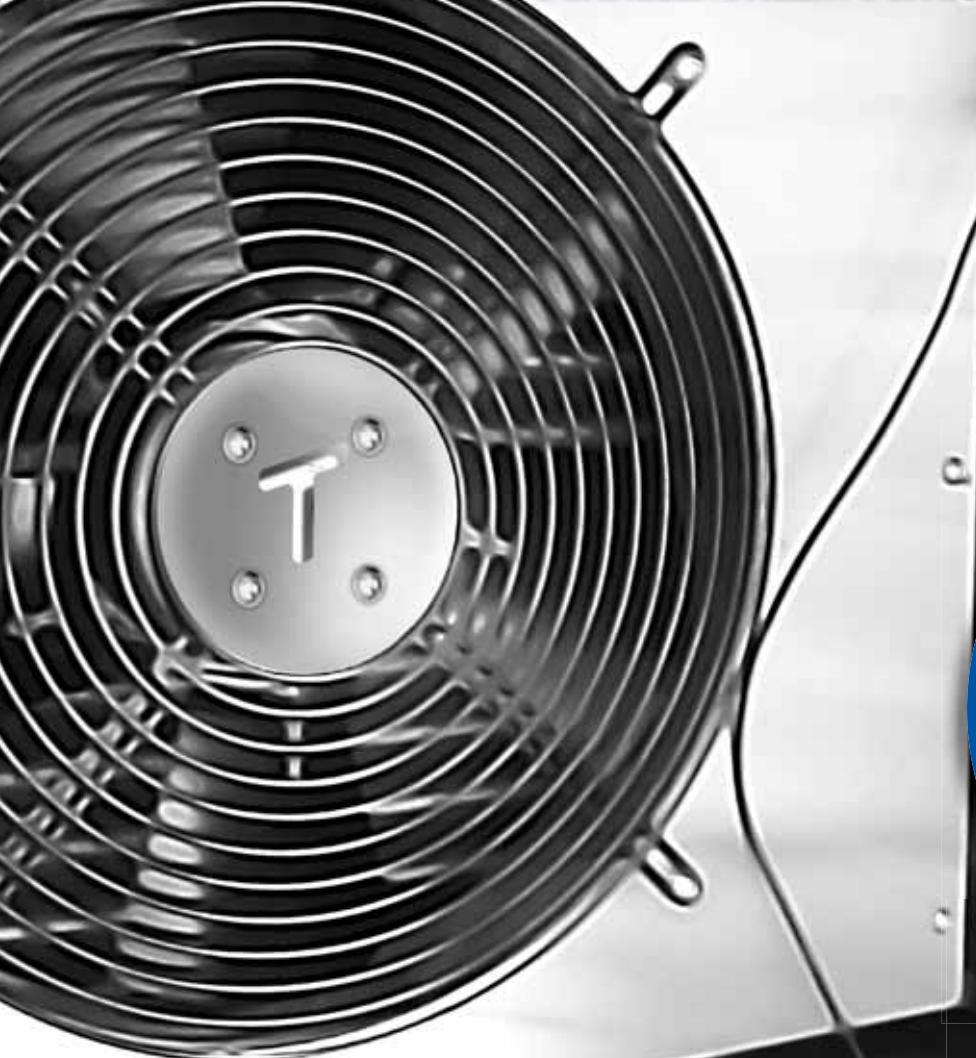


ABBATTITORI DI TEMPERATURA

ISO

New

BLAST CHILLERS / SHOCK FREEZERS
CELLULES DE REFROIDISSEMENT
SCHNELLKÜHLER / SCHOCKFROSTER



ISO
GN1|1
STANDARD

ISO
600x400
STANDARD



N°8

TECNODOM®
refrigerazione spa



LA SOCIETA'

La società **TECNODOM S.p.A.** è stata fondata con l'attuale denominazione nel 2000, rifacendosi a specifiche competenze tecniche e imprenditoriali risalenti già alla fine degli anni '80. Presente nel settore della refrigerazione professionale da più di 25 anni è in grado di vantare, a fronte di vigorose e continue crescite dimensionali e qualitative, un'approfondita conoscenza delle odierni problematiche tecniche e commerciali della moderna ristorazione.

TECNODOM S.p.A. opera incisivamente su tutto il territorio nazionale esportando con successo e crescente fama in più di 40 paesi tra Europa, Asia ed Africa.

LA PRODUZIONE

Non senza orgoglio siamo in grado di affermare che **TECNODOM S.p.A.** è in grado di produrre e fornire prodotti d'altissima qualità studiati e realizzati interamente nei suoi tre insediamenti produttivi in provincia di Padova (Italia).

IL PRODOTTO TECNODOM È 100% ITALIANO.

Gli articoli **TECNODOM**, specificatamente dedicati alla refrigerazione commerciale-professionale, sono in grado di fornire un'eccellente risposta a tutti i requisiti tecnici e commerciali che un mercato in continua evoluzione esige. I nostri prodotti rispondono alle più stringenti normative igieniche sanitarie in materia di conservazione e refrigerazione di prodotti alimentari (HACCP). Gli elevati standard qualitativi e tecnici con cui le nostre apparecchiature sono state progettate e realizzate, ci consente di non temere l'installazione in ambienti ad elevata umidità e temperatura, come normalmente si riscontra nelle cucine per comunità e locali pubblici.

Il nostro esperto e competente ufficio tecnico è in grado di realizzare specifiche varianti alle nostre apparecchiature standard, con allestimenti personalizzati che pongono le esigenze della Clientela **TECNODOM** al centro del nostro sforzo produttivo

Il mercato ed il Cliente sono da sempre il centro del Mondo **TECNODOM**...

Entra a farne parte !

CERTIFICAZIONI

TECNODOM è certificata ISO 9001:2008 con il RINA, rispetta gli obblighi stabiliti dalle normative Europee far cui segnaliamo la Direttiva 2002/95/EC (RoHS), la Direttiva 1907/2006/CE (REACH), la Direttiva 2003/108/CE e 2002/96/CE (RAEE), oltre ovviamente alla Direttiva Bassa Tensione (2006/95/CE) e Direttiva Compatibilità Elettromagnetica (2004/108/CE), propedeutiche alla Certificazione CE.

Da ultimo, segnaliamo che buona parte dei nostri prodotti sono certificati secondo le stringenti e severissime Normative KUCAS (Kuwait Conformity Assurance Scheme).

L'azienda è sensibile verso l'ambiente ed i suoi prodotti non contengono gas CFC.

THE COMPANY

TECNODOM S.p.A. was established in its actual name in 2000 but has specific technical and trade knowledge since the 80's. Present in the Stainless Steel refrigeration business for more than 25 years, **TECNODOM** has been continuously growing in size and quality, achieving deep skills in today's technical and commercial problems.

TECNODOM S.p.A. exports its products in the Italian and foreign markets, covering more than 40 countries, from Europe to Asia and Africa.

THE PRODUCTS

We are proud to say that **TECNODOM** is able to provide exclusively Italian quality products, completely designed and made in its factories in Padua (Italy).

TECNODOM PRODUCTS ARE 100% ITALIAN.

Our products are specifically created for commercial and professional refrigeration and give an excellent answer to all technical requirements and market demands. Their use for food processing purposes makes them adequate to satisfy the HACCP standards. The whole production is designed for environments normally very hot and humid as kitchens and local communities.

The cooling has been planned to keep the temperature even under high stressful conditions, to prevent the rise of bacterial food. Our efficient and expert technical department is able to offer a series of variations in our standard production with different and personalized arrangements: this emphasizes the care reserved to customer's needs which always meet in **TECNODOM** high availability.

Market and customers are always at the centre of **TECNODOM** World...

Come to join us !!!

CERTIFICATIONS

TECNODOM is certified in compliance with the standard ISO 9001:2008 issued by RINA and therefore respects the obligations established by European rules, such as 2002/95/EC (RoHS), the Directive 1907/2006/EG (REACH), the Directive 2003/108/EC and 2002/96/EC (RAEE) besides of course the Regulation for Low Voltage (2006/95/EC) and 2004/108/EC Regulation for Electromagnetic Compatibility, which are propedeutique to CE Certification.

Finally, we would like to highlight that mostly of our products have been certified according to the strict KUCAS (Kuwait Conformity Assurance Scheme) Regulations.

In addition, our company really cares of the environment and for this reason our products do not contain CFC gas.

LA SOCIETE

TECNODOM S.p.A. a été constituée dans son actuelle dénomination en 2000, mais elle a une compétence spécifique et technique depuis la fin de l'année 1980. Présente dans le secteur de la réfrigération professionnelle de 25 années elle se vante, après continues croissances professionnelles et qualitatives, une connaissance des problèmes techniques et commerciaux de la restauration moderne.

TECNODOM S.p.A. opère principalement sur le marché italien et extérieur, Exportant sa propre production dans 40 pays, européens et asiatiques.

LA PRODUCTION

C'est avec une pointe d'orgueil que nous pouvons affirmer que **TECNODOM** est en mesure de fournir un produit de qualité, **EXCLUSIVEMENT ITALIEN**, étudié et réalisé entièrement dans ses usines à Padoue (Italie).

Les produits **TECNODOM**, dédiés à la réfrigération commerciale se proposent de fournir une réponse adéquate à toutes les demandes techniques du marché. Leur destination au secteur alimentaire nous oblige à répondre à la norme **HACCP**. Toute la production est étudiée pour l'utilisation dans une ambiance normalement très chaude et humide comme les cuisines collectives.

Les groupes réfrigérants sont toujours dimensionnés de manière à maintenir la température même dans des conditions de fort stress, pour éviter la montée des bactéries alimentaires.

Nous avons la possibilité de réaliser une petite variante à la production standard et proposer la personnalisation de produits, soulignant ainsi l'attention apportée.

Le marché et le Client sont toujours le centre du Monde **TECNODOM**...

Entrez aussi vous dans notre monde !

DIE GESELLSCHAFT

Die Firma **TECNODOM S.p.A.** wurde im Jahre 2000 mit der derzeitigen Firmierung gegründet. Unsere Fachkompetenz besteht bereits seit Ende der 80er Jahre, greift auf eine langjährige Erfahrung im technischen, sowie unternehmerischen Bereich zurück.

Seit über 25 Jahren ist die Gesellschaft auf dem professionellen Edelstahl-Kühlmarkt vertreten. Aufgrund der kontinuierlich steigenden Anforderungen in Qualität, Nachfrage verfügt das Unternehmen über fundierte Kenntnisse der bestehenden Voraussetzungen für Handel, Technik in der modernen Restauration.

TECNODOM S.p.A. arbeitet effektiv auf dem italienischen Markt, exportiert mit großem Erfolg in mehr als 40 europäische, asiatische und afrikanische Länder.

DIE PRODUKTION

Selbstbewusst können wir behaupten, daß **TECNODOM** ausschließlich qualitativ hochwertige, italienische Produkte herstellt, liefert. Sämtliche Qualitätsprodukte werden komplett in unseren drei eigenen Produktionsstätten in Padua (Italien) konzipiert, realisiert und produziert.

TECNODOM Produkte sind zu 100% AUS ITALIENISCHER HERSTELLUNG. Alle Produkte sind speziell für den professionellen, aber auch für den handelsüblichen Markt konzipiert worden um den ständig wachsenden Marktvoraussetzungen in jeder Hinsicht gerecht zu werden.

Selbstverständlich erfüllen alle unsere Produkte die strengsten Hygiene-Vorschriften der Konservierung und Kühlung von Lebensmitteln. Alle Geräte aus unserer Herstellung entsprechen dem neuesten technischen Standard, werden besonders hochwertig verarbeitet. Durch dieses hohe Maß an Qualität können unsere Geräte problemlos auch in sehr warmen bzw. feuchten Räumen wie z.B. Klein und Großküchen, Gemeinschaftsverpflegungen, sowie Restaurants, weiteren Einrichtungen betrieben werden.

Auch kundenspezifische Varianten unserer Standardkühleräger lassen sich sachkundig, erfahren in unserer Technischen Abteilung realisieren. Die konstante Aufmerksamkeit gegenüber unseren Kunden erlaubt uns eine schnelle Reaktion auf individuelle Produktionswünsche. Jede Anfrage wird detailliert und präzise bearbeitet. Somit lässt sich nahezu jede spezielle Anfrage umsetzen.

Der Kunde, der Markt sind immer der Mittelpunkt der **TECNODOM**-Welt.

Wir freuen uns auf Sie !

ZERTIFIZIERUNGEN

TECNODOM ist nach der Norm ISO 9001:2008 zertifiziert und wir halten uns an die geltenden Gesetze der verschiedenen EU-Richtlinien u.a. die Richtlinie 2002/95/EG (RoHS), die Richtlinie 1907/2006/EG (REACH), die Richtlinie 2003/108/EG und 2002/96/EG (RAEE), dazu kommen natürlich noch die Richtlinien „Verordnung Niederspannung“ (2006/95/EG) und Elektromagnetische Verträglichkeit (2004/108/EG), Propädeutik der CE-Zertifizierung.

Außerdem machen wir Sie darauf aufmerksam, dass ein guter Teil unserer Produkte nach der strengsten KUCAS-Richtlinien (Kuwait Conformity Assurance Scheme), zertifiziert ist.

Unsere Firma erkennt die große Verantwortung gegenüber der Umwelt an und die Produkte sind FCKW-frei.

Il freddo esclusivamente Italiano

The Cold Made in Italy - Froid exclusivement Italien - Kälte aus Italien

Indice

Index

Pag.

Profilo Aziendale - *Company Profile* - *Profil de la Société* - *Firmenprofil*

2

Informazioni - *Information* - *Informations* - *Informationen*

4

Abattitori di temperatura in Acciaio Inox - *Stainless Steel Blast Chillers / Shock Freezers* - *Cellule de refroidissement en Acier Inox* - *Schnellkühler / Schockfroster aus Edelstahl*

10

Accessori - *Accessories* - *Accessoires* - *Zubehör*

15

Indice alfabetico per codice

Alphabetical Code Index - Index alphabétique des codes - Verzeichnis nach Art.-Nr.

Cod.

Pag.

3 teglie GN1/1 o 600x400 mm

AT03ISO

10

AT03ISOSG

11

5 teglie GN1/1 o 600x400 mm

AT05ISO

10

AT05ISOSG

11

7 teglie GN1/1 o 600x400 mm

AT07ISO

12

AT07ISOSG

13

10 teglie GN1/1 o 600x400 mm

AT10ISO

12

AT10ISOP

14

AT10ISOSG

13

AT10ISOPSG

14

Legenda

Legend - Légende - Zeichenerklärung



Polipropilene
Polypropylene
Polypropylène
Polypropylen



Per teglie e griglie GN
For GN pans and grids
Pour plateaux et grilles GN
Für Bleche und Roste GN



Per teglie e griglie 600x400
For 600x400 pans and grids
Pour plateaux et grilles 600x400
Für Bleche und Roste 600x400

New

ABBATTITORI LINEA ISO

Interno ed esterno in Acciaio Inossidabile (fig. 1), ad esclusione del fondo esterno in Acciaio Galvanizzato. Angoli interni arrotondati. Isolamento in poliuretano senza CFC, iniettato ad alta pressione. Spessore dell'isolamento: 60 mm. Piano superiore removibile, porta con chiusura automatica e guarnizione magnetica. Pannello frontale con scheda di controllo elettronica con sonda camera PTC e sonda spillone al cuore (fig. 2). Refrigerazione ventilata con agitatore d'aria (fig. 3). Unità refrigerante facilmente estraibile e tropicalizzata di serie (temperatura ambiente +43°C ed umidità relativa del 65%) funzionante con gas R404A/R507. Abbattitori disponibili anche nella versione senza unità refrigerante. Vano posteriore apribile e unità asportabile, per una facile manutenzione. Sbrinamento evaporatore a tempo, a fine ciclo, e vaschetta inferiore di contenimento acqua di condensa. Cicli impostabili con sonda al cuore +3°C e -18°C, oppure a tempo. Piedi in Acciaio Inossidabile regolabili in altezza (60/90 H mm). Adatti a contenere sia griglie GN 1/1 che teglie 600x400 mm. Varie personalizzazioni disponibili a catalogo.

Dotazione di serie: Sonda camera PTC e sonda spillone al cuore, Guide universali in acciaio (6 per AT03ISO – 10 per AT05ISO – 14 per AT07ISO – 20 per AT10ISO).



1



2



3

BLAST CHILLERS / SHOCK FREEZERS - ISO LINE

Inside and outside made of Stainless Steel (picture 1), except for external bottom made of Galvanized Steel. Internal rounded corners. Insulation in CFC free polyurethane high pressure injected. Insulation thickness 60 mm. Removable upper top. Self-closing door with magnetic gasket. Electronic front control panel with room PTC probe and temperature core probe (picture 2). Ventilated cooling with air shaker (picture 3). Tropicalized and easy extractable condensing unit (ambient temperature +43°C and relative humidity of 65%) with gas R404A/R507. Blast chillers designed also for remote condensing unit. Opening back side and extractable unit for an easy cleaning. Time evaporator defrosting (made at the end of the cycle) and lower condense water tray. Cycles set with the core probes at +3°C and -18°C or at proper time. Adjustable Stainless Steel feet(60/90 H mm). Suitable for GN 1/1 grids and 600x400 pans. Personalization options available.

Standard set up: Room PTC probe and temperature core probe, Stainless Steel Runners (6 for AT03ISO – 10 for AT05ISO – 14 for AT07ISO – 20 for AT10ISO).

CELLULES DE REFROIDISSEMENT - ISO LINE

Intérieur et extérieur en Acier Inox (photo 1), sauf le fond extérieur en Acier Galvanisé. Angles intérieurs arrondis. Isolation en polyuréthane sans CFC injecté à haute pression. Epaisseur d'isolation: 60 mm. Couvercle supérieur amovible. Porte avec fermeture automatique et joint magnétique. Panneau de commande frontal électronique avec sonde pour la chambre PTC et sonde au cœur (photo 2). Réfrigération ventilée avec agitateur (photo 3). Groupe facilement extractible et tropicalisé standard (température ambiante +43°C / taux d'humidité 65%) à gaz réfrigérant R404A/R507. Cellules disponibles aussi en version sans groupe logé. Compartiment postérieur avec ouverture pour faciliter la maintenance. Dégivrage évaporateur à temps, à la fin du cycle et bac inférieur pour recueil de l'eau de condensation. Possibilité d'établir les cycles avec sonde au cœur +3°C et -18°C, ou à temps. Pieds en acier réglables (60/90 H mm). Adaptés pour grilles GN 1/1 et plaques 600x400. Différentes personnalisations disponibles au catalogue.

Accessoires standard: Sonde pour la chambre PTC et sonde au cœur, Glissières en Acier Inox (6 pour AT03ISO – 10 pour AT05ISO – 14 pour AT07ISO – 20 pour AT10ISO).

SCHNELLKÜHLER / SCHOCKFROSTER - LINIE ISO

Innen und Außen aus Edelstahl (Bild 1), mit Ausnahme des äußeren Boden aus galvanisiertem Stahl. Abgerundete Innenecken. Isolierung mit FCKW-freien hochdruckgespritztem Polyuhrethan. Isolierungsdichte: 60 mm. Obere Deckel abnehmbar. Automatisch schließenden Tür mit magnetischer Dichtung. Vorderpanel mit elektronischer Kontroll- und Bedienungstafel mit PTC-Kerntemperaturfühler und mit Kernfühler (Bild 2). Umluftkühlung mit Lüftungsrad (Bild 3). Serienmäßig herausnehmbares und tropikalisiertes Aggregat (Raumtemperatur +43°C / rel. Luftfeuchtigkeit 65%) mit Kältemittel R404A/R507. Schnellkühler/Schockfroster erhältlich auch in der Ausführung ohne Aggregat. Unteres Rückseite-Paneel leicht zu öffnen und leicht herausnehmbares Aggregat für eine einfache Instandhaltung und Säuberung. Verdampfer mit Zeitabtauung nach Zykluslende und untere Tauwasserauffangschale. Zyklen einstellbar mit Kernfühler +3°C und -18°C, oder nach Zeit. Höhenverstellbare Füße aus Edelstahl (60/90 H mm). Für Roste GN 1/1 und Bleche 600x400 cm geeignet. Verschiedene Möglichkeiten der Personalisierung.

Standardausrüstung: PTC-Kerntemperaturfühler und mit Kernfühler, Edelstahl-Schienen (6 für AT03ISO – 10 für AT05ISO – 14 für AT07ISO – 20 für AT10ISO).



Semplice controllo massima potenza

Easy-control maximum power - Contrôle simple puissance maxi - Einfache Kontrolle, maximale Leistung

VANTAGGI NELL'USO DELL'ABBATTITORE TECNODOM

- Ottimizzazione dei tempi in cucina
- Razionalizzazione dei tempi di lavoro
- Riduzione del calo di peso per porzione
- Menù più ricco
- Riduzione del costo degli approvvigionamenti e delle materie prime
- Niente più sprechi e riduzione degli scarti
- Mantenimento dei valori organolettici degli alimenti
- Maggiore tutela alimentare

Tali vantaggi si trasformeranno rapidamente in un maggiore guadagno e in una riduzione dello stress in cucina a favore della Vostra attività e della Vostra clientela.

Ogni alimento, una volta cucinato, perde rapidamente le sue caratteristiche di sapore, nutrizionali ed organolettiche. Inoltre una pietanza calda (+70° / +10°) è rapidamente aggredita dalla deteriorazione e dai batteri.

Solamente un raffreddamento rapido del prodotto consente di mantenerne le caratteristiche iniziali, proteggendolo dall'aggressione dei germi.

L'abbattimento "al cuore" fino ad una temperatura di +3° permette di oltrepassare questa soglia critica nel più breve tempo possibile, preservando la freschezza, il sapore e le condizioni organolettiche delle pietanze. Tale operazione consente di conservare cibi sani e più a lungo.

Per conservare un prodotto alimentare a medio-lungo termine mantenendone inalterate le caratteristiche nutrizionali, non vi è altra soluzione che surgelarlo fino ad una temperatura di -18° al cuore nel più breve tempo possibile.

Un processo di congelamento lento fa sì che i liquidi presenti negli alimenti si trasformino in macro-cristalli di ghiaccio. Tale evoluzione danneggia irreparabilmente ogni pietanza.

Tramite l'utilizzo degli abbattitori **TECNODOM** e la rapidità che garantiscono al processo di surgelazione, consentono la formazione di micro-cristalli che lasciano inalterati le proprietà organolettiche e nutritive di ogni prodotto e potranno essere conservati liberamente per settimane o mesi.

Al momento dello scongelamento d'ogni materia prima, semilavorato o cibo cotto non si avranno perdite di liquidi, sapore e consistenza e si potrà procedere alla normale preparazione di pietanze dalle elevate proprietà nutrizionali e qualitative.

THE ADVANTAGES OF USING THE BLAST CHILLERS TECNODOM

- Kitchen time optimization
- Labour time rationalization
- Loss of weight reduction per portion
- Larger menu
- Raw materials and provisioning cost reduction
- No more waste and scrap reduction
- Maintenance of the organoleptic values of food
- More alimentary protection

These advantages will rapidly become a major gain and a reduction of stress in the kitchen for your business and for your customers.

Each food, once cooked, can quickly lose its flavor, as the nutritional and organoleptic characteristics. Moreover, a hot dish (70 ° / 10 °) is quickly attacked by deterioration and bacteria. Only a rapid cooling of the product allows to maintain its initial characteristics, by protecting it from the aggression of germs.

The "core" chilling until a temperature of 3° can help to pass over this critical threshold in the shortest possible time, maintaining the freshness, the flavor and the organoleptic characteristics of the dishes. This operation allows to keep for longer the healthy foods.

To preserve the food for a medium-long period and to maintain its nutritional value, there is no other solution than to freeze it until core temperature of -18° in less time possible.

A slow freezing process makes that the liquids from the food to be transformed into macro-crystals of ice.

This development will irreparably damage any dish.

The use of **TECNODOM** blast chillers and the rapidity that they grant for the freezing process, allow the formation of micro-crystals that help to the conservation of the organoleptic and nutritional properties of each product; these will be freely stored for weeks or months. Upon the thawing of each raw material or semi-cooked foods, there will not be losses of fluids, flavor and texture and it will be possible to proceed with the normal preparation of the meals with high nutritional and qualitative values.

AVANTAGE D'UTILISATION DE LA CELLULE TECNODOM

- Optimisation du temps en cuisine
- Rationalisation du temps de travail
- Réduction de la baisse du poids par portion
- Menu plus riche
- Réduction du coût des approvisionnements et des matières premières
- Plus aucun gaspillage et réduction des déchets
- Maintien des valeurs organoleptiques des aliments
- Sauvegarde alimentaire majeure

Tous ces avantages se transformeront rapidement en gain important, en réduction du stress en cuisine, favorisant ainsi votre activité et votre clientèle.

Chaque aliment, une fois cuisiné, perd rapidement ses caractéristiques de saveur nutritionnelle et organoleptique. En outre, un plat chaud (+70°/+10°) est rapidement attaqué de la détérioration et des bactéries.

Seul un refroidissement rapide du produit permet de maintenir toutes les caractéristiques initiales, le protégeant des agressions des germes.

Le refroidissement rapide "à cœur" jusqu'à une température de +3° permet d'outrepasser cette limite critique dans le plus bref temps possible, préservant la fraîcheur, la saveur et les conditions organoleptiques du plat. Telle opération permet de conserver plus longtemps la nourriture saine.

Pour conserver un produit alimentaire à moyen-long terme en maintenant inaltérées les caractéristiques nutritionnelles, il n'y a pas d'autre solution que de surgeler à une température de -18° à cœur dans le plus bref temps possible. Un processus de congélation lent fait que les liquides présents dans les aliments se transforment en macro-cristaux de glace. Telle évolution endommage irrémédiablement chaque plat.

L'utilisation des cellules de refroidissement **TECNODOM** et la rapidité que nous garantissons au procédé de surgléation, permet la formation des micro-cristaux qui laissent inaltérées les propriétés organoleptiques et nutritives de chaque produit qui pourra être ainsi conservé librement pour des semaines ou des mois.

Au moment de la congélation de chaque matière première, semi-travaillée le produit cuit ne perdra pas de liquide, saveur et consistance et on pourra procéder normalement à la préparation du plat avec des propriétés nutritionnelles et qualitatives élevées.

VORTEILE BEI DER VERWENDUNG DER TECNODOM SCHNELLKÜHLER - SCHOCKFROSTER

- Zeitoptimierung in der Küche
- Rationalisierung der Arbeits(zeit) organisation
- Reduzierung des Gewichtverlustes für jede einzelne Portion
- Umfangreiche Menuwahl
- Senkung der Versorgungs- und Rohwarenkosten
- Null Verschwendungen und Verminderung des Abfalls
- Erhaltung der organoleptischen Lebensmittelwerte
- Höhere Lebensmittelschutz

Alle diese Vorteile werden sich schnell in höhere Erträge umwandeln bei gleichzeitiger Reduzierung des Stresses in der Küche. Das wirkt sich dann natürlich auf Ihre Firma und auf Ihre Kundschaft sehr positiv aus.

Nach der Garung verliert jede Speise schnell seine organoleptischen, geschmacklichen und ernährenden Eigenschaften. Außerdem sind warme/heißer Speisen (Temperatur +70° / +10°) besonders empfindlich, verderben leicht und werden viel schneller von Bakterien angegriffen.

Nur eine rasche Kühlung des Produktes ermöglicht die Anfangsmerkmale der Lebensmitteln unverändert zu lassen und schützt vor Krankheitserreger. Beim Schnellkühlen ermöglicht die Absenkung der Temperatur der gegarten Speisen bis auf -3° die Überbrückung der „kritischen Schwelle“ in kürzester Zeit, daher bleiben Frische, Geschmack und organoleptischen Eigenschaften der Speisen aufrechterhalten. Damit werden gesunde Speisen und für eine längere Zeit haltbar gemacht.

Die beste Lösung bzw. die effektivste Methode der besseren Haltbarmachung für eine mittlere/langfristige Zeit der Lebensmittelprodukte (ohne dadurch die Speisenqualität zu verlieren), ist sie in kürzester Zeit bis zu einer Temperatur von -18° einzufrieren. Bei diesem langsamem Gefrierprozess verwandelt die in den Lebensmittel enthaltene Flüssigkeit in Makrokristalle. Der Vorgang beschädigt zwangsweise jede Speise.

Der Einsatz der **TECNODOM** Schnell-Kühler/Schockfroster und deren Schnelligkeit im Schockfrostprozess sorgen für die Bildung von Mikrokristallen.

Dieser schonender Prozess sorgt für die Erhaltung der organoleptischen Eigenschaften und der Nahrungswerte der einzelnen Produkte, so dass die Speisen problemlos für Wochen oder Monate aufbewahrt werden können.

Beim Auftauen der Rohware oder/und der halbfertig- oder gegarte Speisen ergeben sich kein Gewichts-, Geschmacks- oder Konsistenzverlust und man wird dann mit der üblichen Vorbereitung der Speisen mit sehr hohen Qualitäts- und Nahrungseigenschaften vorgehen können.

New



Abbattimento rapido +70°C > +3°C

Grazie al ciclo di abbattimento rapido la temperatura del prodotto scende da +70°C a +3°C in 90 minuti.

Il passaggio tra i +65°C ed i +10°C (clima ideale per la proliferazione dei batteri), è così veloce da impedire qualsiasi generazione.

Il cibo abbattuto rimane quindi sicuro e conservabile per circa 8 giorni.

Blast Chillers +70°C > +3°C

Thanks to the Blast Chilling cycle, the product temperature drops from +70°C to +3°C in 90 minutes.

The transition between +65°C and +10°C (ideal climate for the proliferation of bacteria), is so fast that any bacterial generation can be prevent.

The blast freezed food remains safe and preservable for 8 days.

Refroidissement Rapide +70°C > +3°C

Grâce au cycle de refroidissement rapide, baisse de la température du produit de +70°C à +3°C en 90 minutes.

La transition entre +65°C et +10°C (climat idéal pour la prolifération des bactéries), est très rapide afin d'éviter toute prolifération de bactérie.

Le plan alimentaire demeure sûr et conservé pendant 8 jours.



Surgelazione Rapida +70°C > -18°C

Il massimo della conservazione si ottiene grazie alla produzione rapida di freddo tale da consentire la produzione di microcristalli che preservano ottimamente le cellule del prodotto.

La surgelazione rapida fa scendere la temperatura da +70°C a -18°C in un tempo massimo di 240 minuti.

Il cibo rapidamente surgelato rimane conservabile per mesi.

Shock Freezing +70°C > -18°C

"The maximum storage is achieved through the rapid production of cold to allow the production of microcrystals that optimally preserve the cells of the product. The shock freezing drops the temperature from +70°C to -18°C in a maximum time of 240 minutes.

The food is quickly frozen and therefore preservable for months.

Surgelation Rapide +70°C > -18°C

La conservation optimale est atteinte grâce à la production rapide de froid qui permet de préserver les cellules du produit.

La surgélation rapide fait descendre la température de +70°C à -18°C en un temps maximum de 240 minutes.

La nourriture est rapidement congelée, puis rangez pendant des mois.



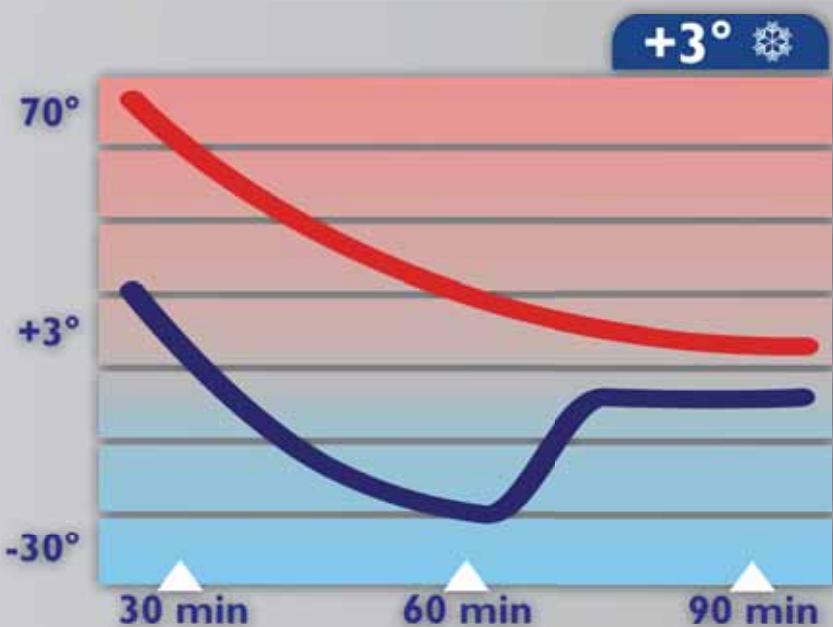
Schnellkühlung

+70°C > +3°C

Dank des Schnellkühlzyklus sinkt die Temperatur von +70°C auf +3°C innerhalb von max 90 Minuten ab.

Der Übergang zwischen +65°C und +10°C (Idealtemperatur für die Entwicklung von Bakterienflora) ist so schnell, dass jede Entwicklung und Vermehrung verhindert wird.

Die schnellgekühlten Lebensmittel bleiben daher für ca. 8 Tage sicher und haltbar.



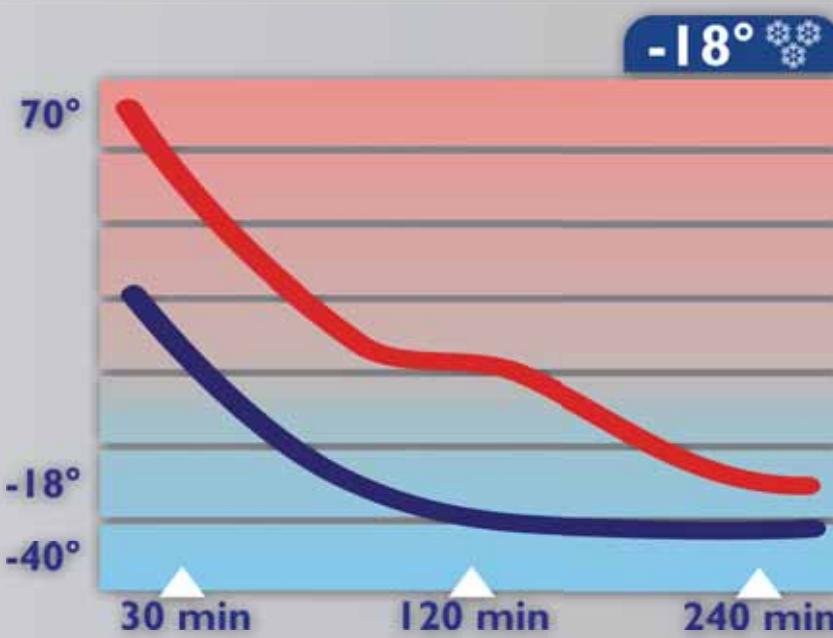
Schockfrosten

+70°C > -18°C

Die höchste Konservierung wird durch den raschen Schockfrostenszyklus, erreicht. Damit werden Eis-Mikrokristalle gebildet, welche die Lebensmittelzellen optimal schützen.

Aufgrund des Schockfrostesprozesses, sinkt die Temperatur von +70°C auf -18°C innerhalb von max 240 Minuten ab.

Die schockgefrostenen Lebensmittel bleiben daher für Monate haltbar.



Cod. AT03ISO

Abattitore di temperatura per 3 teglie GN1/1 o 600x400 in Acciaio Inox

Blast Chiller/Shock Freezer for 3 pans GN 1/1 or 600x400 - Cellule de refroidissement en Acier Inox pour 3 bassins GN1/1 ou 600x400 -
Edelstahl-Schnellkühler/Schockfroster für 3 GN 1/1 oder 600x400 Bleche

3 GN1/1 - 3 600x400

DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MAße	WxDxH mm	750x740x720/750
PESO NETTO - NET WEIGHT POIDS NET - NETTOGEWICHT	kg	50
DIMENSIONI CAMERA - CHAMBER DIMENSIONS CHAMBRE DIMENSIONS - INNENMAÙE	WxDxH mm	610x410x280
CAPACITA' NETTA - NET CAPACITY CAPACITÉ NET - NUTZINHALT	TG	3 GN1/1 3 600x400
SPAZIO TRA TEGLIE - SPACE BETWEEN TRAYS ESPACE ENTRE PLATEAUX - ABSTAND ZWISCHEN DEN BLECHEN	mm	70
RESA ABBATTIMENTO - BLAST CHILLING PERFORMANCE - PRODUCTION REFROIDISSEMENT - SCHNELLKÜHLEINSTUNG	+3°C	14 kg
RESA SURGELAZIONE - BLAST FREEZING PERFORMANCE - PRODUCTION CONGELATION - SCHNELLFROSTLEISTUNG	-18°C	11 kg
GAS REFRIGERANTE - GAS GAZ RÉFRIGÉRANT - KÄLTEMITTEL	GAS	R404A/R507
COLLAUDO - TEST DETAILS DETAILS D'ESSAI - PRÜFUNGSERGEBNISSE	°C / RH	+43 / 65%
ASSORBIMENTO ELETTRICO - ABSORBED POWER PUISANCE ABSORBÉE - ANSCHLUßWERT	W	1150
ALIMENTAZIONE ELETTRICA - POWER SUPPLY ALIMENTATION - NETZSPANNUNG	V-P-Hz	230-1-50



Cod. AT05ISO

Abattitore di temperatura per 5 teglie GN1/1 o 600x400 in Acciaio Inox

Blast Chiller/Shock Freezer for 5 pans GN 1/1 or 600x400 - Cellule de refroidissement en Acier Inox pour 5 bassins GN1/1 ou 600x400 -
Edelstahl-Schnellkühler/Schockfroster für 5 GN 1/1 oder 600x400 Bleche

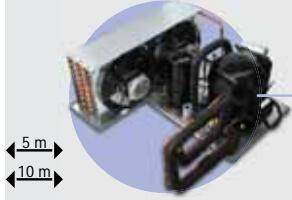
5 GN1/1 - 5 600x400

DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MAße	WxDxH mm	750x740x850/880
PESO NETTO - NET WEIGHT POIDS NET - NETTOGEWICHT	kg	71
DIMENSIONI CAMERA - CHAMBER DIMENSIONS CHAMBRE DIMENSIONS - INNENMAÙE	WxDxH mm	610x410x410
CAPACITA' NETTA - NET CAPACITY CAPACITÉ NET - NUTZINHALT	TG	5 GN1/1 5 600x400
SPAZIO TRA TEGLIE - SPACE BETWEEN TRAYS ESPACE ENTRE PLATEAUX - ABSTAND ZWISCHEN DEN BLECHEN	mm	70
RESA ABBATTIMENTO - BLAST CHILLING PERFORMANCE - PRODUCTION REFROIDISSEMENT - SCHNELLKÜHLEINSTUNG	+3°C	20 Kg
RESA SURGELAZIONE - BLAST FREEZING PERFORMANCE - PRODUCTION CONGELATION - SCHNELLFROSTLEISTUNG	-18°C	15 Kg
GAS REFRIGERANTE - GAS GAZ RÉFRIGÉRANT - KÄLTEMITTEL	GAS	R404A/R507
COLLAUDO - TEST DETAILS DETAILS D'ESSAI - PRÜFUNGSERGEBNISSE	°C / RH	+43 / 65%
ASSORBIMENTO ELETTRICO - ABSORBED POWER PUISANCE ABSORBÉE - ANSCHLUßWERT	W	1424
ALIMENTAZIONE ELETTRICA - POWER SUPPLY ALIMENTATION - NETZSPANNUNG	V-P-Hz	230-1-50



Cod. AT03ISOSG

Abattititore di temperatura per 3 teglie GN1/1 o 600x400 in Acciaio Inox predisposto per unità frigorifera remota
 Blast Chiller/Shock Freezer for 3 pans GN 1/1 or 600x400 designed for remote condensing unit - Cellule de refroidissement en Acier Inox pour 3 bassins GN1/1 ou 600x400 conçu pour les unités de réfrigération à distance - Edelstahl-Schnellkühler/Schockfroster für 3 GN 1/1 oder 600x400 Bleche vorbereitet für das Remote-Kühlaggregat



Cod. UNAT03SG

Unità frigorifera remota *
 Remote condensing unit * -
 Unité de réfrigération à distance * -
 Remote-Kühlaggregat *

3 GN1/1 - 3 600x400

DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MAÎME	WxDxH mm	750x740x720/750
PESO NETTO - NET WEIGHT POIDS NET - NETTOGEWICHT	kg	30
DIMENSIONI CAMERA - CHAMBER DIMENSIONS CHAMBRE DIMENSIONS - INNENMAÎME	WxDxH mm	610x410x280
CAPACITA' NETTA - NET CAPACITY CAPACITÉ NET - NUTZINHALT	TG	3 GN1/1 3 600x400
SPAZIO TRA TEGLIE - SPACE BETWEEN TRAYS ESPACE ENTRE PLATEAUX - ABSTAND ZWISCHEN DEN BLECHEN	mm	70
RESA ABBATTIMENTO - BLAST CHILLING PERFORMANCE - PRODUCTION REFRIDDEREMENT - SCHNELLKÜHLEISTUNG	+3°C	14 kg
RESA SURGELAZIONE - BLAST FREEZING PERFORMANCE - PRODUCTION CONGELATION - SCHNELLFROSTLEISTUNG	-18°C	11 kg
GAS REFRIGERANTE - GAS GAZ RÉFRIGÉRANT - KALTEMITTEL	GAS	R404A/R507
COLLAUDO - TEST DETAILS DETAILS D'ESSAI - PRÜFUNGSERGEBNISSE	°C / RH	+43 / 65%
ASSORBIMENTO ELETTRICO - ABSORBED POWER PUISANCE ABSORBÉE - ANSCHLUßWERT	W	40
ALIMENTAZIONE ELETTRICA - POWER SUPPLY ALIMENTATION - NETZSPANNUNG	V-P-Hz	230-1-50

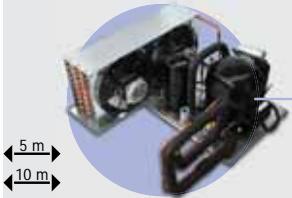


* Posizionabile fino a 10 m (Distanza massima comprese perdite di carico) dall'abbattitore
 To be installed at 10 mt (Maximum distance including friction loss) from the Blast Chiller/Shock Freezer - Placée jusqu'à 10 mètres (Distance maximum pertes de chargement inclus) de la Cellule de refroidissement - Bis zum 10 Meter (Max. Entfernung inkl. Kraftverlust) vom Schnellkühler/Schockfroster aufstellbar



Cod. AT05ISOSG

Abattititore di temperatura per 5 teglie GN1/1 o 600x400 in Acciaio Inox predisposto per unità frigorifera remota
 Blast Chiller/Shock Freezer for 5 pans GN 1/1 or 600x400 designed for remote condensing unit - Cellule de refroidissement en Acier Inox pour 5 bassins GN1/1 ou 600x400 conçu pour les unités de réfrigération à distance - Edelstahl-Schnellkühler/Schockfroster für 5 GN 1/1 oder 600x400 Bleche vorbereitet für das Remote-Kühlaggregat



Cod. UNAT05SG

Unità frigorifera remota *
 Remote condensing unit * -
 Unité de réfrigération à distance * -
 Remote-Kühlaggregat *

5 GN1/1 - 5 600x400

DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MAÎME	WxDxH mm	750x740x850/880
PESO NETTO - NET WEIGHT POIDS NET - NETTOGEWICHT	kg	51
DIMENSIONI CAMERA - CHAMBER DIMENSIONS CHAMBRE DIMENSIONS - INNENMAÎME	WxDxH mm	610x410x410
CAPACITA' NETTA - NET CAPACITY CAPACITÉ NET - NUTZINHALT	TG	5 GN1/1 5 600x400
SPAZIO TRA TEGLIE - SPACE BETWEEN TRAYS ESPACE ENTRE PLATEAUX - ABSTAND ZWISCHEN DEN BLECHEN	mm	70
RESA ABBATTIMENTO - BLAST CHILLING PERFORMANCE - PRODUCTION REFRIDDEREMENT - SCHNELLKÜHLEISTUNG	+3°C	20 Kg
RESA SURGELAZIONE - BLAST FREEZING PERFORMANCE - PRODUCTION CONGELATION - SCHNELLFROSTLEISTUNG	-18°C	15 Kg
GAS REFRIGERANTE - GAS GAZ RÉFRIGÉRANT - KALTEMITTEL	GAS	R404A/R507
COLLAUDO - TEST DETAILS DETAILS D'ESSAI - PRÜFUNGSERGEBNISSE	°C / RH	+43 / 65%
ASSORBIMENTO ELETTRICO - ABSORBED POWER PUISANCE ABSORBÉE - ANSCHLUßWERT	W	70
ALIMENTAZIONE ELETTRICA - POWER SUPPLY ALIMENTATION - NETZSPANNUNG	V-P-Hz	230-1-50



* Posizionabile fino a 10 m (Distanza massima comprese perdite di carico) dall'abbattitore
 To be installed at 10 mt (Maximum distance including friction loss) from the Blast Chiller/Shock Freezer - Placée jusqu'à 10 mètres (Distance maximum pertes de chargement inclus) de la Cellule de refroidissement - Bis zum 10 Meter (Max. Entfernung inkl. Kraftverlust) vom Schnellkühler/Schockfroster aufstellbar



Cod. AT07ISO

Abbattitore di temperatura per 7 teglie GN1/1 o 600x400 in Acciaio Inox

Blast Chiller/Shock Freezer for 7 Trays GN1/1 or 7 pans 600x400 - Cellule de refroidissement en Acier Inox pour 7 bassins GN1/1 ou 600x400 - Edelstahl-Schnellkühler/Schockfroster für 7 GN 1/1 oder 600x400 Bleche

7 GN1/1 - 7 600x400

DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MAÙE	WxDxH mm	750x740x1260/1290
PESO NETTO - NET WEIGHT POIDS NET - NETTOGEWICHT	kg	90
DIMENSIONI CAMERA - CHAMBER DIMENSIONS CHAMBRE DIMENSIONS - INNENMAÙE	WxDxH mm	610x410x760
CAPACITA' NETTA - NET CAPACITY CAPACITÉ NET - NUTZINHALT	TG	7 GN1/1 7 600x400
SPAZIO TRA TEGLIE - SPACE BETWEEN TRAYS ESPACE ENTRE PLATEAUX - ABSTAND ZWISCHEN DEN BLECHEN	mm	105
RESA ABBATTIMENTO - BLAST CHILLING PERFORMANCE - PRODUCTION REFROIDISSEMENT - SCHNELLKÜHLEINSTUNG	+3°C	25 Kg
RESA SURGELAZIONE - BLAST FREEZING PERFORMANCE - PRODUCTION CONGELATION - SCHNELLFROSTLEISTUNG	-18°C	20 Kg
GAS REFRIGERANTE - GAS GAZ RÉFRIGÉRANT - KÄLTEMITTEL	GAS	R404A/R507
COLLAUDO - TEST DETAILS DETAILS D'ESSAI - PRÜFUNGSERGEBNISSE	°C / RH	+43 / 65%
ASSORBIMENTO ELETTRICO - ABSORBED POWER PUISANCE ABSORBÉE - ANSCHLUßWERT	W	1490
ALIMENTAZIONE ELETTRICA - POWER SUPPLY ALIMENTATION - NETZSPANNUNG	V-P-Hz	230-1-50



GN
STANDARD
600x400
STANDARD

Cod. AT10ISO

Abbattitore di temperatura per 10 teglie GN1/1 o 600x400 in Acciaio Inox

Blast Chiller/Shock Freezer for 10 Trays GN1/1 or 10 pans 600x400 - Cellule de refroidissement en Acier Inox pour 10 bassins GN1/1 ou 600x400 - Edelstahl-Schnellkühler/Schockfroster für 10 GN 1/1 oder 600x400 Bleche

10 GN1/1 - 10 600x400

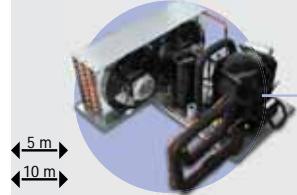
DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MAÙE	WxDxH mm	750x740x1260/1290
PESO NETTO - NET WEIGHT POIDS NET - NETTOGEWICHT	kg	90
DIMENSIONI CAMERA - CHAMBER DIMENSIONS CHAMBRE DIMENSIONS - INNENMAÙE	WxDxH mm	610x410x760
CAPACITA' NETTA - NET CAPACITY CAPACITÉ NET - NUTZINHALT	TG	10 GN1/1 10 600x400
SPAZIO TRA TEGLIE - SPACE BETWEEN TRAYS ESPACE ENTRE PLATEAUX - ABSTAND ZWISCHEN DEN BLECHEN	mm	70
RESA ABBATTIMENTO - BLAST CHILLING PERFORMANCE - PRODUCTION REFROIDISSEMENT - SCHNELLKÜHLEINSTUNG	+3°C	25 Kg
RESA SURGELAZIONE - BLAST FREEZING PERFORMANCE - PRODUCTION CONGELATION - SCHNELLFROSTLEISTUNG	-18°C	20 Kg
GAS REFRIGERANTE - GAS GAZ RÉFRIGÉRANT - KÄLTEMITTEL	GAS	R404A/R507
COLLAUDO - TEST DETAILS DETAILS D'ESSAI - PRÜFUNGSERGEBNISSE	°C / RH	+43 / 65%
ASSORBIMENTO ELETTRICO - ABSORBED POWER PUISANCE ABSORBÉE - ANSCHLUßWERT	W	1490
ALIMENTAZIONE ELETTRICA - POWER SUPPLY ALIMENTATION - NETZSPANNUNG	V-P-Hz	230-1-50



GN
STANDARD
600x400
STANDARD

Cod. AT07ISOSG

Abbattitore di temperatura per 7 teglie GN1/1 o 600x400 in Acciaio Inox predisposto per unità frigorifera remota
 Blast Chiller/Shock Freezer for 7 Trays GN1/1 or 7 pans 600x400 designed for remote condensing unit - Cellule de refroidissement en Acier Inox pour 7 bassins GN1/1 ou 600x400 conçu pour les unités de réfrigération à distance - Edelstahl-Schnellkühler/Schockfroster für 7 GN 1/1 oder 600x400 Bleche vorbereitet für das Remote-Kühlaggregat



Cod. UNAT07SG

Unità frigorifera remota *
 Remote condensing unit * -
 Unité de réfrigération à distance * -
 Remote-Kühlaggregat *

7 GN1/1 - 7 600x400

DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MAßE	WxDxH mm	750x740x1260/1290
PESO NETTO - NET WEIGHT POIDS NET - NETTOGEWICHT	kg	60
DIMENSIONI CAMERA - CHAMBER DIMENSIONS CHAMBRE DIMENSIONS - INNENMAßE	WxDxH mm	610x410x760
CAPACITA' NETTA - NET CAPACITY CAPACITÉ NET - NUTZINHALT	TG	7 GN1/1 7 600x400
SPAZIO TRA TEGLIE - SPACE BETWEEN TRAYS ESPACE ENTRE PLATEAUX - ABSTAND ZWISCHEN DEN BLECHEN	mm	105
RESA ABBATTIMENTO - BLAST CHILLING PERFORMANCE - PRODUCTION REFRIDGERATION - SCHNELLKÜHLEINSTUNG	+3°C	25 Kg
RESA SURGELAZIONE - BLAST FREEZING PERFORMANCE - PRODUCTION CONGELATION - SCHNELLFROSTLEISTUNG	-18°C	20 Kg
GAS REFRIGERANTE - GAS GAZ RÉFRIGÉRANT - KALTEMITTEL	GAS	R404A/R507
COLLAUDO - TEST DETAILS DETAILS D'ESSAI - PRÜFUNGSERGEBNISSE	°C / RH	+43 / 65%
ASSORBIMENTO ELETTRICO - ABSORBED POWER PUISANCE ABSORBÉE - ANSCHLUßWERT	W	80
ALIMENTAZIONE ELETTRICA - POWER SUPPLY ALIMENTATION - NETZSPANNUNG	V-P-Hz	230-1-50

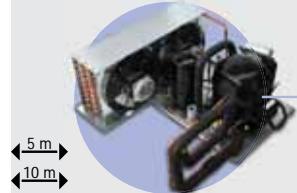


* Posizionabile fino a 10 m (Distanza massima comprese perdite di carico) dall'abbattitore
 To be installed at 10 mt (Maximum distance including friction loss) from the Blast Chiller/
 Shock Freezer - Placée jusqu'à 10 mètres (Distance maximum pertes de chargement inclus) de la Cellule de refroidissement - Bis zum 10 Meter (Max. Entfernung inkl. Kraftverlust) vom Schnellkühler/Schockfroster aufstellbar



Cod. AT10ISOSG

Abbattitore di temperatura per 10 teglie GN1/1 o 600x400 in Acciaio Inox predisposto per unità frigorifera remota
 Blast Chiller/Shock Freezer for 10 Trays GN1/1 or 10 pans 600x400 designed for remote condensing unit - Cellule de refroidissement en Acier Inox pour 10 bassins GN1/1 ou 600x400 conçu pour les unités de réfrigération à distance - Edelstahl-Schnellkühler/Schockfroster für 10 GN 1/1 oder 600x400 Bleche vorbereitet für das Remote-Kühlaggregat



Cod. UNAT10SG

Unità frigorifera remota *
 Remote condensing unit * -
 Unité de réfrigération à distance * -
 Remote-Kühlaggregat *

10 GN1/1 - 10 600x400

DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MAßE	WxDxH mm	750x740x1260/1290
PESO NETTO - NET WEIGHT POIDS NET - NETTOGEWICHT	kg	60
DIMENSIONI CAMERA - CHAMBER DIMENSIONS CHAMBRE DIMENSIONS - INNENMAßE	WxDxH mm	610x410x760
CAPACITA' NETTA - NET CAPACITY CAPACITÉ NET - NUTZINHALT	TG	10 GN1/1 10 600x400
SPAZIO TRA TEGLIE - SPACE BETWEEN TRAYS ESPACE ENTRE PLATEAUX - ABSTAND ZWISCHEN DEN BLECHEN	mm	70
RESA ABBATTIMENTO - BLAST CHILLING PERFORMANCE - PRODUCTION REFRIDGERATION - SCHNELLKÜHLEINSTUNG	+3°C	25 Kg
RESA SURGELAZIONE - BLAST FREEZING PERFORMANCE - PRODUCTION CONGELATION - SCHNELLFROSTLEISTUNG	-18°C	20 Kg
GAS REFRIGERANTE - GAS GAZ RÉFRIGÉRANT - KALTEMITTEL	GAS	R404A/R507
COLLAUDO - TEST DETAILS DETAILS D'ESSAI - PRÜFUNGSERGEBNISSE	°C / RH	+43 / 65%
ASSORBIMENTO ELETTRICO - ABSORBED POWER PUISANCE ABSORBÉE - ANSCHLUßWERT	W	80
ALIMENTAZIONE ELETTRICA - POWER SUPPLY ALIMENTATION - NETZSPANNUNG	V-P-Hz	230-1-50



* Posizionabile fino a 10 m (Distanza massima comprese perdite di carico) dall'abbattitore
 To be installed at 10 mt (Maximum distance including friction loss) from the Blast Chiller/
 Shock Freezer - Placée jusqu'à 10 mètres (Distance maximum pertes de chargement inclus) de la Cellule de refroidissement - Bis zum 10 Meter (Max. Entfernung inkl. Kraftverlust) vom Schnellkühler/Schockfroster aufstellbar



Cod. AT10ISOP

Abattitore di temperatura Potenziato per 10 teglie GN1/1 o 600x400 in Acciaio Inox

Powerfull Blast Chiller/Shock Freezer for 10 pans GN 1/1 or 600x400 - Cellule de refroidissement Puissant en Acier Inox pour 10 bassins GN1/1 ou 600x400 - Edelstahl-Schnellkühler/Schockfroster für 10 GN 1/1 oder 600x400 Bleche, mit verstärkten Aggregat

10 GN1/1 - 10 600x400

DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MAÈ	WxDxH mm	750x740x1240
PESO NETTO - NET WEIGHT POIDS NET - NETTOGEWICHT	kg	102
DIMENSIONI CAMERA - CHAMBER DIMENSIONS CHAMBRE DIMENSIONS - INNENMAÈ	WxDxH mm	610x410x760
CAPACITA' NETTA - NET CAPACITY CAPACITÉ NET - NUTZINHALT	TG	10 GN1/1 10 600x400
SPAZIO TRA TEGLIE - SPACE BETWEEN TRAYS ESPACE ENTRE PLATEAUX - ABSTAND ZWISCHEN DEN BLECHEN	mm	70
RESA ABBATTIMENTO - BLAST CHILLING PERFORMANCE - PRODUCTION REFROIDISSEMENT - SCHNELLKÜHLEISTUNG	+3°C	35 Kg
RESA SURGELAZIONE - BLAST FREEZING PERFORMANCE - PRODUCTION CONGELATION - SCHNELLFROSTLEISTUNG	-18°C	25 Kg
GAS REFRIGERANTE - GAS GAZ RÉFRIGÉRANT - KÄLTEMITTEL	GAS	R404A/R507
COLLAUDO - TEST DETAILS DETAILS D'ESSAI - PRÜFUNGSERGEBNISSE	°C / RH	+43 / 65%
ASSORBIMENTO ELETTRICO - ABSORBED POWER PUISSEANCE ABSORBEE - ANSCHLUßWERT	W	2100
ALIMENTAZIONE ELETTRICA - POWER SUPPLY ALIMENTATION - NETZSPANNUNG	V-P-Hz	230-1-50



Cod. AT10ISOPSG

Abattitore di temperatura Potenziato per 10 teglie GN1/1 o 600x400 in Acciaio Inox predisposto per unità frigorifera remota

Powerfull Blast Chiller/Shock Freezer for 10 pans GN 1/1 or 600x400 designed for remote condensing unit - Cellule de refroidissement Puissant en Acier Inox pour 10 bassins GN1/1 ou 600x400 conçu pour les unités de réfrigération à distance - Edelstahl-Schnellkühler/Schockfroster für 10 GN 1/1 oder 600x400 Bleche, mit verstärkten Aggregat vorbereitet für das Remote-Kühlaggregat



Cod. UNAT10PSG

Unità frigorifera remota *
Remote condensing unit * -
Unité de réfrigération à distance * -
Remote-Kühlaggregat *

10 GN1/1 - 10 600x400

DIMENSIONI - DIMENSIONS DIMENSIONS - MAÈ	WxDxH mm	750x740x1240
PESO NETTO - NET WEIGHT POIDS NET - NETTOGEWICHT	kg	69
DIMENSIONI CAMERA - CHAMBER DIMENSIONS CHAMBRE DIMENSIONS - INNENMAÈ	WxDxH mm	610x410x760
CAPACITA' NETTA - NET CAPACITY CAPACITÉ NET - NUTZINHALT	TG	10 GN1/1 10 600x400
SPAZIO TRA TEGLIE - SPACE BETWEEN TRAYS ESPACE ENTRE PLATEAUX - ABSTAND ZWISCHEN DEN BLECHEN	mm	70
RESA ABBATTIMENTO - BLAST CHILLING PERFORMANCE - PRODUCTION REFROIDISSEMENT - SCHNELLKÜHLEISTUNG	+3°C	35 Kg
RESA SURGELAZIONE - BLAST FREEZING PERFORMANCE - PRODUCTION CONGELATION - SCHNELLFROSTLEISTUNG	-18°C	25 Kg
GAS REFRIGERANTE - GAS GAZ RÉFRIGÉRANT - KÄLTEMITTEL	GAS	R404A/R507
COLLAUDO - TEST DETAILS DETAILS D'ESSAI - PRÜFUNGSERGEBNISSE	°C / RH	+43 / 65%
ASSORBIMENTO ELETTRICO - ABSORBED POWER PUISSEANCE ABSORBEE - ANSCHLUßWERT	W	100
ALIMENTAZIONE ELETTRICA - POWER SUPPLY ALIMENTATION - NETZSPANNUNG	V-P-Hz	230-1-50



* Posizionabile fino a 10 m (Distanza massima comprese perdite di carico) dall'abattitore
To be installed at 10 mt (Maximum distance including friction loss) from the Blast Chiller/Shock Freezer - Placée jusqu'à 10 mètres (Distance maximum pertes de chargement inclus) de la Cellule de refroidissement - Bis zum 10 Meter (Max. Entfernung inkl. Kraftverlust) vom Schnellkühler/Schockfroster aufstellbar



Accessori - Accessories - Accessoires - Zubehör



Cod. GUABB

Guide universali in acciaio

Stainless Steel Runners - Glissières en Acier Inox - 1 paar Edelstahlschienen



Cod. GRPLTGN

GN1/1 - Griglia plastificata

W 530 x D 325 mm

Plastic-coated Grid - Grille plastifiée - Rilsanierter Rost



Cod. TGLGN

GN1/1 - Teglia in Acciaio Inox

W 530 x D 325 x H 12 mm

Stainless Steel Pan - Bac en Acier Inox - Edelstahlblech



Cod. BI GN1/1 150

GN1/1 - H 150 mm - Bacinella inox

Stainless Steel Bowl - Bac en Acier Inox - Edelstahlbehälter

Cod. CBI GN1/1

GN1/1 - Coperchio in Acciaio Inox

Stainless Steel cover - Couvercle en Acier Inox - Edelstahldeckel



Cod. CFH01



GN1/1 - Contenitore con doppio fondo per pesce in Polipropilene trasparente

W 530 x D 325 x H 150 mm

Polypropylene false bottom container for fish - Bac poisson en polypropylène transparent - Durchsichtigen Polypropylenbehälter mit Siebbodeneinsatz für Fisch



Cod. PFTGN

GN1/1 - Piano Forato in Acciaio Inox

W 530 x D 325 mm

Perforated Stainless Steel Shelf - Rayon en Acier Inox - Edelstahl Gelochte Platte



Cod. GRPLPAS

Griglia plastificata pasticceria

W 600 x D 400 mm

Plastic-coated pastry grid - Grille plastifiée pour pâtisserie - "Bäckerei" rilsaniert Rost



Cod. TGLPAS

Teglia per pasticceria in Acciaio Inox

W 600 x D 400 x H 12 mm

Stainless Steel pastry Pan - Bac en Acier Inox pour pâtisserie - Edelstahl-Bäckereiblech



Cod. PFTPS

Piano Forato in Acciaio Inox

W 600 x D 400 mm

Perforated Stainless Steel Shelf - Plan perforé - Edelstahl gelochte Platte



Cod. SONCU

Sonda al cuore

Core probe - Sonde à Cœur - Kerntemperaturfühler



Cod. SONCA

Sonda camera

Room probe - Sonde à chambre - Raumtemperaturfühler



Cod. RUOABB

2 Ruote con freno e 2 ruote senza freno

2 castors with brake and 2 without brake - 2 roues avec frein et 2 roues sans frein - Rädersatz: 2 mit Bremse, 2 ohne Bremse

Tecnodom S.p.A.
Via Isonzo, n. 5 - 35010
Vigodarzere (Padova) - Italy
Tel.: +39 049 8874215
Fax: +39 049 8870507
E-mail: info@tecnodomspa.com

C.F. - P.IVA - R.I.
IT03589500283
Rea: PD 321310
Capitale Sociale i.v.:
120.000,00 €



www.tecnodomspa.com

Distributore - Distributor - Distributeur - Verteiler



Le immagini raffiguranti il prodotto sono state realizzate al momento della stampa del presente catalogo e sono pertanto puramente indicative, potendo essere soggette a variazione. **TECNODOM S.p.A.** si riserva il diritto di modificare modelli, caratteristiche e prezzi senza preavviso. Tutti i dati sono forniti a titolo indicativo e non impegnano il Costruttore. Fanno fede e sono vincolante unicamente i dati forniti nella conferma d'ordine. - *The Images showing the products have been taken during the printing of this catalogue and therefore they are merely indicative and could be subject to variations.* **TECNODOM S.p.A.** holds the right to modify the models, characteristics and prices without notice. All the details are provided as a rough guide and they do not commit the Manufacturer. Only the information indicated on the order confirmation are binding and counts as a proof. - *Les images du produit ont été réalisée au moment de l'impression du catalogue et elles sont purement indicatives et passibles de modification.* **TECNODOM S.p.A.** se réserve le droit de modifier modèles, caractéristiques, et prix sans préavis. Toutes les données sont fournies à titre indicatif et n'engagent en rien le Constructeur. Seules les données figurant sur la confirmation de commande font office de preuve et engagement. - *Anderungen und Irrtümer vorbehalten.* Abbildungen können ähnlich sein und vom tatsächlich gelieferten Produkt abweichen. **TECNODOM S.p.A.** behält sich das Recht vor – jeder Zeit und ohne Voranmeldung – Änderungen jeglicher Art an Modellen, Eigenheiten der Produkte und Preise vorzunehmen. Alle Angaben sind vorläufig und unverbindlich ohne jegliche Gewähr und für den Hersteller nicht bindend. Ausschließlich die in der Auftragsbestätigung gemachten Angaben sind verbindlich.