um das Restaurantkonzept hinsichtlich Zeit, Arbeitsweise und Qualität zu verbessern. Eine schnelle Abkühlung der Lebensmittel nach dem Kochen und vor seiner Konservierung erhält auf lange Sicht die Frische, den Geschmack und Lebensmittelsicherheit auf lange Sicht. Der Schnellkühler von Silko revolutioniert die Gastro-Szene.

Die organoleptischen Eigenschaften der Lebensmittel werden bewahrt und die tägliche Arbeit in der Küche optimiert.

Gesteuert von einer hochtechnologischen und gleichzeitig intuitiven Schnittstelle verbindet der Schnellkühler von Silko hohe Kühlleistung mit einer ausreichenden Belüftung.

BLAST CHILLERS FAST COOLING

ABBATTITORI RAPIDI / CELLULES DE REFROIDISSEMENT RAPIDES / SCHNELLSCHOCKFROSTER

ACTIVE

COMMANDS CONFIGURATION / CONFIGURAZIONE COMANDI / CONFIGURATION DES COMMANDES / KONFIGURATIONSKONTROLLE



DESCRIPTION / DESCRIZIONE / DESCRIPTION / BESCHREIBUNG

ENG 6 functions: Blast Chilling +90 / +3°C. Shock Freezing +90 / -18°C. Thawing. Leavening Retarder. Slow Cooking / Holding.
7" colour screen (LCD - TFT - IPS) that is high definition and capacitive with "Touch Screen" functions. All the processes can be displayed with specific icons for each type of food, meats, fish, pastry, etc.
The work process starts by touching the icon.
Blast Chilling +90 / +3°C: It rapidly brings the product core temperature to +3°C, reduces natural product evaporation maintaining its humidity and preventing bacterial proliferation after cooking.
Shock Freezing +90 / -18°C: It rapidly brings the product core temperature to

-18°C, keeping product structure and consistency in tact.
Thawing: To control and determine product thawing means keeping the organoleptic properties in tact and optimising stock, avoiding useless waste.
Leavening Retarder: "Just in time" production flexibility is the best way to optimise resources, manage time and meet demand variability.
Slow Cooking and Holding: Temperature control and keeping it within set values allows for preparations that safeguard not only the flavour and taste, but moistness and softness for extremely satisfying results.
Refrigerant R452A.

DESCRIPTION / DESCRIZIONE / DESCRIPTION / BESCHREIBUNG

ITA 6 funzioni: Abbattimento positivo +90 / +3°C. Surgelazione +90 / -18°C. Scongellamento. Ferma lievitazione. Lenta cottura / Mantenimento in temperatura. Schermo a colori da 7 pollici (LCD - TFT - IPS), ad alta definizione, capacitivo, con scelta funzioni "Touch Screen". Tutti i processi sono visualizzati con icone specifiche per ogni tipologia di cibo, carni, pesci, pasticceria ecc. Avvio del processo di lavoro con un Touch sull'icona. Abbattimento positivo +90 / +3°C: Consente di portare rapidamente la temperatura al cuore del prodotto a +3°C, riduce l'evaporazione naturale del prodotto mantenendone l'umidità evitando la proliferazione batterica dopo la cottura. Surgelazione +90 / -18°C: Consente di portare rapidamente la temperatura

al cuore del prodotto a -18°C, mantenendo intatte struttura e consistenza del prodotto. Scongellamento: Poter controllare e determinare lo scongelamento di un prodotto significa mantenerne intatte le caratteristiche organolettiche ottimizzare le scorte, evitando inutili sprechi.

Ferma lievitazione: La flessibilità nel produrre "just in time" è il modo migliore per ottimizzare le risorse, gestire il tempo e rispondere alla variabilità delle richieste.

Lenta cottura e mantenimento in temperatura: Il controllo della temperatura e il suo mantenimento entro valori predefiniti permettono preparazioni che salvaguardano non solo il gusto e il sapore, ma anche succosità e morbidezza per risultati davvero entusiasmanti.

Gas Refrigerante R452A.

FRA 6 fonctions: Refroidissement +90 / +3°C. Surgelation +90 / -18°C. Décongélation. Fermentation contrôlée. Cuisson Lente / Maintien. Écran couleur 7 pouces (écran LCD - TFT - IPS), haute définition, capacitif avec un "écran tactile" pour la sélection des fonctions. Tous les programmes sont visualisés par leurs icone spécifique et suivant la typologie du produit choisi: viandes, poissons, pâtisserie etc. Démarrage du processus de travail avec un Touch sur l'icône. Refroidissement +90 / +3°C: Il permet d'atteindre rapidement la température au coeur du produit à +3°C, il réduit l'évaporation naturelle du produit en maintenant l'humidité et évitent la prolifération bactérienne après la cuisson. Surgelation +90 / -18°C: Elle permet d'atteindre rapidement la température au coeur du produit à -18°C, en maintenant intactes la structure et la consistance

du produit.

Décongélation: Pouvoir contrôler et déterminer la décongélation d'un produit signifie maintenir intactes les caractéristiques organoleptiques et optimiser les stocks, en évitant des gaspillages inutiles.

Fermentation Contrôlée: La flexibilité de la production "just in time" est la meilleure façon pour optimiser les ressources, gérer le temps et répondre à la variabilité des demandes.

Cuisson Lente et Maintien: Le contrôle de la température et son maintien dans les valeurs prédéfinies permettent des préparations qui conservent non seulement le goût et la saveur mais aussi la jutosité et le moelleux pour les résultats vraiment enthousiasmants.

Réfrigérant R452A.

DEU 6 Funktionen: Schockkühlen +90 / +3°C. Schockgefrieren +90 / -18°C. Auftauen. Gärunterbrechung. Langzeit Garen / Warmhalten. Kapazitiver 7" LCD - TFT - IPS -Farbbildschirm mit hoher Auflösung und Touchscreen-Funktion. Alle Prozesse können mit spezifischen Symbolen für jeden Typ von Speise, Fleisch, Fisch, Gebäck u.s.w. visualisiert werden. Start des Arbeitsprozesses mit einem Touch auf das Symbol. Schockkühlung +90 / +3°C: Gestattet es, die Kerntemperatur des Produktes schnell auf +3°C zu bringen, verringert die natürliche Verdampfung des Produktes, hält die Feuchtigkeit aufrecht und verhindert die Ausbreitung von Bakterien nach dem Garen. Schockgefrieren +90 / -18°C: Gestattet es, die Kerntemperatur des Produktes schnell auf -18°C zu bringen, um die Struktur und Konsistenz des Produktes

zu erhalten. Auftauen: Das kontrollierte Auftauen eines Produkts gestattet es, seine organoleptischen Eigenschaften zu erhalten, die Vorräte zu optimieren und überflüssige Abfälle zu vermeiden.

Gärunterbrechung: Die Flexibilität der Produktion „just in time“ ist die beste Weise zur Optimierung der Ressourcen, zur Verwaltung der Zeit sowie zur Reaktion auf die Änderung der Anforderungen.

Langzeit Garen und Warmhalten: Die Kontrolle der Temperatur und ihre Aufrechterhaltung innerhalb bestimmter Grenzwerte gestattet nicht nur Zubereitungen, bei denen Geschmack und Duft erhalten bleiben, sondern auch die Beibehaltung von Saftigkeit und Weichheit für wirklich beeindruckende Resultate.

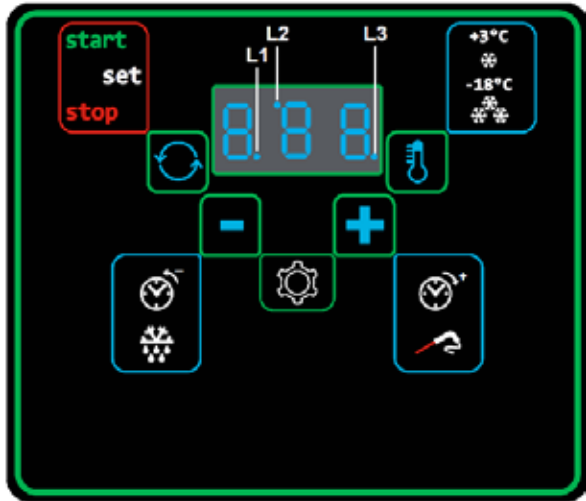
Kältemittel R452A.

TEMPERATURE RANGES / INTERVALLI DI TEMPERATURA / PLAGES DE TEMPÉRATURE / TEMPERATURBEREICHE

+90°C → -18°C Freezing / Surgelazione / Congélation / Einfrieren

PRO ECO

COMMANDS CONFIGURATION / CONFIGURAZIONE COMANDI / CONFIGURATION DES COMMANDES / KONFIGURATIONSKONTROLLE



DESCRIPTION / DESCRIZIONE / DESCRIPTION / BESCHREIBUNG

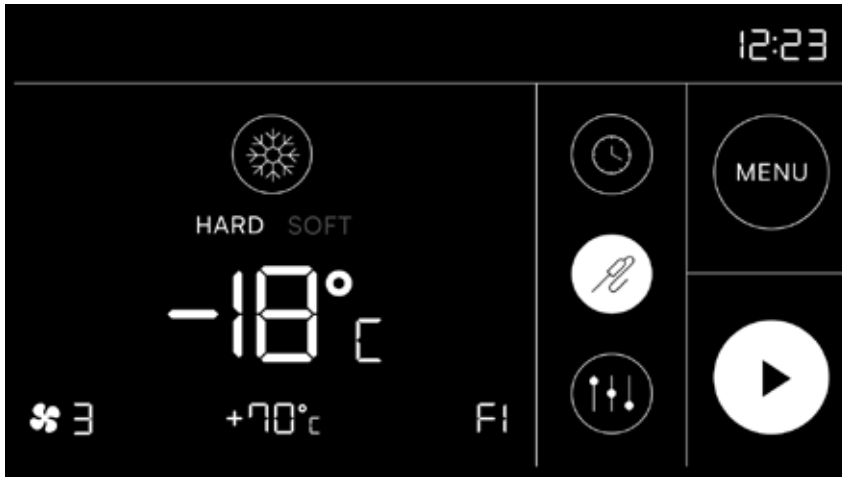
<p>ENG Combo Blast Chiller with air cooled unit. Blast chilling from +90° to +3°C and rapid freezing from +90° to -18°C core temperature with electronic control unit. Supplied with extractable tray holder distance 6.5 cm.</p>	<p>Temperature: +90/+3°C +90/-18°C. Equipped with standard temperature probe (not heated). Left -hinged door. Refrigerant R290.</p>
<p>ITA Abbattitore misto con gruppo ad aria. Raffreddamento rapido da +90 a +3°C e surgelazione rapida da +90 a -18°C al cuore con controllo elettronico. In dotazione paratia portateglie passo 6,5 cm. Temperatura: +90/+3°C +90/-</p>	<p>18°C. Sonda di temperatura di serie (non riscaldabile). Abbattitore fornito con porta incernierata a sinistra. Gas Refrigerante R290.</p>
<p>FRA Cellule de refroidissement mixte avec groupe réfrigérant à air. refroidissement rapide de +90°C à +3°C, surgélation rapide de +90°C à -18°C au cœur avec contrôle électronique cloison porte-plats 6,5 cm fournis. Température: +90°C</p>	<p>à +3°C +90°/-18°C. une sonde de température de série (pas chauffante). Porte articulée à droite. Réfrigérant R290.</p>
<p>DEU Kombi-Schockfroster mit Luftaggregat. Schnellkühlung von +90 auf +3°C und Schnellfrost von +90 auf -18°C Kerntemperatur mit elektronischer Steuerung. Im Lieferumfang enthalten Seitenwand Backblechauflage Abstand</p>	<p>6,5 cm. Temperatur: +90/+3°C +90/-18°C. Temperaturfühler serienmäßig (nicht erwärmbar). Schockfroster geliefert mit Türanschlag links. Kältemittel R290.</p>

TEMPERATURE RANGES / INTERVALLI DI TEMPERATURA / PLAGES DE TEMPÉRATURE / TEMPERATURBEREICHE

+90°C → -18°C Freezing / Surgelazione / Congélation / Einfrieren

SUPERIOR

COMMANDS CONFIGURATION / CONFIGURAZIONE COMANDI / CONFIGURATION DES COMMANDES / KONFIGURATIONSKONTROLLE



DESCRIPTION / DESCRIZIONE / DESCRIPTION / BESCHREIBUNG

- | | |
|--|--|
| <p>ENG Blast Chiller, fast cooling from +90°C to +3°C / from +90°C to -18°C. Blast chiller with electronic control unit, equipped with extractable tray holder. Air cooled unit, refrigerant gas R452A. Right-hinged door with magnetic gasket and self-closing hinge, easy maintenance and washable evaporator with hinged opening deflector, bottom tray with drain to collect cleaning water and condensation liquid, condensing unit with removable front grid for easy cleaning. Equipped with heated temperature probe. Main switch OFF/ON - Start/Stop for one chilling cycle - Select chilling mode</p> | <p>+3°C SOFT - Select freezing -18°C SOFT - Select chilling cycle HARD (+3°) or freezing (-18°C) - Time setting for chilling/freezing cycle - Button for chilling cycle/freezing with core temperature probe - Display of evaporation probe temperature during functioning. Start defrosting (with appliance in STOP mode) by pressing the button longer. - Heating for needle probe extraction (for freezing programs). 5" colour screen. Refrigerant R452.</p> |
| <p>ITA Abbattitore rapido di temperatura misto, raffreddamento rapido da +90°C a +3°C / da +90°C a -18°C. Abbattitore a controllo elettronico, dotato di paratia portateglie estraibile. Gruppo refrigerante ad aria, gas refrigerante R452A. Porta incernierata a destra, con guarnizione magnetica e cerniera autochiudente, evaporatore ispezionabile e lavabile con deflettore incernierato apribile, fondo vassoiato con piletta raccolta acqua di lavaggio e condensa, griglia frontale condensatore rimovibile per manutenzioni e pulizia. In dotazione sonda di temperatura riscaldabile. Interruttore generale ON/OFF - Avvio/Arresto di un ciclo di abbattimento - Selezione abbattimento +3°C SOFT -</p> | <p>Selezione surgelazione -18°C SOFT - Selezione ciclo HARD di abbattimento (+3°C) o di surgelazione (-18°C) - Impostazione tempo ciclo di abbattimento/surgelazione - Tasto ciclo di abbattimento/surgelazione con sonda al cuore - Visualizzazione della temperatura della sonda evaporatore durante il funzionamento. Avvio sbrinamento (con apparecchiatura in STOP) con la pressione prolungata. - Riscaldamento per estrazione Sonda Spillone (per programmi di congelamento). Schermo a colori da 5 pollici. Gas Refrigerante R452.</p> |
| <p>FRA Cellule de refroidissement de température mixte avec refroidissement rapide de +90°C à +3°C / de +90°C à -18°C. Abatteur à contrôle électronique, avec cloison porte-plats amovible. Groupe réfrigérant à air, gaz réfrigérant R452A. Porte articulée à droite, avec joint magnétique et charnière à fermeture automatique, évaporateur visible et lavable avec déflecteur ouvrant sur charnières, fond forme plateau avec bonde de récupération eau de lavage et de condensation, grille frontale condensateur amovible pour l'entretien et le nettoyage. Avec sonde de température chauffable. Allumage central ON/OFF - Commencement/Arrêt de cycle de abatement - Sélection de abatement</p> | <p>+3°C SOFT - Sélection de surgélation -18°C SOFT - Sélection cycle HARD pour abattement (+3°C) ou de surgélation (-18°C) - Position temps cycle de abattement/surgélation. Bouton de cycle abattement/surgélation par sonde au cœur - Visualisation de la température de la sonde évaporateur pendant le fonctionnement. Lancement dégivrage (par appareil en STOP) avec pression prolongée. - Chauffage par extraction Sonde Spillone (pour programmes de congélation). Écran couleur 5 pouces. Réfrigérant R452.</p> |
| <p>DEU Schnellschockfroster, schnelle Kühlung von +90°C auf +3°C / von +90°C auf -18°C. Schockfroster mit elektronischer Steuerung und ausziehbarer Seitenwand für Backblechaufgabe. Belüftete Kühleinheit, Kühlmittel R452A. Tür mit Anschlag rechts, mit Magnetdichtung und selbstschließendem Anschlag, Verdampfer zugänglich für Inspektion und Reinigung mit aufklappbarem Gelenkleitblech, Boden mit Wanne und Ablauf für Reinigungs- und Kondenswasser, Fronstrost am Kondensator abnehmbar für Wartungs- und Reinigungsarbeiten. Im Lieferumfang enthalten: erwärmbare Temperaturfühler. Generalschalter ON/OFF - Ein-/Ausschalten eines</p> | <p>Schockfrostartzyklus - Einstellungen Schockfrostartvorgang +3°C SOFT - Gefrieren -18°C SOFT - Einstellen Zyklus HARD Schockfrosten (+3°C) oder Gefrieren (-18°C) - Einstellen der Zyklusdauer für Schockfrosten/Gefrieren. Taste Schockfrostartzyklus/Gefrieren mit Kerntemperaturfühler - Temperaturanzeige der Kondenswassersonde während des Betriebs. Start Abtauvorgang (Gerät im STOP-Modus) mit langanhaltendem Druck. Heizvorgang zum Herausziehen der Nadelsonde (für Gefrierprogramme). Kapazitiver 5" LCD. Kältemittel R452.</p> |

TEMPERATURE RANGES / INTERVALLI DI TEMPERATURA / PLAGES DE TEMPÉRATURE / TEMPERATURBEREICHE

+90°C → -18°C Freezing / Surgelazione / Congélation / Einfrieren

PLUG-IN BLAST CHILLING

CELLE PLUG-IN / CHAMBRE DE REFROIDISSEMENT PLUG-IN / PLUG-IN SCHNELLKÜHLER-ZELLE

PLUG-IN

DESCRIPTION / DESCRIZIONE / DESCRIPTION / BESCHREIBUNG

- ENG** Cell for floor temperature blast chilling incl. condensing unit from +90°C to +3°C / from +90°C to -18°C. Programmable blast chilling cell with electronic control unit, equipped with automatic defrosting system, activation system for sterilization and extractable tray holder. Air cooled unit, refrigerant gas R452A. Right-hinged door with magnetic gasket and self-closing hinge, easy maintenance and washable evaporator with hinged opening deflector, bottom tray with drain to collect cleaning water and condensation liquid, condensing unit with removable front grid for easy cleaning. Equipped with heated temperature probe. Main switch ON/OFF - Start/Stop for one chilling cycle - Select chilling mode +3°C SOFT - Select HARD chilling cycle (+3°C) - Time setting for chilling/freezing cycle - Button for chilling cycle with core temperature probe - Display of evaporation probe temperature during functioning. Start defrosting (with appliance in STOP mode) by pressing the button longer. Call up or save programs, confirms entered data - - calls up HACCP alarms showing: date, duration, temperature type and max. temperature reached - Start sterilization process. 5" colour screen.
- ITA** Cella di abbattimento rapido di temperatura a pavimento completa di unità condensatrice, raffreddamento rapido da +90°C a +3°C / da +90°C a -18°C. Cella di abbattimento programmabile a controllo elettronico, dotato di sistema di sbrinamento automatico, sistema di attivazione sterilizzatore, paratia portateghe estraibile. Gruppo refrigerante ad aria, gas refrigerante R452A. Porta incernierata a destra, con guarnizione magnetica e cerniera autochiudente, evaporatore ispezionabile e lavabile con deflettore incernierato apribile, fondo vassoiato con piletta raccolta acqua di lavaggio e condensa, griglia frontale condensatore rimovibile per manutenzioni e pulizia. In dotazione sonda di temperatura riscaldata. Interruttore generale ON/OFF - Avvio/Arresto di un ciclo di abbattimento - Selezione abbattimento +3°C SOFT - Selezione ciclo HARD di abbattimento (+3°C) - Impostazione tempo o ciclo di abbattimento/surgelazione - Tasto ciclo di Abbattimento con sonda al cuore - Visualizzazione della temperatura della sonda evaporatore durante il funzionamento. Avvio sbrinamento (con apparecchiatura in STOP) con la pressione prolungata. - Richiamo o memorizzazione Programmi, conferma dati immessi - Richiamo degli allarmi HACCP visualizzandoli sul Display, riportando: data, durata, tipo e temperatura max. raggiunta - Avvio processo di sterilizzazione. Schermo a colori da 5 pollici.
- FRA** Chambre de refroidissement rapide de la température au sol avec unité de condensation, refroidissement rapide de +90°C à +3°C / de +90° à -18°C. Chambre de refroidissement programmable à contrôle électronique, avec système de dégivrage automatique, système d'activation stérilisateur, cloison porte-plats amovible. Groupe réfrigérant à air, gaz réfrigérant R452A. Porte articulée à droite, avec joint magnétique et charnière à fermeture automatique, évaporateur visible et lavable avec déflecteur ouvrant sur charnières, fond forme plateau avec bonde de récupération eau de lavage et de condensation, grille frontale condensateur amovible pour l'entretien et le nettoyage. Sonde de température chauffée fourni. Allumage général ON/OFF - Commencement/ Arrêt de cycle de abattement - Sélection de abattement +3°C SOFT - Sélection de cycle HARD pour l'abattement (+3°) Position temps ou cycle abattement/ surgelation - Bouton cycle abattement avec sonde au cœur - Visualisation de la température de la sonde évaporateur pendant le fonctionnement. Lancement dégivrage (par appareil en STOP) avec pression prolongée. - Rappel ou mémorisation Programmes, confirmation données introduites - Rappel des alertes HACCP vus sur écran avec: date, durée, type et température max. atteint - Activation stérilisateur. Écran couleur 5 pouces.
- DEU** Schnellkühler-Zelle, Bodenmontage, komplett mit Kondensaggregat, schnelle Kühlung von +90°C auf +3°C / von +90°C auf -18°C. Programmierbare Kühlzelle mit elektronischer Steuerung und automatischem Abtau-System, System zur Aktivierung des Sterilisationsvorgangs, herausnehmbare Seitenwand für Backblechaufgabe. Belüftete Kühleinheit, Kühlmittel R452A. Tür mit Anschlag rechts, mit Magnetdichtung und selbstschließendem Anschlag, Verdampfer zugänglich für Inspektion und Reinigung mit aufklappbarem Gelenkleitblech, Boden mit Wanne und Ablauf für Reinigungs- und Kondenswasser, Fronrost am Kondensator abnehmbar für Wartungs- und Reinigungsarbeiten. Im Lieferumfang enthalten: erwärmbare Temperaturfühler. Generalschalter ON/OFF - Ein-/Ausschalten eines Schockfrostdzyklus - Einstellung Schockfrostdvorgang +3°C SOFT - Zyklus HARD Schockfrost (-3°C) - Einstellen der Zyklusdauer für Schockfrost/Gefrieren - Taste Schockfrost-Zyklus mit Kerntemperaturfühler - Temperaturanzeige der Kondenswassersonde während des Betriebs. Start Abtauvorgang (Gerät im STOP-Modus) mit langanhaltendem Druck. Aufrufen und Speichern der Programme, Bestätigung der eingegebenen Daten - Erinnerungsalarm HACCP, auf dem Display werden angezeigt: Datum, Dauer, Art und max. erreichte Temperatur - Start des Sterilisationsvorgangs. Kapazitiver 5" LCD.

TEMPERATURE RANGES / INTERVALLI DI TEMPERATURA / PLAGES DE TEMPÉRATURE / TEMPERATURBEREICHE

+90°C → -18°C Freezing / Surgelazione / Congélation / Einfrieren

CELLS FOR BLAST CHILLING

CELLE DI ABBATTIMENTO / CHAMBRE DE REFROIDISSEMENT / SCHNELLKÜHLER-ZELLE

FLOOR STANDING BLAST CHILLERS WITH REMOTE AIR-COOLED CONDENSER /

CELLE DI ABBATTIMENTO RAPIDO A PAVIMENTO CON UNITÀ CONDENSANTE REMOTA RAFFREDDATA AD ARIA /

GRANDES CELLULES AU SOL DE REFROIDISSEMENT RAPIDE AVEC CONDENSEUR À AIR À DISTANCE /

EINFAHR-ZELLEN MIT LUFTGEKÜHLTEM FERNKONDENSATOR

COMMANDS CONFIGURATION / CONFIGURAZIONE COMANDI / CONFIGURATION DES COMMANDES / KONFIGURATIONSKONTROLLE



DESCRIPTION / DESCRIZIONE / DESCRIPTION / BESCHREIBUNG

ENG Cell for floor temperature blast chilling incl. remote condensing unit from +90°C to +3°C / from +90°C to -18°C. Programmable blast chilling cell with electronic control unit, equipped with automatic defrosting system, activation system for sterilization and extractable tray holder. Air cooled unit, refrigerant gas R452A. Right-hinged door with magnetic gasket and self-closing hinge, easy maintenance and washable evaporator with hinged opening deflector, bottom tray with drain to collect cleaning water and condensation liquid, condensing unit with removable front grid for easy cleaning. Main switch ON/OFF - Start/Stop for one chilling cycle - Select chilling mode +3°C SOFT

- Select HARD chilling cycle (+3°C) - Time setting for chilling/freezing cycle - Button for chilling cycle with core temperature probe - Display of evaporation probe temperature during functioning. Start defrosting (with appliance in STOP mode) by pressing the button longer. Call up or save programs, confirms entered data - - calls up HACCP alarms showing: date, duration, temperature type and max. temperature reached - Start sterilization process. Kapazitiver 7" LCD.

DESCRIPTION / DESCRIZIONE / DESCRIPTION / BESCHREIBUNG

ITA	<p><i>Cella di abbattimento rapido di temperatura a pavimento completa di unità condensatrice remota, raffreddamento rapido da +90°C a +3°C / da +90°C a -18°C. Cella di abbattimento programmabile a controllo elettronico, dotato di sistema di sbrinamento automatico, sistema di attivazione sterilizzatore, paratia portategole estraibile. Gruppo refrigerante ad aria, gas refrigerante R452A. Porta incernierata a destra, con guarnizione magnetica e cerniera autochiudente, evaporatore ispezionabile e lavabile con deflettore incernierato apribile, fondo vassoiato con piletta raccolta acqua di lavaggio e condensa, griglia frontale condensatore rimovibile per manutenzioni e pulizia. Interruttore</i></p>	<p><i>generale ON/OFF - Avvio/Arresto di un ciclo di abbattimento - Selezione abbattimento +3°C SOFT - Selezione ciclo HARD di abbattimento (+3°C) - Impostazione tempo o ciclo di abbattimento/surgelazione - Tasto ciclo di Abbattimento con sonda al cuore - Visualizzazione della temperatura della sonda evaporatore durante il funzionamento. Avvio sbrinamento (con apparecchiatura in STOP) con la pressione prolungata. - Richiamo o memorizzazione Programmi, conferma dati immessi - Richiamo degli allarmi HACCP visualizzandoli sul Display, riportando: data, durata, tipo e temperatura max. raggiunta - Avvio processo di sterilizzazione. Kapazitiver 7" LCD.</i></p>
FRA	<p><i>Chambre de refroidissement rapide de la température au sol avec unité de condensation à distance, refroidissement rapide de +90°C à +3°C / de +90° à -18°C. Chambre de refroidissement programmable à contrôle électronique, avec système de dégivrage automatique, système d'activation stérilisateur, cloison porte-plats amovible. Groupe réfrigérant à air, gaz réfrigérant R452A. Porte articulée à droite, avec joint magnétique et charnière à fermeture automatique, évaporateur visible et lavable avec déflecteur ouvrant sur charnières, fond forme plateau avec bonde de récupération eau de lavage et de condensation, grille frontale condensateur amovible pour l'entretien et</i></p>	<p><i>le nettoyage. Allumage général ON/OFF - Commencement/Arrêt de cycle de abattement - Sélection de abattement +3°C SOFT - Sélection de cycle HARD pour l'abattement (+3°) - Position temps ou cycle abattement/surgélation - Bouton cycle abattement/congélation avec sonde au cœur - Visualisation de la température de la sonde évaporateur pendant le fonctionnement. Lancement dégivrage (par appareil en STOP) avec pression prolongée. - Rappel ou mémorisation Programmes, confirmation données introduites - Rappel des alertes HACCP vus sur écran avec: date, durée, type et température max. atteint - Activation stérilisateur.Écran couleur 7 pouces.</i></p>
DEU	<p><i>Schnellkühler-Zelle, Bodenmontage, komplett mit externem Kondensaggregat, schnelle Kühlung von +90°C auf +3°C / von +90°C auf -18°C. Programmierbare Kühlzelle mit elektronischer Steuerung und automatischem Abtau-System, System zur Aktivierung des Sterilisationsvorgangs, herausnehmbare Seitenwand für Backblechauflage. Belüftete Kühleinheit, Kühlmittel R404A. Tür mit Anschlag rechts, mit Magnetdichtung und selbstschließendem Anschlag, Verdampfer zugänglich für Inspektion und Reinigung mit aufklappbarem Gelenkleitblech, Boden mit Wanne und Ablauf für Reinigungs- und Kondenswasser, Frostrost am Kondensator abnehmbar für Wartungs- und Reinigungsarbeiten. Generalschalter ON/OFF - Ein-/Ausschalten eines</i></p>	<p><i>Schockfrostzyklus – Einstellung Schockfrostvorgang +3°C SOFT - Zyklus HARD Schockfrost (+3°C) – Einstellen der Zyklusdauer für Schockfrost/ Gefrieren – Taste Schockfrost-Zyklus mit Kerntemperaturfühler – Temperaturanzeige der Kondenswassersonde während des Betriebs. Start Abtauvorgang (Gerät im STOP-Modus) mit langanhaltendem Druck. Aufrufen und Speichern der Programme, Bestätigung der eingegebenen Daten - Erinnerungsalarm HACCP, auf dem Display werden angezeigt: Datum, Dauer, Art und max. erreichte Temperatur - Start des Sterilisationsvorgangs. Kapazitiver 7" LCD.</i></p>

TEMPERATURE RANGES / INTERVALLI DI TEMPERATURA / PLAGES DE TEMPÉRATURE / TEMPERATURBEREICHE

+90°C → -18°C Freezing / Surgelazione / Congélation / Einfrieren

BLAST CHILLERS SERIES