



Économie de coûts, optimisation des recours, sécurité et hygiène, et un produit savoureux fraîchement préparé.

Optimiser le travail et
la productivité d'une
cuisine professionnelle.



Découvrir!



Accès au site web

La solution Cook & Chill

Processus Cook & Chill.....	181
Solutions Cook & Chill.....	183

La solution Cook & Chill

L'importance de l'utilisation des cellules de refroidissement.

Les cellules de refroidissement sont des machines conçues pour abaisser rapidement la température des aliments. Ils peuvent ainsi faire passer d'une température de cuisson de 65 °C à une température de réfrigération de +8,5 °C en moins de 120 minutes, ce qui empêche la multiplication des bactéries.

Nos différentes gammes de cellules de refroidissement mixtes, avec cycle de congélation intégrée, peuvent faire descendre la température des produits jusqu'à -19,5 °C en 290 minutes, ce qui permet une congélation très rapide des aliments tout en évitant l'augmentation de la flore bactérienne, et la formation de macrocristaux.



Réfrigération
sûre, efficace et
respectueuse avec
votre nourriture.



Découvrir!



Accès au site web

Procédés de Refroidissement

L'utilisation combinée de fours et de cellules de refroidissement vous aide à être plus efficace, car ils vous permettent de programmer plus facilement le travail en cuisine. L'utilisation correcte de cellules de refroidissement avec fours mixtes permet d'obtenir une réduction des pertes, un gain de temps et un produit à point au moment du service.

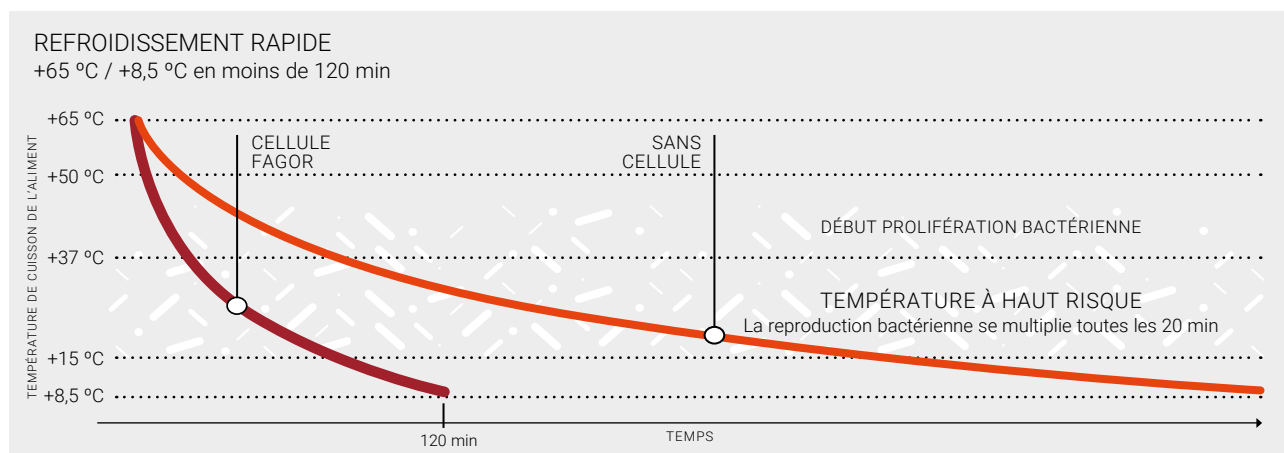
Cellules de Refroidissement

Cycle doux (standard) - 120'

Il s'agit d'un cycle adéquat pour les aliments doux, légers ou fins, de petite taille ou de petit volume.

Cycle fort (intensif) - 120'

Il est adapté aux produits de haute densité ou de forte épaisseur, ainsi qu'à la préparation d'aliments sous emballage.



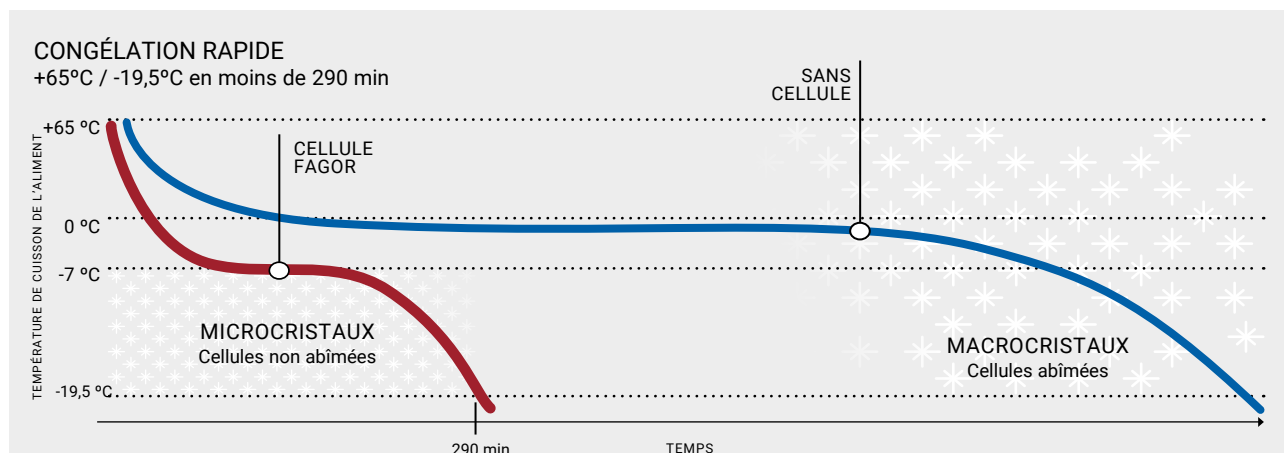
Cellules de congélation

Cycle doux (standard) - 290'

Ce cycle congèle l'aliment de manière très homogène, ce qui le rend idéal pour les aliments qui ne doivent pas subir de changements brusques de températures ou qui sont cuisinés à partir de différents ingrédients.

Cycle fort (intensif) - 290'

Ce cycle est idéal pour congeler les aliments semi-finis ou les plats semi-préparés. Il convient aussi pour les aliments crus. Il permet de garder un stock de produits congelés pendant longtemps pour son utilisation tout au long de l'année.



Notre gamme Cook & Chill

Cook & Chill 0623

25 ÷ 40 repas par jour



Cook & Chill 061

40 ÷ 60 repas par jour



Cook & Chill 101

60 ÷ 100 repas par jour



SOLUTIONS Cook & Chill 0623



Four électrique

APW-0623-E 18004353
CPW-0623-E 18004349



Kit stacking 0623

Modèles électriques et à gaz
19087772



Refrroidisseur 0623

ABCO-06 2/3 50Hz
19087540



Machine à emballage sous vide (**)

SVS-1-310/8 19074224
SVS-1-410/10 19074237

SOLUTIONS Cook & Chill 061



Four électrique

APW-061-E 18004257
CPW-061-E 18004253

Four à gaz (*)

APW-061-G NG 18004265
CPW-061-G NG 18004261

Stacking kit 061

Modèles électriques
19088139 KIT ABATIDOR-610E

Modèles à gaz
19095521KIT ABATIDOR-610G



Refrroidisseur 061

19091409 ABCO-061 50Hz
19091440 ABCO-061 60Hz



Machine à emballage sous vide (**)

SVS-1-310/8 19074224
SVS-1-410/10 19074237



Chariot porte-structure

CP-11-R 19013352



Structure plateaux
EB-061 19011559

Structure plats
EP-061 19013353



Guides structure
GE-101 19011569



Toile thermique
LTE-061
19011738

SOLUTIONS Cook & Chill 101



Four électrique

APW-101-E 18004289
CPW-101-E 18004285

Four à gaz (*)

APW-101-G 18004297
CPW-101-G 18004293

Stacking kit 061

19079211 SH-101-E iKORE

19079233 SH-101-G iKORE



Refrroidisseur 101

19091441 ABCO-101 50Hz
19091442 ABCO-101 60Hz



Machine à emballage sous vide (**)

SVS-1-410/20 19074242
SVS-2-410/20 19075911



Chariot porte-structure

CP-11 19013352



Structure plateaux
EB-101 19011561

STRUCTURE PLATS
EP-101 19013354



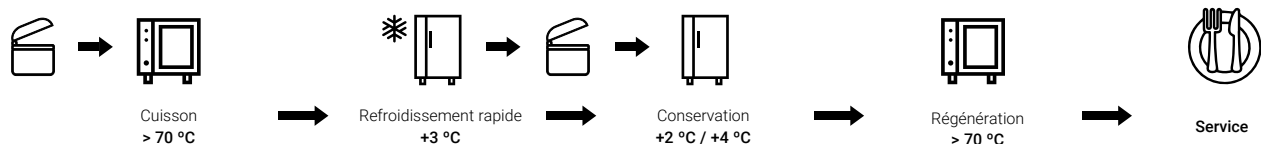
Guides structure
GE-101 19011569



Toile thermique
LTE-101
19011739

(*): Vérifiez les gaz et les fréquences.

(**): Consulter les mêmes modèles au gaz.



Cook & Chill 102

100 ÷ 150 repas par jour

Cook & Chill 201

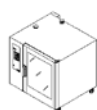
150 ÷ 200 repas par jour

Cook & Chill 202

200 ÷ 360 repas par jour



Solutions Cook & Chill 102



Four électrique
APW-102-E 18004305
CPW-102-E 18004301

Four à gaz (*)
APW-102-G 18004313
CPW-102-G 18004309

Kit stacking 102

Support de four
SH-102 19082394



Refrigeriseur 102
19091443 ABCO-102 50Hz
19091444 ABCO-102 60Hz



Machine à emballage sous vide ()**
SVS-2-410/20 19075911
SVP-2-455/25 19075913
SVP-2-520/25 19074279



Chariot porte-structure
CP-102
19013355



Structure plateaux
EST. BANDEJAS EB-102
19011562
EST. PLATOS EP-102
19013356



Guides structure
GE-102 19011570



Toile thermique
LTE-102
19011740

Solutions Cook & Chill 201



Four électrique
APW-201-E 18004321
CPW-201-E 18004317

Four à gaz (*)
APW-201-G 18004329
CPW-201-G 18004325

Cellules de refroidissement 201

RBP-201 19089779

RBM-201 19089788



Machine à emballage sous vide ()**
SVP-2-505/63 19075916
SVP-2-620/25 19074280



Chariot porte-structure
CEB-201 19011551



Structure plateaux
CEP-201 19013357



Toile thermique
LTE-201
19011741

Solutions Cook & Chill 202



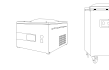
Four électrique
APW-202-E 18004337
CPW-202-E 18004333

Four à gaz (*)
APW-202-G NG 18004345
CPW-202-G NG 18004341

Cellules de refroidissement 202

RBP-202 19089782

RBM-202 19089790



Machine à emballage sous vide ()**
SVP-2-560/100 19075919
SVP-2-950/100 19074281



Chariot porte-structure
CEB-202
19011550



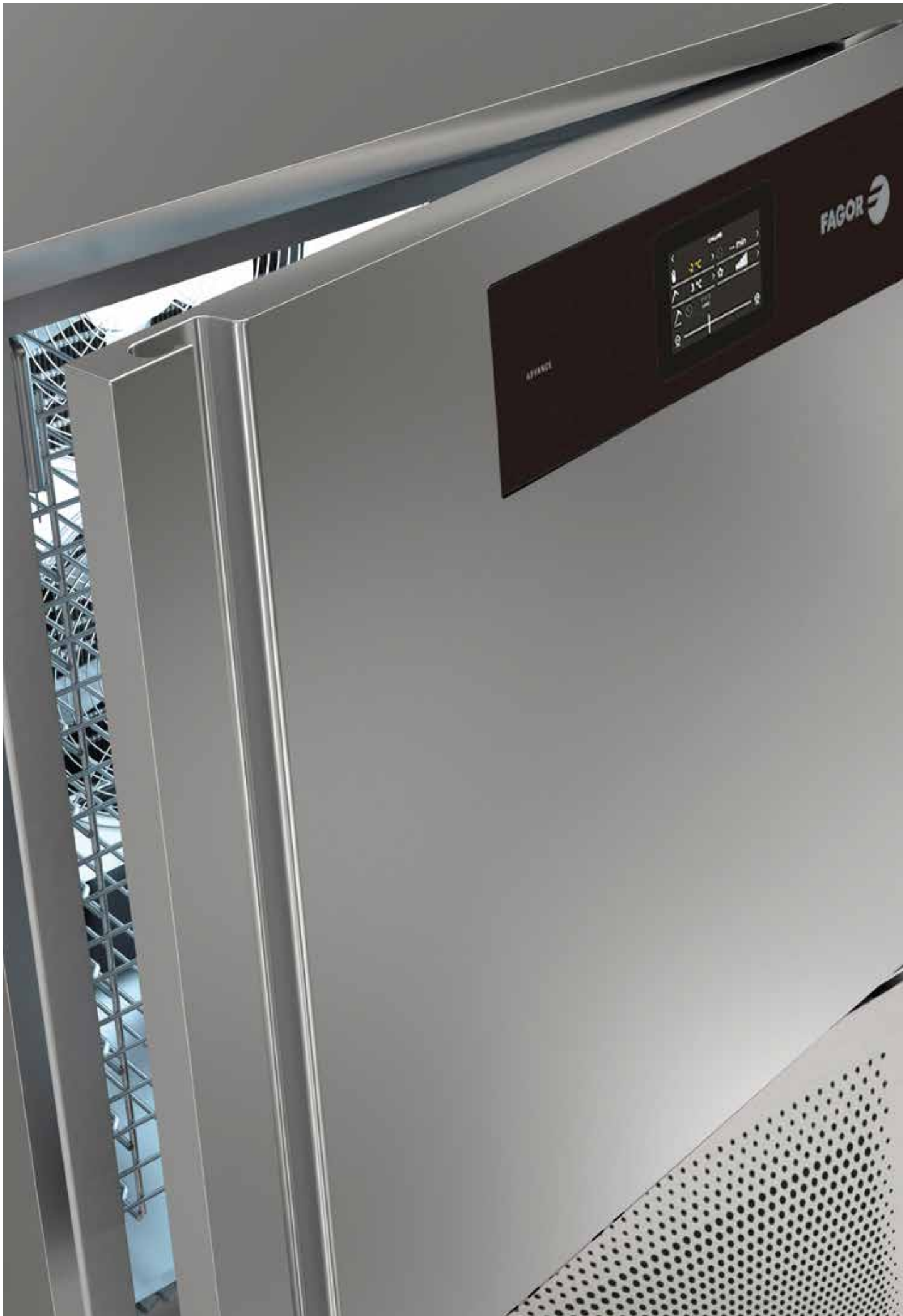
Structure plateaux
CEP-202
19011552



Toile thermique
LTE-202
19011742

(*): Vérifiez les gaz et les fréquences.

(**): Consulter les mêmes modèles au gaz.



Cellules mixtes

Gamme Cook & Chill	187
Gamme Advance	189
Gamme Conceptc	195

Gamme Cook & Chill | Cellules de refroidissement



Caractéristiques générales

- Cellules de refroidissement avec panneau de commande tactile de 5".
- Cycles de refroidissement en mode réfrigération et surgélation, configurables pour être gérés par le temps ou par une sonde de température placée au cœur de l'aliment (si la sonde n'est pas utilisée, le cycle est automatiquement géré par le temps).
- Que ce soit en réfrigération ou en congélation, deux types de cycles de refroidissement sont disponibles :
 - Hard cycle: Default freezing cycle. Executes the cycle and maintains a constant temperature of -20°C.
 - Soft cycle: Default refrigeration cycle. Executes an initial cycle and maintains a constant temperature of 0°C.
- Durée des cycles :
 - Cycles de réfrigération : 120 minutes.
 - Cycles de congélation : 290 minutes.
- 5 additional special cycles for the management of defrosting, ice hardening, drying, fish sanitisation and heating of the skewer probe.
- Une fois le cycle fini, la cellule de refroidissement fonctionne comme une armoire réfrigérée, en maintenant une température entre +7,5 et +9,5 °C, ou comme une armoire de congélation, en dessous de -19,5 °C.
- Compresseur hermétique avec condensateur ventilé.
- Réfrigérant écologique R-452A sans CFC.
- Isolation en polyuréthane injecté de 60 mm d'épaisseur.
- Densité de 40 kg/m³. Sans CFC.
- Évaporateur en tube de cuivre et ailettes en aluminium.
- Réfrigération par tirage forcé.
- Device with defrosting activated by the user. Automatic evaporation of the condensate without electrical energy- Glissières internes incluses.
- Sonde de température.
- Options sur demande :
 - Sortie USB pour données.

Série ABCO

 SOLUTION SUPERPOSEE
6GN 1/1

SOLUTION ALIGNÉE



ABCO-06 2/3

ABCO-061

ABCO-101

ABCO-102

ABCO 061 + FOUR

 CELLULE DE REFROIDISSEMENT
ABCO-102 + FOUR

 Solution de stockage pour
6G-GN1/1 pour les espaces réduits.

 Solution alignée pour les équipements four +
Cellule de taille 101 et 102.

MODÈLE	HZ.	CODE	NIVEAUX				PRODUCTION (KG/CYCLE)*		TENSION	PUISSANCE (W)		DIMENSIONS (mm)	€
			GN-2/3	GN-1/1	GN-2/1	60X40	RÉFRIG.	CONGEL.		ÉLECTRIQUE	FRIGORIFIQUE		
ABCO-06 2/3	50	19087540	6	-	-	-	12	6	230V-1N	410	565	656x633x630	-
	60	19091409	-	6	-	6	27	21	230V-1N	1.600	990	900x935x1.105	-
ABCO-061	50	19091441	-	10	-	10	50	30	230V-1N	2.000	1.300	900x935x1.766	-
	60	19091442	-	20	10	20	100	65	400V-3N	2.300	2.850	1.200x1130x1.766	-

(*) Productions calculées conformément à la norme EN 17032

Options sous commande - Assemblage à l'usine

DESCRIPTION	€
Sortie USB	-

ADVANCE | Cellules de refroidissement



Caractéristiques générales

- Cellules de refroidissement avec panneau de commande tactile de 5".
 - Cycles de refroidissement en mode réfrigération et surgélation, configurables pour être gérés par le temps ou par une sonde de température placée au cœur de l'aliment (si la sonde n'est pas utilisée, le cycle est automatiquement géré par le temps).
 - En mode réfrigération ou en mode surgélation, deux types de cycles de refroidissement peuvent être effectués :
 - Cycle fort : Défini par défaut dans les cycles de surgélation, le cycle est effectué en gardant la température de la chambre constante à -20 °C.
 - Cycle doux : Défini par défaut dans les cycles de réfrigération, un cycle initial est effectué en gardant la température de la chambre à 0 °C.
 - Durée des cycles :
 - Cycles de réfrigération : 120 minutes.
 - Cycles de congélation : 290 minutes.
 - 5 cycles spéciaux supplémentaires pour la gestion du dégivrage, le durcissement de la glace, le séchage, le nettoyage du poisson et le chauffage de la sonde à piquer.
 - Une fois le cycle fini, la cellule de refroidissement fonctionne comme une armoire réfrigérée, en maintenant une température entre +7,5 et + 9,5 °C, ou comme une armoire de congélation, en dessous de -19,5 °C.
 - Compresseur hermétique avec condensateur ventilé.
 - Réfrigérant écologique R-452A sans CFC.
 - Modèle ABC-031 avec réfrigérant R-290.
 - Isolation en polyuréthane injecté de 60 mm (sauf sur les modèles 031 de 35 mm).
- Densité de 40 kg. Sans CFC.
 - Évaporateur en tube de cuivre et ailettes en aluminium.
 - Réfrigération par tirage forcé.
 - Dispositif avec dégivrage activé par l'utilisateur. Évaporation automatique de l'eau de la condensation sans alimentation électrique.
 - Glissières internes incluses.
 - Sonde de température.
- Options sur demande :
- Connexion USB pour l'extraction de données.
 - Kit roulettes (montage en usine possible).



MODÈLE	RÉFRIGÉRANT	HZ.	CODE	NIVEAUX			PRODUCTION (KG/CYCLE) *		TENSION	PUISSANCE (W)		DIMENSIONS (MM)	€
				GN-1/1	GN-2/1	60X40	RÉFRIG.	CONGÉL.		ÉLECTRIQUE	FRIGORIFIQUE		
ABC-031	R-290	50	19089755	3	-	-	12	6	230V-1N	365	565	590x700x520	-
ABC-031	R-452A	50	19089756	3	-	-	15	6	230V-1N	590	490	560x700x514	-
		60	19089757										-
ABC-051	R-452A	50	19089759	5	-	5	23	13	230V-1N	1.200	690	790x700x850	-
		60	19089760										-
ABC-081	R-452A	50	19089761	8	-	8	40	24	230V-1N	2.000	1.300	790x800x1.290	-
		60	19089762										-
ABC-101	R-452A	50	19089763	10	-	10	50	30	230V-1N	2.000	1.300	790x800x1.420	-
		60	19089764										-
ABC-121	R-452A	50	19089765	12	-	12	60	40	230V-1N	2.000	1.300	790x800x1.600	-
		60	19089766										-
ABC-161	R-452A	50	19089767	16	-	16	80	50	400V-3N	3.500	2.850	790x800x1.950	-
		60	19089768										-
ABC-102	R-452A	50	19089769	20	10	20	100	65	400V-3N	-	5450	1.200x1.090x1.766	-
		60	19089770										-

(*) Productions calculées conformément à la norme EN 17032

Options sous commande - assemblage à l'usine

DESCRIPTION	€
Connexion USB pour l'extraction de données	-
Kit roulettes (montage en usine possible).	-

ADVANCE | Cellules pour chariots



Caractéristiques générales

- Fabriquées à l'intérieur comme à l'extérieur en acier inoxydable austénitique de haute qualité.
- Isolation en polyuréthane injecté de 70 mm pour la réfrigération et de 100 mm sur les modèles mixtes, avec une densité de 40 kg/m³, soit 20 % de plus que la moyenne du marché, permet un meilleur fonctionnement, en particulier en congélation, et des économies d'énergie notables.
- Réfrigérant écologique R-452A.
- Froid ventilé une circulation optimisée de l'air.
- Groupe pour températures tropicales. Préparé pour fonctionner dans une température ambiante allant jusqu'à 43 °C et 65% H (humidité relative).
- Compresseur hermétique/scroll/semi-hermétique, avec condensateur ventilé.
- Contrôle électronique et digital de la température de dégivrage.
- Alarme pour éviter une ouverture prolongée de la porte.
- Système de traçabilité HACCP, avec registre d'alarmes et historique des températures.
- Une imprimante peut être installée en option pour extraire les données.
- Extraction de données USB.
- Sonde chauffée.
- Planchers :
 - Modèles CSK : cellules de réfrigération sans plancher. Ils possèdent au sol une tôle en acier inoxydable de 2 mm d'épaisseur.
 - Modèles CMK : cellules mixtes. Plancher avec isolation en polyuréthane injecté de 100 mm d'épaisseur.
- Panneau de contrôle type "touch screen".

Cellules pour chariots



202



201

N° DE PORTES	TAILLE DE CHARIOT	ÉLÉMENT	DE RÉFRIGÉRATION		MIXTES	
			STANDARD	RENFORCÉ	STANDARD	RENFORCÉ
1 porte	201 (GN-1/1)	Cellule	RBP-201	RBPP-201	RBM-201	RBMP-201
		Groupe frigorifique	UCS-424	UCS-528	UCC-424	UCC-528
	202 (GN-2/1)	Cellule	RBP-202	RBPP-202	RBM-202	RBMP-202
		Groupe frigorifique	UCS-842	UCS-1052	UCC-842	UCC-1052
2 portes (Traversante)	201 (GN-1/1)	Cellule	RBP-201-D	RBPP-201-D	RBM-201-D	RBMP-201-D
		Groupe frigorifique	UCS-424	UCS-528	UCC-424	UCC-528
	202 (GN-2/1)	Cellule	RBP-202-D	RBPP-202-D	RBM-202-D	RBMP-202-D
		Groupe frigorifique	UCS-842	UCS-1052	UCC-842	UCC-1052

Cellules de refroidissement

MODÈLE	CODE	TYPE DE CHARIOT	PRODUCTION (KG)/CYCLE	TENSION	HZ. (s)	GROUPE CONDENS.	DIMENSIONS (MM)	€
			+90 / +3 °C					
RBP-201	19089779	20 GN-1/1	70	230V 1+N	50/60	UCS-424	1.480x1.205x2.120	-
RBP-201H	19089780	20 GN-1/1	105	230V 1+N	50/60	UCS-528	1.480x1.205x2.120	-
RBP-202	19089782	20 GN-2/1	150	230V 1+N	50/60	UCS-842	1.670x1.395x2.120	-
RBP-202H	19089783	20 GN-2/1	210	400V 3+N	50	UCS-1052	1.670x1.395x2.120	-
RBP-201C	19089784	20 GN-1/1	70	230V 1+N	50/60	UCS-424	1.480x1.205x2.120	-
RBP-201HC	19089785	20 GN-1/1	105	230V 1+N	50/60	UCS-528	1.480x1.205x2.120	-
RBP-202C	19089786	20 GN-2/1	150	230V 1+N	50/60	UCS-842	1.670x1.395x2.120	-
RBP-202HC	19089787	20 GN-2/1	210	400V 3+N	50	UCS-1052	1.670x1.395x2.120	-

Unités de condensation pour cellules de refroidissement

MODÈLE	CODE	PUISSANCE (W)		HZ (s)	POIDS (KG)	DIMENSIONS (MM)	€
		REFRIGERATION	ÉLECTRIQUE - 400V 3+N				
UCS-424	19017466	5.970	4.250	50	135	1.100x805x650	-
UCS-528	19017467	6.950	4.980	50	139	1.100x805x650	-
UCS-842	19017468	10.530	6.500	50	205	1.450x850x785	-
UCS-1052	19017469	13.580	8.450	50	214	1.450x850x785	-

Cellules de refroidissement mixtes

MODÈLE	CODE	TYPE DE CHARIOT	PRODUCTION (KG)/CYCLE		TENSION	HZ. (s)	GROUPE CONDENS.	DIMENSIONS (MM)	€
			+90/+3 °C	+90/-18 °C					
RBM-201	19089788	20 GN-1/1	70	48	230V 1+N	50/60	UCC-424	1.530x1.255x2.220	-
RBM-201H	19089789	20 GN-1/1	105	70	230V 1+N	50/60	UCC-528	1.530x1.255x2.220	-
RBM-202	19089790	20 GN-2/1	150	100	230V 1+N	50/60	UCC-842	1.720x1.445x2.220	-
RBM-202H	19089791	20 GN-2/1	210	135	400V 3+N	50	UCC-1052	1.720x1.445x2.220	-
RBM-201 C	19089792	20 GN-1/1	70	48	230V 1+N	50/60	UCC-424	1.530x1.255x2.220	-
RBM-201HC	19089793	20 GN-1/1	105	70	230V 1+N	50/60	UCC-528	1.530x1.255x2.220	-
RBM-202 C	19089794	20 GN-2/1	150	100	230V 1+N	50/60	UCC-842	1.720x1.445x2.220	-
RBM-202HC	19089795	20 GN-2/1	210	135	400V 3+N	50	UCC-1052	1.720x1.445x2.220	-

Unités de condensation pour cellules de refroidissement mixtes

MODÈLE	CODE	PUISSANCE (W)		HZ. (s)	POIDS (KG)	DIMENSIONS (MM)	€
		REFRIGERATION	ÉLECTRIQUE - 400V 3+N				
UCC-424	19015799	5.970	4.250	50	135	1.100x805x650	-
UCC-528	19015800	6.950	4.980	50	139	1.100x805x650	-
UCC-842	19015801	10.530	6.500	50	205	1.450x850x785	-
UCC-1052	19015802	13.580	8.450	50	214	1.450x850x785	-

* Pour un autre type de tensions et fréquences, consulter l'usine.

Rampes d'accès pour cellules

MODÈLE	CODE	DESCRIPTION	LARGEUR (mm)	€
RC-700	19015797	Rampe d'accès pour cellules de type 201 avec plancher	700	-
RC-800	19015798	Rampe d'accès pour cellules de type 202 avec plancher	800	-

CONCEPT | Cellules de refroidissement



Caractéristiques générales

- Intérieur et extérieur construits en acier inoxydable austénitique de haute qualité.
- Intérieur fabriqué en acier inoxydable AISI-304 18/10.
- Structure compacte entièrement injectée.
- Supports de glissières en acier inoxydable.
- Isolation en polyuréthane injecté de 60 mm. Densité de 40 kg. Sans CFC.
- Compresseur hermétique avec condensateur ventilé.
- Réfrigérant écologique R-452A sans CFC.
- Panneau de contrôle type "touch screen".
- Panneau de commande facile à utiliser, de type ECO.
- Contrôle des cycles par thermostat avec alarme sonore en fin de cycle.
- Le contrôle des cycles peut être réalisé en fonction du temps ou de la température enregistrée par la sonde lorsqu'elle est placée au cœur de l'aliment (si vous n'utilisez pas de sonde, le contrôle est automatiquement fait en fonction du temps).
- Une fois le cycle fini, la cellule de refroidissement fonctionne comme une armoire réfrigérée, en maintenant une température entre +7,5 et +9,5 °C, ou comme une armoire de congélation, en dessous de -19,5 °C.
- Dispose d'une sonde de température non chauffante.
- Dispositif automatique de dégivrage activé par l'utilisateur. Évaporation automatique de l'eau de condensation sans apport d'énergie électrique.
- Kit roulettes (montage en usine possible).

Concept











CBD - 031

CBC - 051

CBC - 081

CBC - 101

Contrôle électronique, permettant de réaliser des cycles de refroidissement (+8,5 °C) ou de congélation (-19,5°C).

MODÈLE	HZ.	CODE	NIVEAUX			PRODUCTION (KG/CYCLE)*		TENSION	PUISSANCE (W)		DIMENSIONS (MM)	€
			GN-1/1	GN-2/1	60X40	RÉFRIG.	CONGÉL.		ÉLECTRIQUE	FRIGORIFIQUE		
  CBC-031	50	19089771	3	-	-	15	6	230V-1N	590	490	560x700x514	-
	60	19089772										
  CBC-051	50	19089773	5	-	5	18	10	230V-1N	1.100	650	790x700x850	-
	60	19089774										
  CBC-081	50	19089775	8	-	8	40	24	230V-1N	2.000	1.300	790x800x1.290	-
	60	19089776										
  CBC-101	50	19089777	10	-	10	50	30	230V-1N	2.000	1.300	790x800x1.420	-
	60	19089778										

(*) Productions calculées conformément à la norme EN 17032