

I nostri modelli SF 2/3.7/5, SF3.11/6, SF 5.18/9, SF 10.30/20 che hanno sia la funzione di abbattimento della temperatura che quello di congelamento rapido, sono attrezzature indispensabili in ogni processo di conservazione o surgelazione alimentare. Possono essere installati in tutti i punti di ristorazione, pasticcerie e gelaterie.

I principali vantaggi dei nostri abbattitori sono:

- Rapida riduzione della temperatura
- Facile manutenzione e igiene costante con il minimo impiego di tempo
- Massima riduzione degli scarti
- Pianificazione del lavoro con tempi ridotti di produzione e maggiore flessibilità nello stoccaggio del prodotto.

N.B. Una cattiva conservazione degli alimenti, con tempi e temperature non idonee, causano l'alterazione e l'invecchiamento precoce del cibo dovuto dalla proliferazione della flora batterica che nuoce alla salute del consumatore.

Controllo con scheda elettronica • Scarico manuale dell'acqua di condensa • Sbrinatorio a gas caldo (SF 10.30/20) • Sbrinatorio a ventilazione forzata (SF 3.11/6 - SF 5.18/9) • Piedini regolabili in acciaio • 99 programmi memorizzabili • 5 cicli di funzionamento.

Optionals: Griglie GN 1/1 • Griglie 60 x 40 cm • Vassoi inox 60 x 40 cm • Bacinelle GN 1/1 • Stampante HACCP.

Our models SF 2/3.7/5, SF3.11/6, SF 5.18/9, SF 10.30/20 which have the function of reduction of the temperature as well as rapid freezing, are indispensable equipment in each stage of food preservation or freezing.

They can be installed in all restaurant and refreshment places, cake shops and ice cream parlours.

The main advantages of our coolers are:

- Rapid reduction of temperature
 - Easy maintenance and constant hygiene in minimum time taken
 - Maximum reduction of waste
 - Work planning with reduced production time and major flexibility in storing the product.
- N.B. Food badly preserved, at the wrong time and temperature, will be altered and precociously age due to the proliferation of bacterial flora which may be a health danger to the consumer.

Control with electronic card • Manual drain of condensing water • Hot gas defrosting (SF 10.30/20) • Forced ventilation defrosting (SF 3.11/6 - SF 5.18/9) • Steel adjustable feet • 99 storing programs • 5 working cycles.

Optionals: GN 1/1 grates • 60 x 40 cm grates • 60 x 40 cm stainless steel trays • GN 1/1 basins • HACCP Printer.

Nos modèles SF 2/3.7/5, SF3.11/6, SF 5.18/9, SF 10.30/20 qui ont aussi bien pour fonction d'abaisser la température que celle de congeler rapidement les produits, constituent des équipements indispensables pour tout procédé de conservation et de surgélation alimentaires. Ils peuvent être installés dans tout les points de restauration, dans toutes les pâtisseries ou gelateries.

Les principaux avantages de nos réducteurs de température sont:

- Une diminution rapide de la température
- Un entretien rapide et une hygiène constante.
- Une réduction maximum des déchets
- Une planification du travail avec des délais de production réduits et une plus grande flexibilité en matière de stockage du produit.

N. B. Une mauvaise conservation des aliments, dans le non respect des délais et des températures, provoque l'altération et le vieillissement prématuré de la nourriture dus à la prolifération de la flore bactériologique qui nuit à la santé du consommateur.

Réducteurs de température / congélateurs rapides.

Contrôle avec carte électronique • Evacuation manuelle de l'eau de condensation • Dégivrage à gaz chaud (SF 10.30/20) • Dégivrage à ventilation forcée (SF 3.11/6 - SF 5.18/9) • Pieds en acier réglables • 99 programmes mémorisables • 5 cycles de fonctionnement.

Options: Grilles GN 1/1 • Grilles 60 x 40 cm • Plateau inox 60 x 40 cm • Cuvette GN 1/1 • Imprimeuse HACCP.

Il sistema di guide e cremagliere reggi griglie o vassoi è asportabile manualmente. Tale sistema è bivalente perché si possono usare griglie o vassoi GN 1/1 oppure griglie o vassoi 60x40. La nostra gamma di abbattitori / congelatori garantisce i seguenti servizi:

- a) ciclo di abbattimento +70 °C → +3 °C: da una temperatura di +70 °C si raggiunge una temperatura di +3 °C al cuore del prodotto in un tempo di circa 90'.
- b) ciclo di congelamento rapido: da una temperatura di +70 °C si raggiunge una temperatura di -18 °C al cuore del prodotto in un tempo di circa 270'.
- c) attivazione della fase di conservazione alla fine del ciclo di abbattimento o congelamento.

The system of guides and racks to take grills and trays can be manually taken out. It is a bivalent system because you can use grills or trays GN 1/1, or grills or trays 60x40. Our range of Coolers / freezers guarantees the following services:

- a) Cooling cycle +70°C → +3°C: It takes about 90 minutes for the temperature of the centre of the product to drop from +70°C to +3°C.
- b) Rapid freezing cycle: It takes about 270 minutes for the temperature at the centre of the product to drop from +70°C to -18°C.
- c) Activation of the preservation stage: At the end of the cooling and freezing cycles.

Le système de glissières et de crémaillères de sou tien des grilles ou des plateaux peut être retiré de façon manuelle. Ce système est donc ambivalent puisqu'il permet d'utiliser aussi bien des grilles que des plateaux GN 1/1 ou alors des grilles ou des plateaux 60 par 40. Notre gamme de réfrigérateurs / congélateurs garantit les services suivants:

- a) Cycle de refroidissement de +70°C à +3°C: Partant d'une température de +70°C, on descend à une température de +3°C au coeur du produit, en un temps supérieur ou égal à 90 minutes.
- b) Cycle de congélation rapide: Partant d'une température de +70°C, on descend à une température de -18°C au coeur du produit, en un temps supérieur ou égal à 270 minutes.
- c) La conservation sera activée à la fin du cycle de congélation rapide.

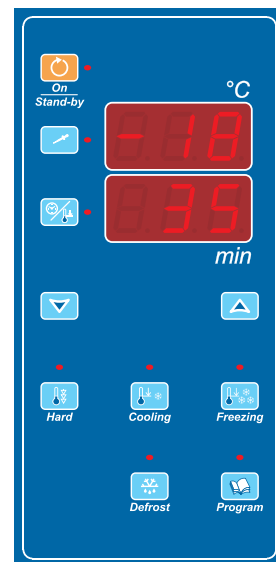
Das System der Führungen und Gitter- oder Tablet haltezahnhängen lässt sich manuell abnehmen. Dieses System bietet doppelte Anwendung, sowohl für Gitter, und für Tablett GN 1/1, als auch für Gitter und Tablett 60x40. Unsere Reihe an Temperaturdämpfern / Gefriergeräten garantiert folgende Leistungen:

- a) Temperaturdämpfungszyklus +70°C → +3°C: an der Temperatur +70°C erreicht man die Temperatur +3°C im Zentrum des Produkts innerhalb von > 90'.
- b) Zyklus des Schnelleinfrierens: Von der Temperatur +70°C erreicht man die Temperatur -18°C im Zentrum des Produkts innerhalb von > 270'.
- c) Aktivierung der Konservierungsphase: am Ende des Temperaturdämpfungs- oder Gefrierzyklus.

El sistema de guías y crema leras portagrillas o portabandejas puede desmontarse manualmente. Dicho sistema es ambivalente, ya que pueden usarse portagrillas o bandejas GN 1/1 o bien portabandejas 60x40.

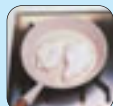
Nuestra gama de enfriadores / congeladores garantiza los siguientes servicios:

- a) Ciclo de enfriamiento +70 °C → +3 °C: a parir de una temperatura de +70 °C se alcanza una temperatura de +3 °C en la parte central del producto en un tiempo de > 90'.
- b) Ciclo de congelación rápida: a parir de una temperatura de +70 °C se alcanza una temperatura de -18 °C en la parte central del producto en un tiempo de > 270'.
- c) Activación de la fase de conservación: al final del ciclo de enfriamiento o congelación.



CICLO DI ABBATTIMENTO • COOLING CYCLE • CYCLE DE REFRIGERATION • TEMPERATURDÄMPFUNGSZYKLUS • CICLO DE ENFRIAMENTO

- PASTICCERIA
- RISTORAZIONE



Cibi cotti (+70 °C)



Abbattimento (+3 °C)



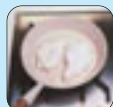
Conservazione (-2 °C)



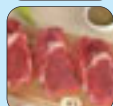
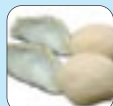
Possibilità di conservazione per alcuni giorni
 Possibility of preservation for some days
 Possibilité de conservation pendant quelques jours
 Möglichkeit einer Konservierung für einige Tage
 Posibilidad de conservación por algunos días

CICLO DI CONGELAMENTO • FREEZING CYCLE • CYCLE DE CONGELATION • GEFRIERZYKLUS • CICLO DE CONGELACIÓN

- PASTICCERIA
- RISTORAZIONE
- PASTICCERIA
- RISTORAZIONE



Cibi cotti (+70 °C)



Cibi crudi



Congelamento (-18 °C)



Conservazione (-25 °C)



Possibilità di conservazione per alcuni mesi
 Possibility of preservation for some months
 Possibilité de conservation pendant quelques mois
 Möglichkeit einer Konservierung für einige Monate
 Posibilidad de conservación por algunos meses

- GELATERIA



Gelato (-5 °C)



Congelamento (-18 °C)



Conservazione (-25 °C)



Possibilità di conservazione per 7/15 giorni
 Possibility of preservation for 7/15 days
 Possibilité de conservation pendant 7/15 jours
 Möglichkeit einer Konservierung für 7/15 Tage
 Posibilidad de conservación por 7/15 días

- GELATERIA



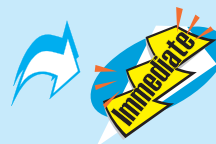
Gelato (-5 °C)



Congelamento rapido



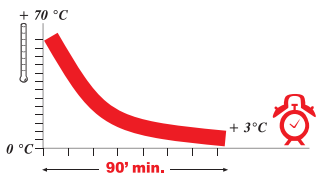
Vendita (-16/-18 °C)



Vendita immediata / Immediate sale /
 Vente immédiate / Sofortigen Verkauf /
 Venta inmediata

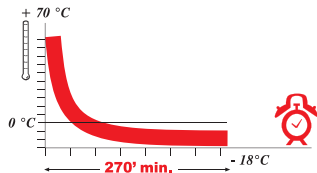
CICLO DI ABBATTIMENTO
 COOLING CYCLE • CYCLE DE REFRIGERATION
 TEMPERATURDÄMPFUNGSZYKLUS • CICLO DE ENFRIAMENTO

Cibi cotti (70 °C)



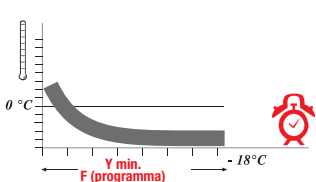
CICLO DI CONGELAMENTO
 FREEZING CYCLE • CYCLE DE CONGELATION
 GEFRIERZYKLUS • CICLO DE CONGELACIÓN

Cibi cotti (70 °C)



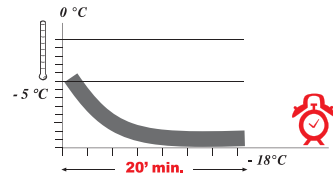
CICLO DI CONGELAMENTO
 FREEZING CYCLE • CYCLE DE CONGELATION
 GEFRIERZYKLUS • CICLO DE CONGELACIÓN

Cibi crudi



CICLO DI CONGELAMENTO RAPIDO
 RAPIDFREEZING CYCLE • CYCLE DE CONGELATION RAPIDE
 RAPIDE GEFRIERZYKLUS • CICLO DE CONGELACIÓN RÁPIDA

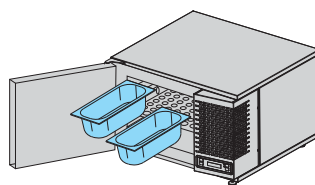
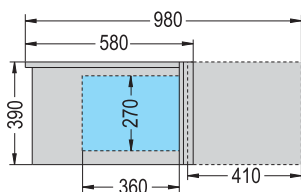
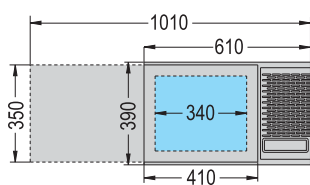
Gelato



SF 2/3.7/5



Ripiano interno forato
Perforated inner shelf
Étagère intérieure perforée
Perforiertes inneres Regal
Estante interno perforado



X = 360 x 165 x H 120
Lt. 5
cod. A8505

Max n° 2 per ogni ciclo
N. 2 max. for each cycle
Max. n° 2 pour chaque cycle
Max n°2 für jeden Zyklus
Max n.2 cada ciclo

Modello Resa Kg per ciclo di abbattimento +70 → +3°C
Model Output Kg for blast killing process +70 → +3°C
Modèle Rendement Kg par cycle de refroidiss +70 → +3°C
Modell Leistung für Schnellkühlungsprozess +70 → +3°C
Modelo Rendimiento ciclo de abatimiento +70 → +3°C

Resa Kg per ciclo di congelamento +70 → -18°C
Output Kg for freezing process +70 → -18°C
Rendement Kg par cycle de congélation +70 → -18°C
Leistung für Tiefkühlungsprozess +70 → -18°C
Rendimiento ciclo de congelación +70 → -18°C

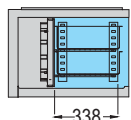
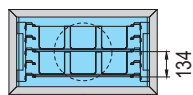
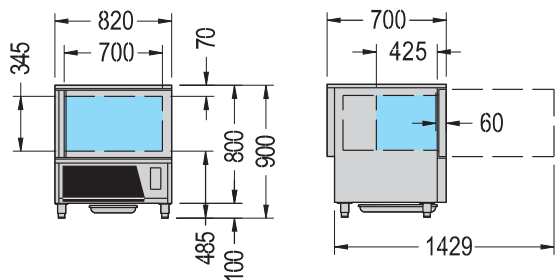
SF 2/3.7/5	Kg 7	Kg 4,9
SF 5.18/9	Kg 18	Kg 9
SF 10.30/20	Kg 30	Kg 20

Modello Model Modèle Modell Modelo	Potenza Power Puissance Gesamtleistung Potencia	Tensione Tension Tension Spannung Tension	Capacità di carico Load capacity Capacité de chargement Belastungsfähigkeit Capacidad de carga	Gas refrigerante Cooling gas Gaz réfrigérant Kühlgas Gas refrigerante	Peso netto Net weight Poids net Nettogewicht Peso neto
--	---	---	--	---	--

SF 2/3.7/5	Watt 650	230v/1/50Hz	n. 3 GN 2/3	R 404a	Kg 48
SF 5.18/9	Watt 1000	230v/1/50Hz	n. 3 GN 1/1 o 5xBK 60x40	R 404a	Kg 155
SF 10.30/20	Watt 1500	400v/3/50Hz	n. 10 GN 1/1 o 10xBK 60x40	R 404a	Kg 190

EUROLINE
 BIRRA
 MERCATI SPECIALI
 LABORATORI PASTICCERIA
 RISTORAZIONE
 PIZZERIA
 ESPOSIZIONE
 SUPERMERCATI
 HYPERMARKET
 10
 ATTREZZATURE COMPLEMENTARI

SF 5.18/9

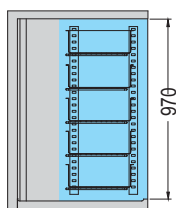
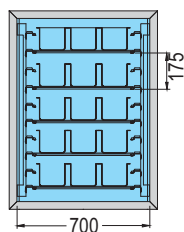
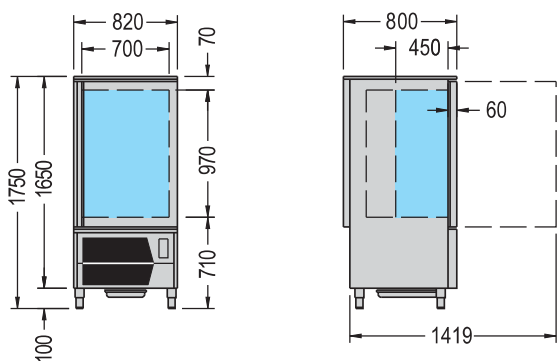


X = 360 x 165 x H 120
Lt. 5
cod. A8505

Max n° 6 per ogni ciclo
N. 6 max. for each cycle
Max. n° 6 pour chaque cycle
Max n°6 für jeden Zyklus
Max n. 6 cada ciclo



SF 10.30/20



X = 360 x 165 x H 120
Lt. 5
cod. A8505

Max n° 15 per ogni ciclo
N. 15 max. for each cycle
Max. n° 15 pour chaque cycle
Max n°15 für jeden Zyklus
Max n. 15 cada ciclo

