



Riduzione dei costi, ottimizzazione delle risorse, sicurezza e igiene, e un prodotto squisito appena fatto.

Ottimizza il lavoro e la produttività di una cucina professionale.



Scopri!



Accesso al sito web

Soluzioni Cook & Chill

Processo Cook & Chill.....	181
Soluzioni Cook & Chill	183

Soluzioni Cook & Chill

L'importanza di utilizzare abbattitori di temperatura.

Gli abbattitori di temperatura sono macchine progettate per ridurre rapidamente la temperatura degli alimenti, in modo da passare dai 90 °C dopo essere stati cucinati, a una temperatura di refrigerazione di +3 °C in un tempo non superiore a 90 minuti, impedendo che i batteri si moltiplichino.

Le nostre diverse gamme di abbattitori misti, con ciclo di congelamento incorporato, possono ridurre la temperatura del prodotto fino -18 °C in 4 ore, per cui si ottiene un congelamento dell'alimento molto rapido, evitando, la proliferazione batterica, e la formazione di macro-cristalli.



Raffreddamento sicuro,
efficace e rispettoso
del cibo.



Scopri!



Accesso al sito web

Processo di abbattimento

L'uso combinato dei forni e abbattitori ti permette di essere più efficiente, aiutandoti a programmare il lavoro in cucina. L'utilizzo corretto degli abbattitori con i forni combinati garantiscono minori sprechi, risparmio di tempo e un prodotto cotto alla perfezione, servito al momento.

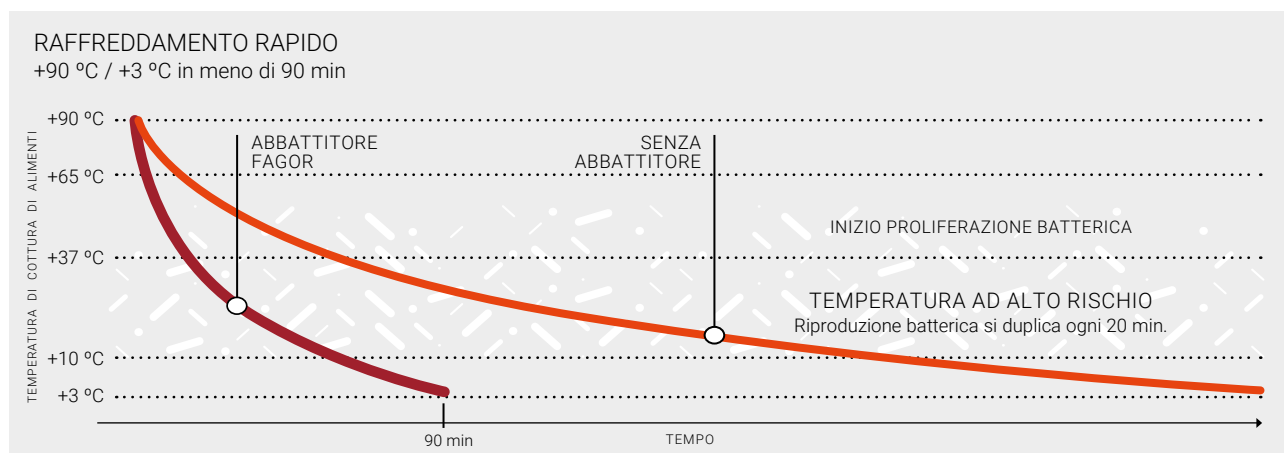
Abbattimento positivo

Ciclo leggero (standard) - 90'

È un ciclo adeguato per alimenti leggeri, 'light' o sottili e dalle piccole dimensioni o volume.

Ciclo forte (intensivo) - 90'

È indicato per prodotti di alta densità o grandi dimensioni, così come per preparare cibi preconfezionati.



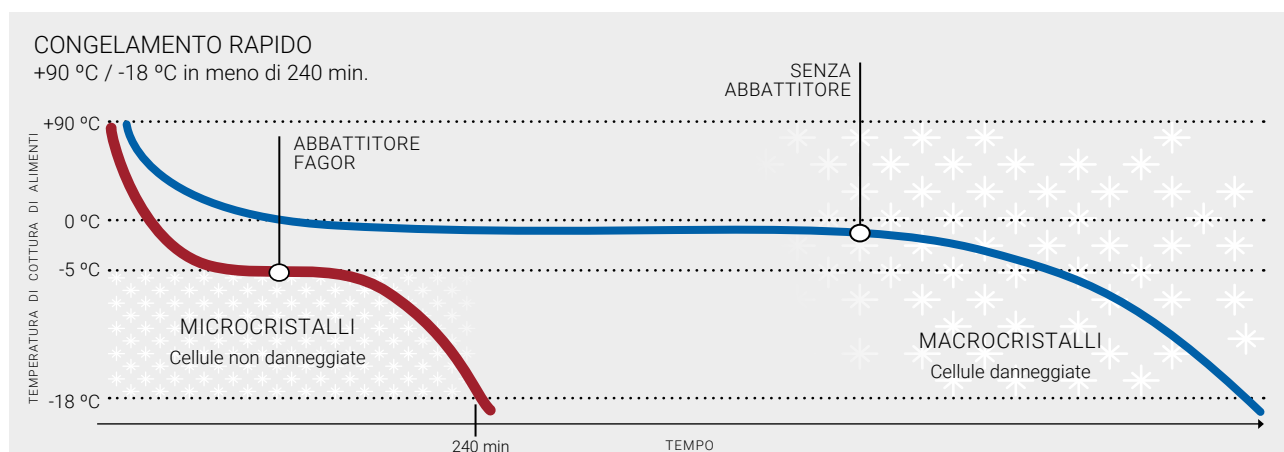
Abbattimento negativo

Ciclo leggero (standard) - 240'

Questo ciclo surgela l'alimento in modo molto omogeneo, è adeguato per i cibi che non devono soffrire bruschi sbalzi di temperatura, o che sono confezionati con ingredienti separati.

Ciclo forte (intensivo) - 240'

È il ciclo ideale per surgelare cibi semilavorati o piatti semi preparati. È ideale anche per alimenti crudi. Permette di mantenere stock di prodotti surgelati per molto tempo.



Le nostre soluzioni Cook & Chill

Cook & Chill 0623

25 ÷ 40 pasti al giorno



Cook & Chill 061

40 ÷ 60 pasti al giorno



Cook & Chill 101

60 ÷ 100 pasti al giorno



SOLUZIONI COOK & CHILL 0623



Forno elettrico
APW-0623-E 18004353
CPW-0623-E 18004349



Kit stacking 0623
Modelli elettrici e a gas
19087772



Abbattitore 061
ABCO-06 2/3 50Hz
19087540



Confezionatrici sottovuoto ()**
SVS-1-310/8 19074224
SVS-1-410/10 19074237

SOLUZIONI COOK & CHILL 061



Forno elettrico
APW-061-E 18004257
CPW-061-E 18004253

Forno a gas (*)
APW-061-G NG 18004265
CPW-061-G NG 18004261

Kit stacking 061
Modelli elettrici
19088139 KIT ABATIDOR-610E
Modelli a gas
19095521KIT ABATIDOR-610G



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



Confezionatrici sottovuoto ()**
SVS-1-410/20 19074242
SVS-2-410/20 19075911



Carrello portastruttura
CP-11-R
19018752



Struttura vassoi
EB-061 19011559
Struttura piatti
EP-061 19013353



Guide struttura
GE-101 19011569



Coperta termica
LTE-061
19011738

SOLUZIONI COOK & CHILL 101



Forno elettrico
APW-101-E 18004289
CPW-101-E 18004285

Forno a gas (*)
APW-101-G 18004297
CPW-101-G 18004293

Kit stacking 101
19079211 SH-101-E iKORE
19079233 SH-101-G iKORE



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



Confezionatrici sottovuoto ()**
SVS-1-410/20 19074242
SVS-2-410/20 19075911



Carrello portastruttura
CP-11
19013352



Struttura vassoi
EB-101 19011561
STRUTTURA PIATTI
EP-101 19013354

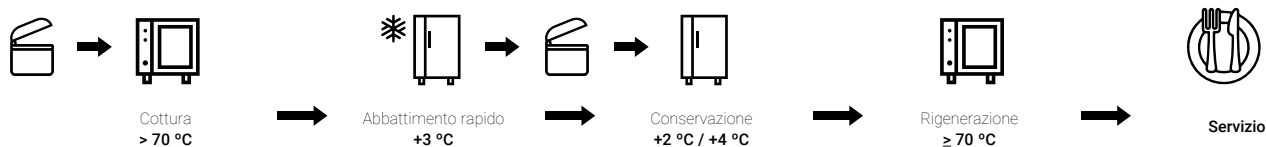


Guide struttura
GE-101 19011569



Coperta termica
LTE-101
19011739

(*): Consultare gas e frequenze.
(**): Consultare gli stessi modelli con gas.



Cook & Chill 102

100 ÷ 150 pasti al giorno

Cook & Chill 201

150 ÷ 200 pasti al giorno

Cook & Chill 202

200 ÷ 360 pasti al giorno



SOLUZIONI COOK & CHILL 102



Forno elettrico
APW-102-E 18004305
CPW-102-E 18004301

Forno a gas (*)
APW-102-G 18004313
CPW-102-G 18004309

Kit stacking 102
SUPPORTO DEL FORNO
SH-102 19082394



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



Confezionatrici sottovuoto ()**
SVS-2-410/20 19075911
SVP-2-455/25 19075913
SVP-2-520/25 19074279



Carrello portastruttura
CP-102
19013355



Struttura vassoi
EST. BANDEJAS EB-102
19011562
EST. PLATOS EP-102
19013356

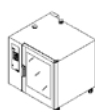


Guide struttura
GE-102 19011570



Coperta termica
LTE-102
19011740

SOLUZIONI COOK & CHILL 201



Forno elettrico
APW-201-E 18004321
CPW-201-E 18004317

Forno a gas (*)
APW-201-G 18004329
CPW-201-G 18004325

Celle di abbattimento 201
RBP-201 19089779
RBM-201 19089788



Confezionatrici sottovuoto ()**
SVP-2-505/63 19075916
SVP-2-620/25 19074280



Carrello portastruttura
CEB-201 19011551



Struttura vassoi
CEP-201 19013357



Coperta termica
LTE-201
19011741

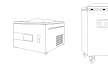
SOLUZIONI COOK & CHILL 202



Forno elettrico
APW-202-E 18004337
CPW-202-E 18004333

Forno a gas (*)
APW-202-G NG 18004345
CPW-202-G NG 18004341

Celle di abbattimento 202
RBP-202 19089782
RBM-202 19089790



Confezionatrici sottovuoto ()**
SVP-2-560/100 19075919
SVP-2-950/100 19074281



Carrello portastruttura
CEB-202
19011550

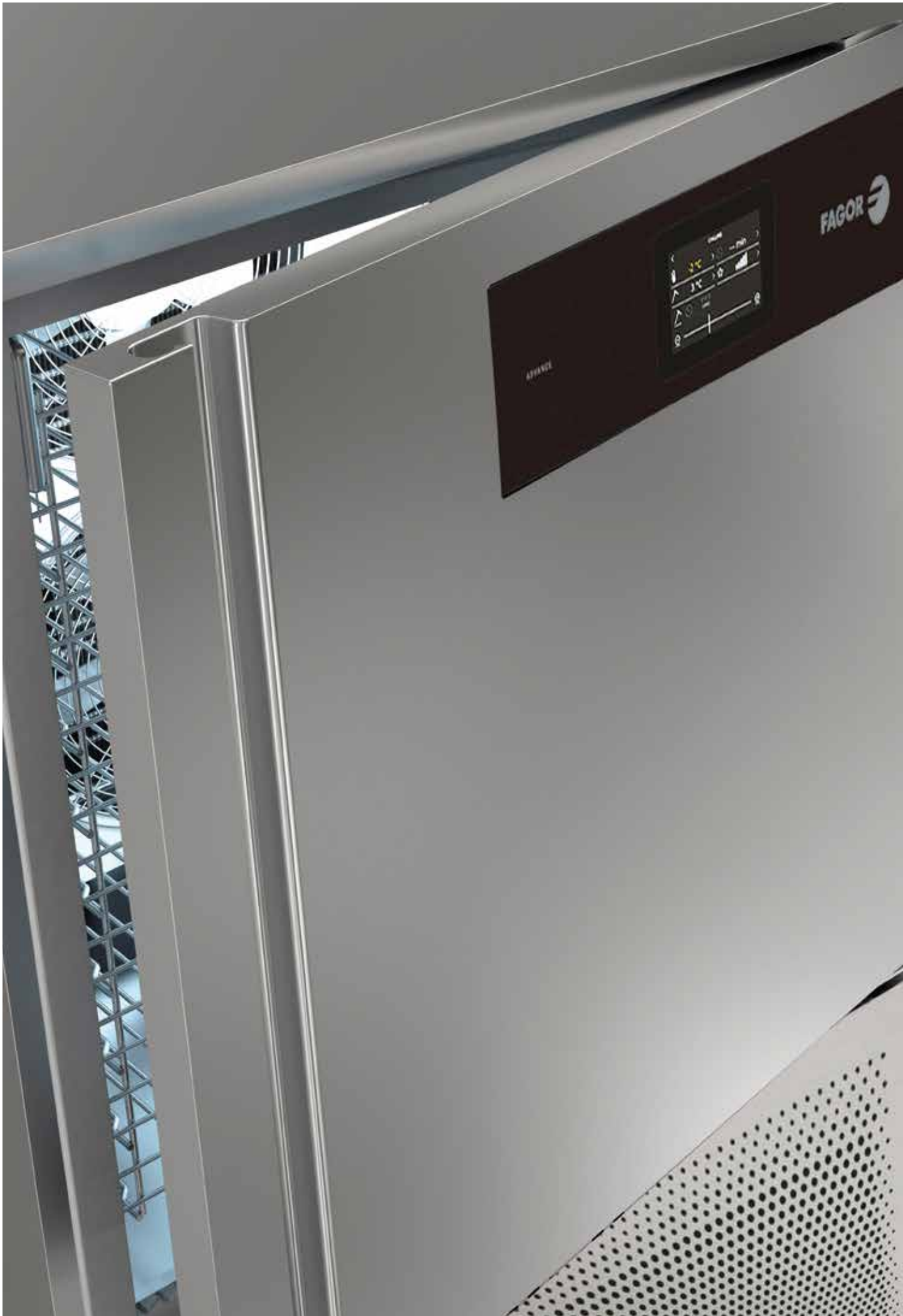


Struttura vassoi
CEP-202
19011552



Coperta termica
LTE-202
19011742

(*): Consultare gas e frequenze.
(**): Consultare gli stessi modelli con gas.



Abbattitori di temperatura

Gamma Cook & Chill	187
Gamma Advance	189
Gamma Concept	195

Gamma Cook & Chill | Abbattitori di temperatura



Caratteristiche generali

- Abbattitori di temperatura con pannello di controllo touchscreen da 5".
 - Cicli di abbattimento di refrigerazione e surgelazione configurabili per una gestione a tempo o mediante sonda di temperatura che viene collocata al centro dell'alimento (se non viene utilizzata la sonda, il ciclo viene gestito automaticamente a tempo).
 - Sia per la refrigerazione che per la congelazione possono essere eseguiti due tipi di cicli di abbattimento:
 - Ciclo forte: Impostato di default nei cicli di surgelazione, esegue il ciclo mantenendo la temperatura della cella costante a -20°C.
 - Ciclo delicato: Impostato di default nei cicli di refrigerazione, esegue il ciclo iniziale mantenendo la temperatura della cella costante a 0°C.
 - Durata dei cicli:
 - Cicli di Refrigerazione: 90 minuti.
 - Cicli di Congelamento: 240 minuti.
 - 5 cicli speciali aggiuntivi per la gestione di sbrinamento, indurimento del gelato, asciugatura, sanificazione del pesce e riscaldamento di sonda a punta.
 - Al termine del ciclo l'abbattitore funziona come un armadio di refrigerazione, mantenendo la temperatura tra +2 e +4 °C, o come uno di mantenimento dei congelati, sotto i -18 °C.
 - Compressore ermetico con condensatore ventilato.
 - Refrigerante ecologico R-452A privo di CFC.
 - Isolamento di poliuretano iniettato di 60 mm di spessore.
 - Densità di 40 kg. Senza CFC.
 - Evaporatore a tubo in rame e alette in alluminio.
 - Refrigerazione a tiraggio forzato.
 - Dispositivo con sbrinamento attivato dall'operatore. Evaporazione automatica dell'acqua di condensa senza apporto di energia elettrica
 - Guide interne incluse.
 - Sonda riscaldata.
- Opzioni su richiesta:
- Porta USB.

Serie ABCO

Stacking 6GN 1/1

Soluzione in linea



ABCO-06 2/3

ABCO-061

ABCO-101

ABCO-102

ABCO 061 + FORNO

REBATEDOR ABCO 202 + FORNO

Soluzione in stacking 6G-GN1/1 per spazi ridotti.

Soluzione in linea per forno + abbattitore dimensioni 101 e 102.

MODELLO	HZ.	CODICE	LIVELLI				PRODUZIONE (KG/CICLO) *		TENSIONE	POTENZA (W)		DIMENSIONI (mm)	€
			GN-2/3	GN-1/1	GN-2/1	60X40	REFRIG.	CONGEL.		ELETTRICA	FRIGORIFERA		
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	-

(*) Produzioni calcolate secondo la norma EN 17032

Opzioni - Montato in fabbrica

DESCRIZIONE	€
USB	-








ADVANCE | Abbattitori di temperatura



Caratteristiche generali

- Abbattitori di temperatura con pannello di controllo touchscreen da 5".
 - Cicli di abbattimento di refrigerazione e surgelazione configurabili per una gestione a tempo o mediante sonda di temperatura che viene collocata al centro dell'alimento (se non viene utilizzata la sonda, il ciclo viene gestito automaticamente a tempo).
 - È possibile effettuare due tipi di cicli di abbattimento sia nella refrigerazione che nella surgelazione:
 - Ciclo forte: Impostato di default nei cicli di surgelazione, esegue il ciclo mantenendo la temperatura della cella costante a -20°C.
 - Ciclo delicato: Impostato di default nei cicli di refrigerazione, esegue il ciclo iniziale mantenendo la temperatura della cella costante a 0°C.
 - Durata dei cicli:
 - Ciclo abbattimento positivo: 90 minuti.
 - Ciclo abbattimento negativo: 240 minuti.
 - Pannello di controllo tipo "Touch screen"
 - 5 cicli speciali aggiuntivi per la gestione di sbrinamento, indurimento del gelato, asciugatura, sanificazione del pesce e riscaldamento di sonda a punta.
 - Al termine del ciclo l'abbattitore funziona come un armadio di refrigerazione, mantenendo la temperatura tra +2 e +4 °C, o come uno di mantenimento dei surgelati, sotto i -18 °C.
 - Compressore ermetico con condensatore ventilato.
 - Refrigerante ecologico R-452A privo di CFC.
 - Modello ABC-031 con gas HC R-290.
 - Isolamento di poliuretano iniettato di 60 mm (eccetto modelli 031, di 35 mm). Densità di 40 kg. Senza CFC.
 - Evaporatore a tubo in rame e alette in alluminio.
 - Refrigerazione a tiraggio forzato.
 - Dispositivo con sbrinamento attivato dall'operatore. Evaporazione automatica dell'acqua di condensa senza apporto di energia elettrica.
 - Guide interne incluse.
 - Sonda riscaldata.
- Opzioni su richiesta:
- Connessione USB per l'esportazione dei dati.
 - Kit ruote (montaggio in fabbrica).



MODELLO	REFRIGERANTE	Hz.	CODICE	CAPACITA'			PRODUZIONE (kg/ciclo) *		TENSIONE	POTENZA (W)		DIMENSIONI (mm)	€
				GN-1/1	GN-2/1	60x40	REFRIG.	CONGEL.		ELETTRICA	FRIGORIFERA		
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										-

(*) Produzioni calcolate secondo la norma EN 17032

Opzioni - montato in fabbrica

DESCRIZIONE	€
Connessione USB per l'esportazione dei dati	-
Kit ruote (montaggio in fabbrica).	-

ADVANCE | Celle abbattitrici per carrelli



Caratteristiche generali

- Fabbricati internamente ed esternamente in acciaio inossidabile austenitico di alta qualità.
- Isolamento di poliuretano iniettato di 70 mm in refrigerazione e 100 mm in modelli misti, con 40 kg/m³ di densità, superiore in un 20% alla media utilizzata nel mercato, facilitando il lavoro, soprattutto in congelamento, fornendo inoltre un notevole risparmio in consumo.
- Refrigerante ecologico R-452A.
- Refrigerazione per tiraggio forzato con circolazione dell'aria ottimizzata.
- Gruppo tropicalizzato. Creato per lavorare con una temperatura ambiente di 43 °C e 65 % U (umidità).
- Compressore ermetico/scroll/semi ermetico, con condensatore ventilato.
- Controllo elettronico e digitale della temperatura di sbrinamento.
- Allarme di segnalazione apertura prolungata della porta.
- Sistema di tracciabilità HACCP, con registro di allarmi e storico di temperature. Opzionalmente si può installare una stampante per estrarre i dati.
- Estrazione dati USB.
- Sonda riscaldata.
- Suoli:
 - Modelli CSK: Celle di abbattimento senza suolo. Nel fondo hanno una lamiera di acciaio inossidabile di 2 mm di spessore.
 - Modelli CMK: Celle miste. Suolo con isolamento di poliuretano iniettato di 100 mm di spessore.
- Pannello di controllo tipo "Touch screen".

Celle di abbattimento per carrelli



202



201

N° DI PORTE	DIMENSIONE DEL CARRELLO	ELEMENTO	DI REFRIGERAZIONE		MISTE	
			STANDARD	POTENZIATO	STANDARD	POTENZIATO
1 porta	201 (GN-1/1)	Cellula	RBP-201	RBPP-201	RBM-201	RBMP-201
		Gruppo frigorifero	UCS-424	UCS-528	UCC-424	UCC-528
	202 (GN-2/1)	Cellula	RBP-202	RBPP-202	RBM-202	RBMP-202
		Gruppo frigorifero	UCS-842	UCS-1052	UCC-842	UCC-1052
2 porte (Passante)	201 (GN-1/1)	Cellula	RBP-201-D	RBPP-201-D	RBM-201-D	RBMP-201-D
		Gruppo frigorifero	UCS-424	UCS-528	UCC-424	UCC-528
	202 (GN-2/1)	Cellula	RBP-202-D	RBPP-202-D	RBM-202-D	RBMP-202-D
		Gruppo frigorifero	UCS-842	UCS-1052	UCC-842	UCC-1052

Celle abbattitrici di refrigerazione

MODELLO	CODICE	TIPO DI CARRELLO	PRODUZIONE (KG)/CICLO	TENSIONE	HZ. (s)	UNITÀ CONDENS.	DIMENSIONI (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	-

Unità condensatrici per celle di abbattimento positivo

MODELLO	CODICE	POTENZA (W)		HZ (*)	PESO (KG)	DIMENSIONI (MM)	€
		FRIGORIFERA	ELETTRICA - 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	-

Unità condensatrici per celle abbattitrici miste

MODELLO	CODICE	TIPO DI CARRELLO	PRODUZIONE (KG)/CICLO		TENSIONE	HZ. (*)	UNITÀ CONDENS.	DIMENSIONI (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	-

Unità condensatrici celle di abbattimento miste (positivo/negativo)

MODELLO	CODICE	POTENZA (W)		HZ. (*)	PESO (KG)	DIMENSIONI (MM)	€
		FRIGORIFERA	ELETTRICA - 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	-

* Per altri tipi di tensione e frequenza, consultare il fabbricante.

Rampe di accesso per celle

MODELLO	CODICE	DESCRIZIONE	LARGHEZZA (MM)	€
RC-700	19015797	Rampa di accesso per celle tipo 201 con suolo	700	-
RC-800	19015798	Rampa di accesso per celle tipo 202 con suolo	800	-

CONCEPT | Abbattitori di temperatura










Caratteristiche generali

- Interni ed esterni realizzati in acciaio inossidabile austenitico di alta qualità.
- Interno fabbricato in acciaio inossidabile AISI-304 18/10.
- Struttura compatta interamente iniettata.
- Incorporato un supporto per cestelli in acciaio inossidabile.
- Isolamento di poliuretano iniettato di 60 mm. Densità di 40 kg. Senza CFC.
- Compressore ermetico con condensatore ventilato.
- Pannello di controllo tipo "Touch screen".
- Refrigerante ecologico R-452A privo di CFC.
- Pannello di controllo di facile utilizzo, tipo ECO.
- Controllo dei cicli mediante termostato con allarme sonoro alla fine del ciclo.
- Il controllo dei cicli può essere realizzato a seconda del tempo o a seconda della temperatura che registra la sonda quando si colloca nell'alimento (se non viene usata la sonda, automaticamente il controllo è in base al tempo).
- Al termine del ciclo l'abbattitore funziona come un armadio di refrigerazione, mantenendo la temperatura tra +2 e +4 °C, o come uno di mantenimento dei surgelati, sotto i -18 °C.
- Dispone di una sonda di temperatura senza riscaldamento.
- Dispositivo automatico di sbrinamento attivato dall'utente. Evaporazione automatica dell'acqua di condensa senza apporto di energia elettrica.
- Kit ruote (montaggio in fabbrica).

Concept



Controllati elettronicamente, permettono di realizzare cicli di abbattimento di positivo (+3 °C) o negativo (-18 °C).

MODELLO	HZ.	CODICE	CAPACITA'			PRODUZIONE (KG/CICLO)*		TENSIONE	POTENZA (W)		DIMENSIONI (MM)	€
			GN-1/1	GN-2/1	60X40	REFRIG.	CONGEL.		ELETTRICA	FRIGORIFERA		
  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										

(*) Produzioni calcolate secondo la norma EN 17032