

frame

ABBATTITORE - SURGELATORE

Tutte le componenti in un'unica soluzione

Sistema modulare stand alone per
abbattitore di temperatura roll-in

BLAST CHILLER - SHOCK FREEZER

All the components in a unique solution

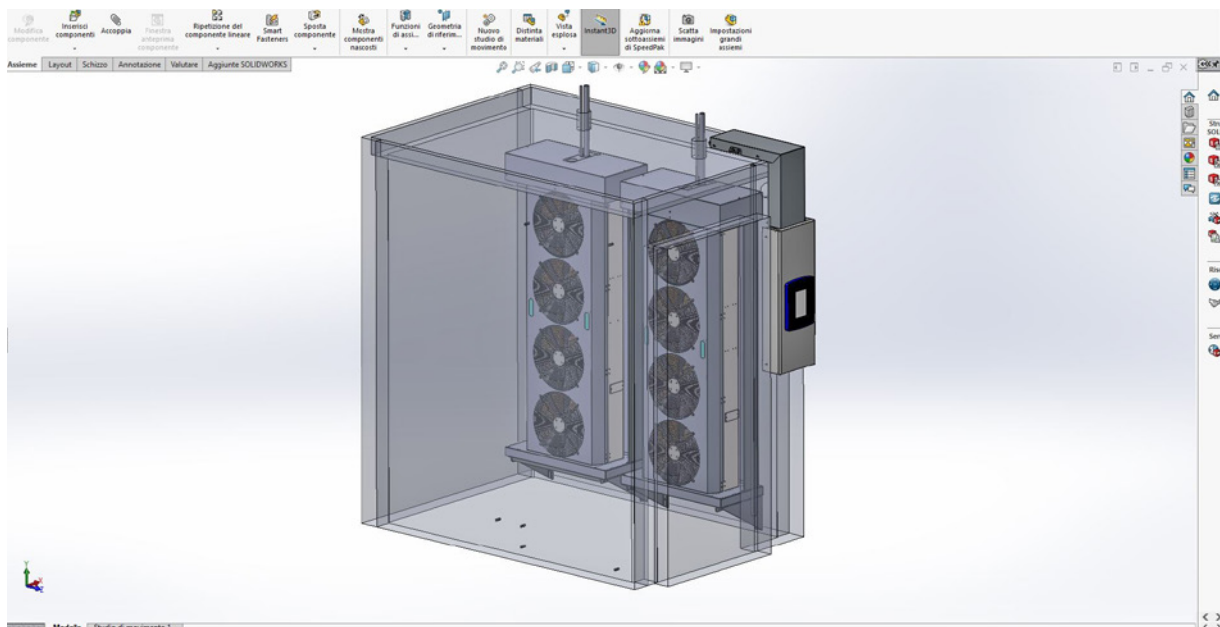
Modular stand-alone system for roll-in
blast chiller



Il Frame è un sistema che permette di trasformare una cella frigorifera esistente in un abbattitore rapido di temperatura. Il pacchetto standard include il modulo di refrigerazione completo ed il controllo elettronico pronto per i collegamenti elettrici finali.

The Frame is a system that allows to transform an exiting cold room into a blast chiller and shock freezer. The standard package includes the modular refrigeration system and the electronical control ready for the final electrical connections.

Grazie alle loro caratteristiche costruttive e alla tecnologia adottata, è possibile progettare soluzioni personalizzate mirate a soddisfare le richieste dei clienti



Thanks to their construction features and the technology used, it's possible to design personalized solutions focused on satisfying the customers needs

Dotazioni Optional

Cella completa
Unità condensante remota
Generatore di ozono per cicli di sanificazione cella
Fino a 4 sonde al cuore (1 inclusa)

Optional Equipment

*Complete cold room
Remote condensing unit
Ozone generator for cabinet sanitization cycles
Up to 4 core probes (1 included)*

Frame è un sistema modulare stand-alone per abbattitore di temperatura roll-in

Frame is a modular stand-alone system for roll-in blast chiller



— — Touch Display

— — Sonde al cuore
Core probes

— — Porta ventole apribile
con cerniere in acciaio inox
*Openable fan door
with stainless steel hinges*

— — Sistema di raccolta e
scarico condensa esterno
*Condensation collection
and external drain system*

— — Sistema di fissaggio a parete o
piedini in acciaio inox regolabili
*Wall fixing system or stainless
steel feet adjustable in height*

Funzioni e programmi

Functions & Programs



Nortech App e touch-screen 7"
Nortech App and 7" touch-screen



Ricettario
Cookbook



Cicli del freddo
Cold cycles



Sonde al cuore
Core probes



Ventilazione regolabile
Adjustable ventilation



Sanificazione ad ozono
Ozone sanitation



Salvataggio dati HACCP
HACCP data storage



**ABBATTIMENTO E
SURGELAZIONE**
*BLAST CHILLING
AND FREEZING*

**SANIFICAZIONE
DEL PESCE**
FISH SANITATION

GELATERIA
*ICE-CREAM
HARDENING*

PASTICCERIA
PASTRY

11



L X P X H / W X D X H 736 x 349 x 1931 mm

ABBATTIMENTO /
BLAST CHILLING 100 kg

SURGELAZIONE /
SHOCK FREEZING 65 kg

CONSUMO ENERGETICO
MASSIMO /
MAX POWER CONSUMPTION: 1,9 kW

21



L X P X H / W X D X H 965 x 408 x 1931 mm

ABBATTIMENTO /
BLAST CHILLING 200 kg

SURGELAZIONE /
SHOCK FREEZING 140 kg

CONSUMO ENERGETICO
MASSIMO /
MAX POWER CONSUMPTION: 2 kW

22



L X P X H / W X D X H 965 x 408 x 1931 mm

ABBATTIMENTO /
BLAST CHILLING 400 kg

SURGELAZIONE /
SHOCK FREEZING 280 kg

CONSUMO ENERGETICO
MASSIMO /
MAX POWER CONSUMPTION: 3,95 kW

23



L X P X H / W X D X H 965 x 408 x 1931 mm

ABBATTIMENTO /
BLAST CHILLING 600 kg

SURGELAZIONE /
SHOCK FREEZING 420 kg

CONSUMO ENERGETICO
MASSIMO /
MAX POWER CONSUMPTION: 5,9 kW