

Профессиональные холодильные шкафы и столы, шкафы шокового охлаждения

Описание

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (7273)495-231
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89
Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48

Россия +7(495)268-04-70

Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81
Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Ноябрьск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73

Киргизия +996(312)-96-26-47

Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Саранск (8342)22-96-24
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35

Казахстан +7(7172)727-132

Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35
Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Refrigeration

Refrigerazione

Refrigerating cabinets
Pro, Superior

Refrigerated Tables

Undercounter

Pizza tables

Saladette

—

Armadi frigoriferi
Pro, Superior

Tavoli refrigerati

Underconuter

Tavoli pizza

Saladette

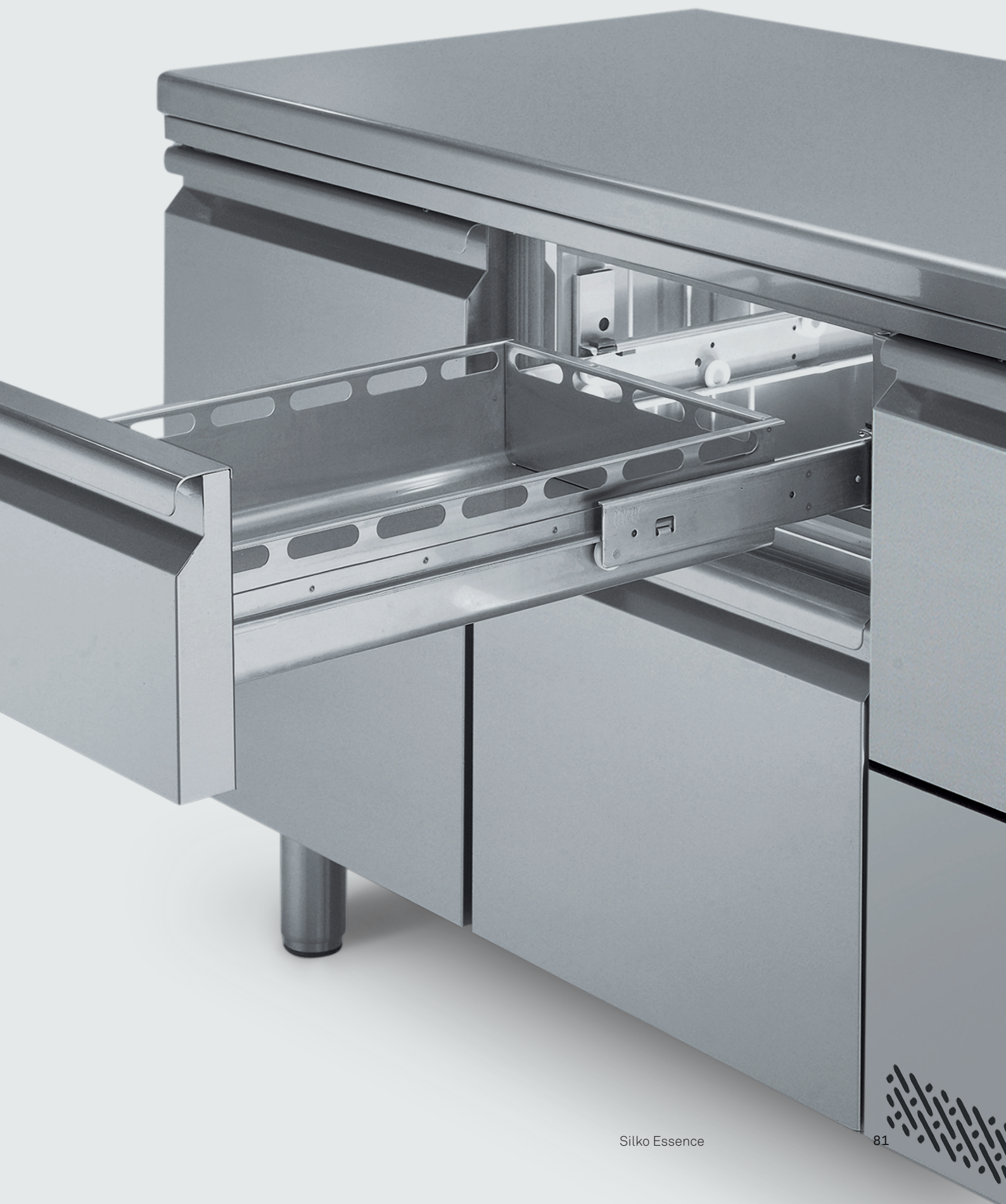
Refrigeration

Refrigerazione

Food storage is a very important part in the kitchen's production cycle. A precise and constant temperature control ensures and protects the organoleptic characteristics of the product. The wide range of the models on offer will allow you to choose the product you're looking for. The entire range has also been designed and tested to ensure maximum performance and low power consumption thus ranking among the highest levels in this category, respecting sustainability and environmental impact requirements.

La conservazione degli alimenti è una parte importantissima all'interno del ciclo produttivo in cucina. Un preciso e costante controllo delle temperature garantisce e salvaguarda le caratteristiche organolettiche dei cibi. La vasta gamma di modelli proposti vi permetterà di trovare il prodotto che fa per voi. Tutta la gamma inoltre è stata testata e progettata per garantire massime prestazioni e bassi consumi, posizionandosi ai massimi livelli della categoria, rispettando così alti standard di sostenibilità e impatto ambientale.





Refrigerated tables

Tavoli refrigerati

Silko offers a wide range of refrigerated stainless steel tables. Practical, compact, silent and reliable. Silko tables are equipped with a new ventilated refrigeration system that guarantees uniformity of temperature within the chamber, thanks to an innovative air ducting patented system; this system also guarantees a higher load capacity.

Particular attention was paid to fuel consumption by introducing the auto-evaporating system without using electric resistors and insulation with an ecological water-based expander. Climatic Class 5, room temperature 40° C, suitable therefore for any work environment. Available in TN and BT configurable with doors or drawers depending to the preserving needs. There is also a 710 height version for more load capacity. With either built-in or predisposed motor.

Silko propone una vasta gamma di tavoli refrigerati in acciaio inox. Pratici, compatti, silenziosi ed affidabili. I tavoli Silko sono dotati di un nuovo sistema di refrigerazione ventilata che garantisce uniformità di temperatura all'interno della cella, grazie ad un innovativo sistema brevettato di canalizzazione dell'aria, tale sistema, inoltre, garantisce una maggiore capacità di carico. Particolare attenzione è stata prestata ai consumi, con l'introduzione del sistema autoevaporante senza l'utilizzo di resistenze elettriche e isolamento con espandenti ecologici a base d'acqua. Classe climatica 5, temperatura ambiente 40 C°, adeguato quindi a qualunque ambiente di lavoro. Disponibili nelle versioni TN e BT configurabili con porte oppure cassetti a seconda delle esigenze di conservazione, inoltre versione con altezze 710 per maggiori capacità di carico. Con motore incorporato oppure predisposto.



Undercounter

Compact under-counter refrigerator.

Extremely silent, available in TN, TN glass door and BT. Operating Temperatures adjustable from +2 to +10 °C for storing meat and dairy products, -15/-20 for frozen products. It's equipped with internal lighting and lockable door. Large display for temperature control. Internal chamber with rounded corners to eliminate accumulated dirt and thermoformed tracks for easy cleaning. Compact refrigerating unit easily accessible from the rear. To ensure lower thermal dispersion, the insulation thickness is 55 mm.

Frigorifero compatto sottopiano. Estremamente silenzioso, disponibile in versione TN, TN porta vetro e BT.

Temperature di esercizio regolabili da +2° a +10°C per lo stoccaggio di carne e latticini, -15°/-20° per i prodotti surgelati. Dotato di illuminazione interna e porta con serratura. Ampio display per il controllo della temperatura. Interno cella con angoli raggiati per eliminare depositi di sporco e guide termoformate per una facile pulizia.

Unità refrigerante compatta facilmente accessibile dal lato posteriore. Per garantire minore dispersione termica, lo spessore di isolamento è di 55 mm.

Pizza Tables *Tavoli pizza*

Silko offers two ways to compose your pizza counter: a modular solution for ample fitting versatility and 4 complete solutions for table surfaces and showcases for a speedier choice. Dough preservation requires a fair balance between temperature and humidity in the chamber. With the experience gained over the years, Silko pizza counters guarantee maximum uniformity and high humidity values. The granite surfaces combined with various refrigerated display cabinets designed to contain GN basins completes this wide range of choices.

Silko propone due modi per comporre il banco pizza: una soluzione componibile per una grande versatilità negli allestimenti e 4 soluzioni complete di tavolo piano e vetrina per una maggiore velocità di scelta.

La conservazione degli impasti richiede un giusto equilibrio tra temperatura e umidità in cella. Grazie all'esperienza maturata negli anni i banchi pizza Silko garantiscono massima uniformità ed elevati valori di umidità.

Completa la gamma un'ampia scelta di piani in granito abbinabili a svariate vetrinette refrigerate atte a contenere bacinelle GN.

Saladette

These devices are ideal for preparing and distributing fresh food such as salads, appetizers, side dishes, etc.. and help maintain the products with the advantage of having them at hand. They are suitable for using GN 1/1 grills or basins in the lower part and the storing only GN 1/1 basins or submultiples in the upper part (provided with an opening for insertion from above). The small white surface, made of plastic for food use, can be removed via concealed runners. Available in 3 standard models, refrigerated or prearranged with stainless steel lid. The evaporators are ventilated.

Queste apparecchiature sono ideali per la preparazione e la distribuzione di derrate fresche come insalate, antipasti, contorni, ecc. e consentono di conservare i prodotti con il vantaggio di averli a portata di mano. Sono adatte all'introduzione di griglie o bacinelle GN 1/1 nella parte inferiore e all'alloggiamento di sole bacinelle GN 1/1 o sottomultipli nella parte superiore (dotata di un'apertura per l'inserimento dall'alto). Il pianetto bianco, in materiale plastico per uso alimentare, è estraibile tramite guide a scomparsa. Disponibili in 3 modelli standard, refrigerati o predisposti, con coperchio inox. Gli evaporatori sono ventilati.



BLAST CHILLERS



INDEX

ACTIVE MULTIFUNCTION FAST COOLING BLAST CHILLERS /
ABBATTITORI RAPIDI MULTIFUNZIONE ACTIVE /
CELLULES DE REFROIDISSEMENT RAPIDE MULTIFONCTIONNELLES ACTIVE /
ACTIVE MULTIFUNKTIONS SCHOCKFROSTER - SCHNELLE ABKÜHLUNG

PRO-ECO MULTIFUNCTION FAST COOLING BLAST CHILLERS /
ABBATTITORI RAPIDI MULTIFUNZIONE PRO-ECO /
CELLULES DE REFROIDISSEMENT RAPIDE MULTIFONCTIONNELLES PRO-ECO /
PRO-ECO MULTIFUNKTIONS SCHOCKFROSTER - SCHNELLE ABKÜHLUNG

SUPERIOR MULTIFUNCTION FAST COOLING BLAST CHILLERS /
ABBATTITORI RAPIDI MULTIFUNZIONE SUPERIOR /
CELLULES DE REFROIDISSEMENT RAPIDE MULTIFONCTIONNELLES SUPERIOR /
SUPERIOR MULTIFUNKTIONS SCHOCKFROSTER - SCHNELLE ABKÜHLUNG

PLUG-IN BLAST CHILLING / CELLE PLUG-IN /
CHAMBRE DE REFROIDISSEMENT PLUG-IN / PLUG-IN SCHNELLKÜHLER ZELLEN

FLOOR STANDING BLAST CHILLERS WITH REMOTE AIR-COOLED CONDENSER /
CELLE DI ABBATTIMENTO RAPIDO A PAVIMENTO CON UNITÀ CONDENSANTE REMOTA
RAFFREDDATA AD ARIA /
GRANDES CELLULES AU SOL DE REFROIDISSEMENT RAPIDE AVEC CONDENSEUR
À AIR À DISTANCE / EINFÄHR-ZELLEN MIT LUFTGEKÜHLTEM FERNKONDENSATOR

BLAST CHILLERS SERIES



BLAST CHILLERS

**The fastest,
the better,
the safer.**

A highly technological instrument enters the modern kitchen as the chef's reliable partner and as an essential ingredient to improve the restaurant concept of today in the manner and in the quality. Fast cooling of the food, including cooking and storage, it preserves the freshness, flavour and food safety in the long term.

Silko blast chiller revolutionizes the dining scene ensuring the preservation of the organoleptic properties of foods and streamlining the daily work in the kitchen.

Silko blast chiller combines great cooling power and adequate ventilation controlled by a highly technological and at the same time intuitive device.

**Più velocemente,
meglio, con più
sicurezza.**

Uno strumento altamente tecnologico entra nella cucina moderna come partner sempre affidabile dello chef e come ingrediente essenziale per migliorare il concetto di ristorazione nei tempi, nei modi e nella qualità. Un'azione rapida di raffreddamento al cuore dell'alimento, tra cottura e conservazione, ne salvaguarda la freschezza, il sapore e la sicurezza alimentare a lungo termine.

L'abbattitore Silko rivoluziona la scena gastronomica garantendo la salvaguardia delle proprietà organolettiche degli alimenti e ottimizzando il lavoro quotidiano in cucina.

L'abbattitore Silko unisce alla grande potenza di raffreddamento un'adeguata ventilazione controllata da un'interfaccia altamente tecnologica e al contempo intuitiva.

**Le plus rapide,
le meilleur,
le plus sûr.**

Un instrument de haute technologie fait son entrée dans la cuisine moderne : un partenaire totalement fiable du cuisinier et un ingrédient essentiel pour revitaliser le concept de restauration. En termes de temps, de modalités et de qualité. Une action rapide refroidissement au cœur de l'aliment, entre cuisson et conservation, qui en préserve la fraîcheur et le goût, et garantit la sécurité alimentaire sur le long terme.

La cellule de refroidissement Silko révolutionne la scène gastronomique en garantissant la conservation des qualités organoleptiques des aliments et une optimisation du travail quotidien en cuisine.

La cellule de refroidissement Silko associe à la grande puissance de refroidissement une ventilation adaptée, contrôlée par une interface hautement technologique et intuitive.

**Der schnellste,
desto besser,
desto sicherer.**

Ein hochtechnologisches Gerät hält Einzug in die moderne Küche als ein stets zuverlässiger Partner des Küchenchefs und als wichtige Zutat, um das Restaurantkonzept hinsichtlich Zeit, Arbeitsweise und Qualität zu verbessern. Eine schnelle Abkühlung der Lebensmittel nach dem Kochen und vor seiner Konservierung erhält auf lange Sicht die Frische, den Geschmack und Lebensmittelsicherheit auf lange Sicht. Der Schnellkühler von Silko revolutioniert die Gastro-Szene.

Die organoleptischen Eigenschaften der Lebensmittel werden bewahrt und die tägliche Arbeit in der Küche optimiert.

Gesteuert von einer hochtechnologischen und gleichzeitig intuitiven Schnittstelle verbindet der Schnellkühler von Silko hohe Kühlleistung mit einer ausreichenden Belüftung.

BLAST CHILLERS FAST COOLING

ABBATTITORI RAPIDI / CELLULES DE REFROIDISSEMENT RAPIDES / SCHNELLSCHOCKFROSTER

ACTIVE

COMMANDS CONFIGURATION / CONFIGURAZIONE COMANDI / CONFIGURATION DES COMMANDES / KONFIGURATIONSKONTROLLE



DESCRIPTION / DESCRIZIONE / DESCRIPTION / BESCHREIBUNG

ENG 6 functions: Blast Chilling +90 / +3°C. Shock Freezing +90 / -18°C. Thawing. Leavening Retarder. Slow Cooking / Holding. 7" colour screen (LCD - TFT - IPS) that is high definition and capacitive with "Touch Screen" functions. All the processes can be displayed with specific icons for each type of food, meats, fish, pastry, etc. The work process starts by touching the icon. Blast Chilling +90 / +3°C: It rapidly brings the product core temperature to +3°C, reduces natural product evaporation maintaining its humidity and preventing bacterial proliferation after cooking. Shock Freezing +90 / -18°C: It rapidly brings the product core temperature to

-18°C, keeping product structure and consistency in tact.

Thawing: To control and determine product thawing means keeping the organoleptic properties in tact and optimising stock, avoiding useless waste. Leavening Retarder: "Just in time" production flexibility is the best way to optimise resources, manage time and meet demand variability. Slow Cooking and Holding: Temperature control and keeping it within set values allows for preparations that safeguard not only the flavour and taste, but moistness and softness for extremely satisfying results. Refrigerant R452A.

DESCRIPTION / DESCRIZIONE / DESCRIPTION / BESCHREIBUNG

ITA 6 funzioni: Abbattimento positivo +90 / +3°C. Surgelazione +90 / -18°C. Scongellamento. Ferma lievitazione. Lenta cottura / Mantenimento in temperatura. Schermo a colori da 7 pollici (LCD - TFT - IPS), ad alta definizione, capacitivo, con scelta funzioni "Touch Screen". Tutti i processi sono visualizzati con icone specifiche per ogni tipologia di cibo, carni, pesci, pasticceria ecc. Avvio del processo di lavoro con un Touch sull'icona. Abbattimento positivo +90 / +3°C: Consente di portare rapidamente la temperatura al cuore del prodotto a +3°C, riduce l'evaporazione naturale del prodotto mantenendone l'umidità evitando la proliferazione batterica dopo la cottura. Surgelazione +90 / -18°C: Consente di portare rapidamente la temperatura

al cuore del prodotto a -18°C, mantenendo intatte struttura e consistenza del prodotto. Scongellamento: Poter controllare e determinare lo scongelamento di un prodotto significa mantenerne intatte le caratteristiche organolettiche e ottimizzare le scorte, evitando inutili sprechi.

Ferma lievitazione: La flessibilità nel produrre "just in time" è il modo migliore per ottimizzare le risorse, gestire il tempo e rispondere alla variabilità delle richieste.

Lenta cottura e mantenimento in temperatura: Il controllo della temperatura e il suo mantenimento entro valori predefiniti permettono preparazioni che salvaguardano non solo il gusto e il sapore, ma anche succosità e morbidezza per risultati davvero entusiasmanti.

Gas Refrigerante R452A.

FRA 6 fonctions: Refroidissement +90 / +3°C. Surgelation +90 / -18°C. Décongélation. Fermentation contrôlée. Cuisson Lente / Maintien. Écran couleur 7 pouces (écran LCD - TFT - IPS), haute définition, capacitif avec un "écran tactile" pour la sélection des fonctions. Tous les programmes sont visualisés par leurs icône spécifique et suivant la typologie du produit choisi: viandes, poissons, pâtisserie etc. Démarrage du processus de travail avec un Touch sur l'icône. Refroidissement +90 / +3°C: Il permet d'atteindre rapidement la température au coeur du produit à +3°C, il réduit l'évaporation naturelle du produit en maintenant l'humidité et évitent la prolifération bactérienne après la cuisson. Surgelation +90 / -18°C: Elle permet d'atteindre rapidement la température au coeur du produit à -18°C, en maintenant intactes la structure et la consistance

du produit.

Décongélation: Pouvoir contrôler et déterminer la décongélation d'un produit signifie maintenir intactes les caractéristiques organoleptiques et optimiser les stocks, en évitant des gaspillages inutiles.

Fermentation Contrôlée: La flexibilité de la production "just in time" est la meilleure façon pour optimiser les ressources, gérer le temps et répondre à la variabilité des demandes.

Cuisson Lente et Maintien: Le contrôle de la température et son maintien dans les valeurs prédéfinies permettent des préparations qui conservent non seulement le goût et la saveur mais aussi la jutosité et le moelleux pour les résultats vraiment enthousiasmants.

Réfrigérant R452A.

DEU 6 Funktionen: Schockkühlen +90 / +3°C. Schockgefrieren +90 / -18°C. Auftauen. Gärunterbrechung. Langzeit Garen / Warmhalten. Kapazitiver 7" LCD - TFT - IPS -Farbbildschirm mit hoher Auflösung und Touchscreen-Funktion. Alle Prozesse können mit spezifischen Symbolen für jeden Typ von Speise, Fleisch, Fisch, Gebäck u.s.w. visualisiert werden. Start des Arbeitsprozesses mit einem Touch auf das Symbol. Schockkühlung +90 / +3°C: Gestattet es, die Kerntemperatur des Produktes schnell auf +3°C zu bringen, verringert die natürliche Verdampfung des Produkts, hält die Feuchtigkeit aufrecht und verhindert die Ausbreitung von Bakterien nach dem Garen. Schockgefrieren +90 / -18°C: Gestattet es, die Kerntemperatur des Produktes schnell auf -18°C zu bringen, um die Struktur und Konsistenz des Produkts

zu erhalten. Auftauen: Das kontrollierte Auftauen eines Produkts gestattet es, seine organoleptischen Eigenschaften zu erhalten, die Vorräte zu optimieren und überflüssige Abfälle zu vermeiden.

Gärunterbrechung: Die Flexibilität der Produktion „just in time“ ist die beste Weise zur Optimierung der Ressourcen, zur Verwaltung der Zeit sowie zur Reaktion auf die Änderung der Anforderungen.

Langzeit Garen und Warmhalten: Die Kontrolle der Temperatur und ihre Aufrechterhaltung innerhalb bestimmter Grenzwerte gestattet nicht nur Zubereitungen, bei denen Geschmack und Duft erhalten bleiben, sondern auch die Beibehaltung von Saftigkeit und Weichheit für wirklich beeindruckende Resultate.

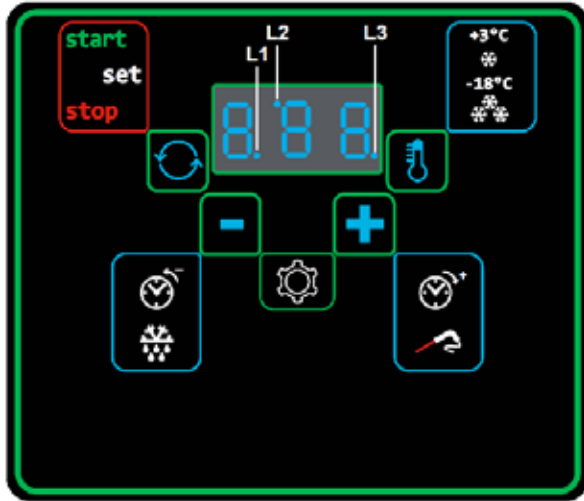
Kältemittel R452A.

TEMPERATURE RANGES / INTERVALLI DI TEMPERATURA / PLAGES DE TEMPÉRATURE / TEMPERATURBEREICHE

+90°C → -18°C Freezing / Surgelazione / Congélation / Einfrieren

PRO ECO

COMMANDS CONFIGURATION / CONFIGURAZIONE COMANDI / CONFIGURATION DES COMMANDES / KONFIGURATIONSKONTROLLE



DESCRIPTION / DESCRIZIONE / DESCRIPTION / BESCHREIBUNG

ENG Combo Blast Chiller with air cooled unit. Blast chilling from +90° to +3°C and rapid freezing from +90° to -18°C core temperature with electronic control unit. Supplied with extractable tray holder distance 6.5 cm.

Temperature: +90/+3°C +90/-18°C. Equipped with standard temperature probe (not heated). Left -hinged door. Refrigerant R290.

ITA Abbattitore misto con gruppo ad aria. Raffreddamento rapido da +90 a +3°C e surgelazione rapida da +90 a -18°C al cuore con controllo elettronico. In dotazione paratia portateghe passo 6,5 cm. Temperatura: +90/+3°C +90/-

18°C. Sonda di temperatura di serie (non riscaldabile). Abbattitore fornito con porta incernierata a sinistra. Gas Refrigerante R290.

FRA Cellule de refroidissement mixte avec groupe réfrigérant à air. refroidissement rapide de +90°C à +3°C, surgélation rapide de +90°C à -18°C au cœur avec contrôle électronique cloison porte-plats 6,5 cm fournis. Température: +90°C

à +3°C +90°/-18°C, une sonde de température de série (pas chauffante). Porte articulée à droite. Réfrigérant R290.

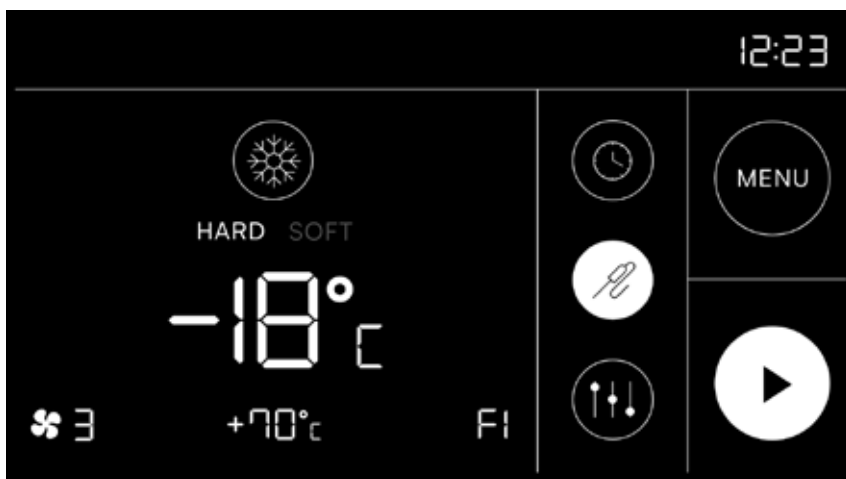
DEU Kombi-Schockfroster mit Luftaggregat. Schnellkühlung von +90 auf +3°C und Schnellfrost von +90 auf -18°C Kerntemperatur mit elektronischer Steuerung. Im Lieferumfang enthalten Seitenwand Backblechauflage Abstand

6,5 cm. Temperatur: +90/+3°C +90/-18°C. Temperaturfühler serienmäßig (nicht erwärmbar). Schockfroster geliefert mit Türanschlag links. Kältemittel R290.

TEMPERATURE RANGES / INTERVALLI DI TEMPERATURA / PLAGES DE TEMPÉRATURE / TEMPERATURBEREICHE

+90°C → -18°C Freezing / Surgelazione / Congélation / Einfrieren

COMMANDS CONFIGURATION / CONFIGURAZIONE COMANDI / CONFIGURATION DES COMMANDES / KONFIGURATIONSKONTROLLE



DESCRIPTION / DESCRIZIONE / DESCRIPTION / BESCHREIBUNG

- ENG** Blast Chiller, fast cooling from +90°C to +3°C / from +90°C to -18°C. Blast chiller with electronic control unit, equipped with extractable tray holder. Air cooled unit, refrigerant gas R452A. Right-hinged door with magnetic gasket and self-closing hinge, easy maintenance and washable evaporator with hinged opening deflector, bottom tray with drain to collect cleaning water and condensation liquid, condensing unit with removable front grid for easy cleaning. Equipped with heated temperature probe. Main switch OFF/ON - Start/Stop for one chilling cycle - Select chilling mode
- ITA** Abbattitore rapido di temperatura misto, raffreddamento rapido da +90°C a +3°C / da +90°C a -18°C. Abbattitore a controllo elettronico, dotato di paratia portateglie estraibile. Gruppo refrigerante ad aria, gas refrigerante R452A. Porta incernierata a destra, con guarnizione magnetica e cerniera autochiudente, evaporatore ispezionabile e lavabile con deflettore incernierato apribile, fondo vassoio con piletta raccolta acqua di lavaggio e condensa, griglia frontale condensatore rimovibile per manutenzioni e pulizia. In dotazione sonda di temperatura riscaldabile. Interruttore generale ON/OFF - Avvio/Arresto di un ciclo di abbattimento - Selezione abbattimento +3°C SOFT - Selezione surgelazione -18°C SOFT - Selezione ciclo HARD di abbattimento (+3°C) o di surgelazione (-18°C) - Impostazione tempo ciclo di abbattimento/surgelazione - Tasto ciclo di abbattimento/surgelazione con sonda al cuore - Visualizzazione della temperatura della sonda evaporatore durante il funzionamento. Avvio sbrinamento (con apparecchiatura in STOP) con la pressione prolungata. - Riscaldamento per estrazione Sonda Spillone (per programmi di congelamento). Schermo a colori da 5 pollici. Gas Refrigerante R452.
- FRA** Cellule de refroidissement de température mixte avec refroidissement rapide de +90°C à +3°C / de +90°C à -18°C. Abatteur à contrôle électronique, avec cloison porte-plats amovible. Groupe réfrigérant à air, gaz réfrigérant R452A. Porte articulée, à droite, avec joint magnétique et charnière à fermeture automatique, évaporateur visible et lavable avec déflecteur ouvrant sur charnières, fond forme plateau avec bonde de récupération eau de lavage et de condensation, grille frontale condensateur amovible pour l'entretien et le nettoyage. Avec sonde de température chauffable. Allumage central ON/OFF - Commencement/Arrêt de cycle de abatement - Sélection de abatement +3°C SOFT - Sélection de surgélation -18°C SOFT - Sélection cycle HARD pour abattement (+3°C) ou de surgélation (-18°C) - Position temps cycle de abattement/surgélation. Bouton de cycle abattement/surgélation par sonde au cœur - Visualisation de la température de la sonde évaporateur pendant le fonctionnement. Lancement dégivrage (par appareil en STOP) avec pression prolongée. - Chauffage par extraction Sonde Spillone (pour programmes de congélation). Écran couleur 5 pouces. Réfrigérant R452.
- DEU** Schnellschockfroster, schnelle Kühlung von +90°C auf +3°C / von +90°C auf -18°C. Schockfroster mit elektronischer Steuerung und ausziehbarer Seitenwand für Backblechauflage. Belüftete Kühleinheit, Kühlmittel R452A. Tür mit Anschlag rechts, mit Magnetdichtung und selbstschließendem Anschlag, Verdampfer zugänglich für Inspektion und Reinigung mit aufklappbarem Gelenkleitblech, Boden mit Wanne und Ablauf für Reinigungs- und Kondenswasser, Frontrast am Kondensator abnehmbar für Wartungs- und Reinigungsarbeiten. Im Lieferumfang enthalten: erwärmbarer Temperaturfühler. Generalschalter ON/OFF - Ein-/Ausschalten eines Schockfrostartzyklus - Einstellungen Schockfrostartvorgang +3°C SOFT - Gefrieren -18°C SOFT - Einstellen Zyklus HARD Schockfrosten (+3°C) oder Gefrieren (-18°C) - Einstellen der Zyklusdauer für Schockfrosten/Gefrieren. Taste Schockfrostartzyklus/Gefrieren mit Kerntemperaturfühler - Temperaturanzeige der Kondenswassersonde während des Betriebs. Start Abtauvorgang (Gerät im STOP-Modus) mit langanhaltendem Druck. Heizvorgang zum Herausziehen der Nadelsonde (für Gefrierprogramme). Kapazitiver 5" LCD. Kältemittel R452.

TEMPERATURE RANGES / INTERVALLI DI TEMPERATURA / PLAGES DE TEMPÉRATURE / TEMPERATURBEREICHE

+90°C → -18°C Freezing / Surgelazione / Congélation / Einfrieren

PLUG-IN BLAST CHILLING

CELLE PLUG-IN / CHAMBRE DE REFROIDISSEMENT PLUG-IN / PLUG-IN SCHNELLKÜHLER-ZELLE

PLUG-IN

DESCRIPTION / DESCRIZIONE / DESCRIPTION / BESCHREIBUNG

ENG Cell for floor temperature blast chilling incl. condensing unit from +90°C to +3°C / from +90°C to -18°C. Programmable blast chilling cell with electronic control unit, equipped with automatic defrosting system, activation system for sterilization and extractable tray holder. Air cooled unit, refrigerant gas R452A. Right-hinged door with magnetic gasket and self-closing hinge, easy maintenance and washable evaporator with hinged opening deflector, bottom tray with drain to collect cleaning water and condensation liquid, condensing unit with removable front grid for easy cleaning. Equipped with heated temperature probe. Main switch ON/OFF - Start/Stop for one

chilling cycle - Select chilling mode +3°C SOFT - Select HARD chilling cycle (+3°C) - Time setting for chilling/freezing cycle - Button for chilling cycle with core temperature probe - Display of evaporation probe temperature during functioning. Start defrosting (with appliance in STOP mode) by pressing the button longer. Call up or save programs, confirms entered data - - calls up HACCP alarms showing: date, duration, temperature type and max. temperature reached - Start sterilization process. 5" colour screen.

ITA Cella di abbattimento rapido di temperatura a pavimento completa di unità condensatrice, raffreddamento rapido da +90°C a +3°C / da +90°C a -18°C. Cella di abbattimento programmabile a controllo elettronico, dotato di sistema di sbrinamento automatico, sistema di attivazione sterilizzatore, paratia portategole estraibile. Gruppo refrigerante ad aria, gas refrigerante R452A. Porta incernierata a destra, con guarnizione magnetica e cerniera autochiudente, evaporatore ispezionabile e lavabile con deflettore incernierato apribile, fondo vassoio con piletta raccolta acqua di lavaggio e condensa, griglia frontale condensatore rimovibile per manutenzioni e pulizia. In dotazione sonda di temperatura riscaldata. Interruttore generale ON/OFF - Avvio/

Arresto di un ciclo di abbattimento - Selezione abbattimento +3°C SOFT - Selezione ciclo HARD di abbattimento (+3°C) - Impostazione tempo o ciclo di abbattimento/surgelazione - Tasto ciclo di Abbattimento con sonda al cuore - Visualizzazione della temperatura della sonda evaporatore durante il funzionamento. Avvio sbrinamento (con apparecchiatura in STOP) con la pressione prolungata. - Richiamo o memorizzazione Programmi, conferma dati immessi - Richiamo degli allarmi HACCP visualizzandoli sul Display, riportando: data, durata, tipo e temperatura max. raggiunta - Avvio processo di sterilizzazione. Schermo a colori da 5 pollici.

FRA Chambre de refroidissement rapide de la température au sol avec unité de condensation, refroidissement rapide de +90°C à +3°C / de +90°C à -18°C. Chambre de refroidissement programmable à contrôle électronique, avec système de dégivrage automatique, système d'activation stérilisateur, cloison porte-plats amovible. Groupe réfrigérant à air, gaz réfrigérant R452A. Porte articulée à droite, avec joint magnétique et charnière à fermeture automatique, évaporateur visible et lavable avec déflecteur ouvrant sur charnières, fond forme plateau avec bonde de récupération eau de lavage et de condensation, grille frontale condensateur amovible pour l'entretien et le nettoyage. Sonde

de température chauffée fourni. Allumage général ON/OFF - Commencement/ Arrêt de cycle de abattement - Sélection de abattement +3°C SOFT- Sélection de cycle HARD pour l'abattement (+3°C) Position temps ou cycle abattement/ surgelation - Bouton cycle abattement avec sonde au cœur - Visualisation de la température de la sonde évaporateur pendant le fonctionnement. Lancement dégivrage (par appareil en STOP) avec pression prolongée. - Rappel ou mémorisation Programmes, confirmation données introduites - Rappel des alertes HACCP vus sur écran avec: date, durée, type et température max. atteint - Activation stérilisateur. Écran couleur 5 pouces.

DEU Schnellkühler-Zelle, Bodenmontage, komplett mit Kondensaggregat, schnelle Kühlung von +90°C auf +3°C / von +90°C auf -18°C. Programmierbare Kühlzelle mit elektronischer Steuerung und automatischem Abtau-System, System zur Aktivierung des Sterilisationsvorgangs, herausnehmbare Seitenwand für Backblechauflage. Belüftete Kühleinheit, Kühlmittel R452A. Tür mit Anschlag rechts, mit Magnetdichtung und selbstschließendem Anschlag, Verdampfer zugänglich für Inspektion und Reinigung mit aufklappbarem Gelenkleitblech, Boden mit Wanne und Ablauf für Reinigungs- und Kondenswasser, Frontrast am Kondensator abnehmbar für Wartungs- und Reinigungsarbeiten. Im Lieferumfang enthalten: erwärmbare

Temperaturfühler. Generalschalter ON/OFF - Ein-/Ausschalten eines Schockfrostdzyklus - Einstellung Schockfrostdvorgang +3°C SOFT - Zyklus HARD Schockfrosten (+3°C) - Einstellen der Zyklusdauer für Schockfrosten/ Gefrieren - Taste Schockfrost-Zyklus mit Kerntemperaturfühler - Temperaturanzeige der Kondenswassersonde während des Betriebs. Start Abtauvorgang (Gerät im STOP-Modus) mit langanhaltendem Druck. Aufrufen und Speichern der Programme, Bestätigung der eingegebenen Daten - Erinnerungsalarm HACCP, auf dem Display werden angezeigt: Datum, Dauer, Art und max. erreichte Temperatur - Start des Sterilisationsvorgangs. Kapazitiver 5" LCD.

TEMPERATURE RANGES / INTERVALLI DI TEMPERATURA / PLAGES DE TEMPÉRATURE / TEMPERATURBEREICHE

+90°C → -18°C Freezing / Surgelazione / Congélation / Einfrieren

CELLS FOR BLAST CHILLING

CELLE DI ABBATTIMENTO / CHAMBRE DE REFROIDISSEMENT / SCHNELLKÜHLER-ZELLE

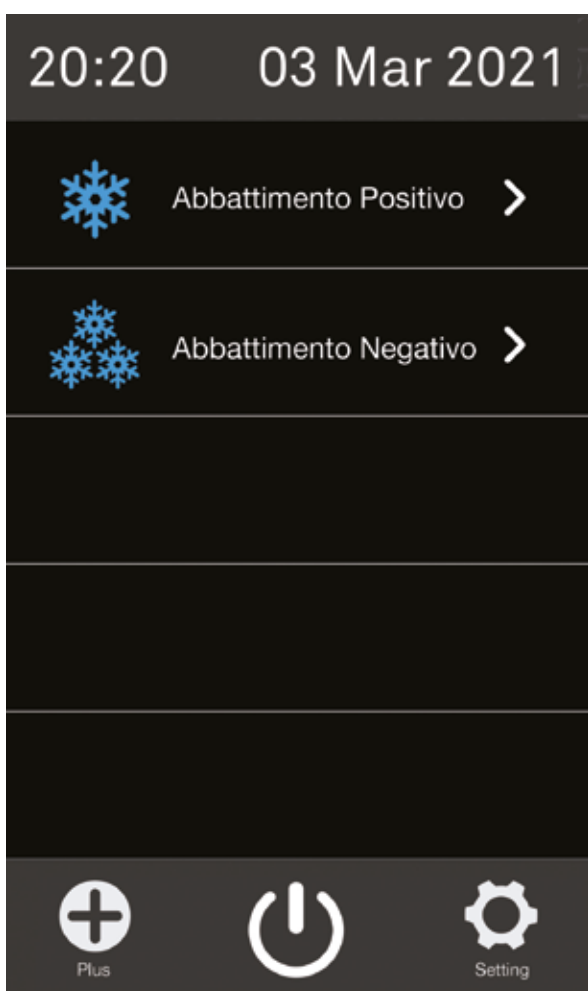
FLOOR STANDING BLAST CHILLERS WITH REMOTE AIR-COOLED CONDENSER /

CELLE DI ABBATTIMENTO RAPIDO A PAVIMENTO CON UNITÀ CONDENSANTE REMOTA RAFFREDDATA AD ARIA /

GRANDES CELLULES AU SOL DE REFROIDISSEMENT RAPIDE AVEC CONDENSEUR À AIR À DISTANCE /

EINFAHR-ZELLEN MIT LUFTGEKÜHLTEM FERNKONDENSATOR

COMMANDS CONFIGURATION / CONFIGURAZIONE COMANDI / CONFIGURATION DES COMMANDES / KONFIGURATIONSKONTROLLE



DESCRIPTION / DESCRIZIONE / DESCRIPTION / BESCHREIBUNG

ENG Cell for floor temperature blast chilling incl. remote condensing unit from +90°C to +3°C / from +90°C to -18°C. Programmable blast chilling cell with electronic control unit, equipped with automatic defrosting system, activation system for sterilization and extractable tray holder. Air cooled unit, refrigerant gas R452A. Right-hinged door with magnetic gasket and self-closing hinge, easy maintenance and washable evaporator with hinged opening deflector, bottom tray with drain to collect cleaning water and condensation liquid, condensing unit with removable front grid for easy cleaning. Main switch ON/OFF - Start/Stop for one chilling cycle - Select chilling mode +3°C SOFT

- Select HARD chilling cycle (+3°C) - Time setting for chilling/freezing cycle - Button for chilling cycle with core temperature probe - Display of evaporation probe temperature during functioning. Start defrosting (with appliance in STOP mode) by pressing the button longer. Call up or save programs, confirms entered data - - calls up HACCP alarms showing: date, duration, temperature type and max. temperature reached - Start sterilization process. Kapazitiver 7" LCD.

DESCRIPTION / DESCRIZIONE / DESCRIPTION / BESCHREIBUNG

ITA Cella di abbattimento rapido di temperatura a pavimento completa di unità condensatrice remota, raffreddamento rapido da +90°C a +3°C / da +90°C a -18°C. Cella di abbattimento programmabile a controllo elettronico, dotato di sistema di sbrinamento automatico, sistema di attivazione sterilizzatore, paratia portategole estraibile. Gruppo refrigerante ad aria, gas refrigerante R452A. Porta incernierata a destra, con guarnizione magnetica e cerniera autochiudente, evaporatore ispezionabile e lavabile con deflettore incernierato apribile, fondo vassoio con pileta raccolta acqua di lavaggio e condensa, griglia frontale condensatore rimovibile per manutenzioni e pulizia. Interruttore	generale ON/OFF - Avvio/Arresto di un ciclo di abbattimento - Selezione abbattimento +3°C SOFT - Selezione ciclo HARD di abbattimento (+3°C) - Impostazione tempo o ciclo di abbattimento/surgelazione - Tasto ciclo di Abbattimento con sonda al cuore - Visualizzazione della temperatura della sonda evaporatore durante il funzionamento. Avvio sbrinamento (con apparecchiatura in STOP) con la pressione prolungata. - Richiamo o memorizzazione Programmi, conferma dati immessi - Richiamo degli allarmi HACCP visualizzandoli sul Display, riportando: data, durata, tipo e temperatura max. raggiunta - Avvio processo di sterilizzazione. Kapazitiver 7" LCD.
FRA Chambre de refroidissement rapide de la température au sol avec unité de condensation à distance, refroidissement rapide de +90°C à +3°C / de +90° à -18°C. Chambre de refroidissement programmable à contrôle électronique, avec système de dégivrage automatique, système d'activation stérilisateur, cloison porte-plats amovible. Groupe réfrigérant à air, gaz réfrigérant R452A. Porte articulée à droite, avec joint magnétique et charnière à fermeture automatique, évaporateur visible et lavable avec déflecteur ouvrant sur charnières, fond forme plateau avec bonde de récupération eau de lavage et de condensation, grille frontale condensateur amovible pour l'entretien et	le nettoyage. Allumage général ON/OFF - Commencement/Arrêt de cycle de abattement - Sélection de abattement +3°C SOFT - Sélection de cycle HARD pour l'abattement (+3°) - Position temps ou cycle abattement/surgélation - Bouton cycle abattement/congélation avec sonde au cœur - Visualisation de la température de la sonde évaporateur pendant le fonctionnement. Lancement dégivrage (par appareil en STOP) avec pression prolongée. - Rappel ou mémorisation Programmes, confirmation données introduites - Rappel des alertes HACCP vus sur écran avec: date, durée, type et température max. atteint - Activation stérilisateur.Écran couleur 7 pouces.
DEU Schnellkühler-Zelle, Bodenmontage, komplett mit externem Kondensaggregat, schnelle Kühlung von +90°C auf +3°C / von +90°C auf -18°C. Programmierbare Kühlzelle mit elektronischer Steuerung und automatischem Abtau-System, System zur Aktivierung des Sterilisationsvorgangs, herausnehmbare Seitenwand für Backblechauflage. Belüftete Kühleinheit, Kühlmittel R404A. Tür mit Anschlag rechts, mit Magnetdichtung und selbstschließendem Anschlag, Verdampfer zugänglich für Inspektion und Reinigung mit aufklappbarem Gelenkleitblech, Boden mit Wanne und Ablauf für Reinigungs- und Kondenswasser, Frontrast am Kondensator abnehmbar für Wartungs- und Reinigungsarbeiten. Generalschalter ON/OFF - Ein-/Ausschalten eines	Schockfrostzyklus – Einstellung Schockfrostvorgang +3°C SOFT - Zyklus HARD Schockfrosten (+3°C) – Einstellen der Zyklusdauer für Schockfrosten/ Gefrieren – Taste Schockfrost-Zyklus mit Kerntemperaturfühler – Temperaturanzeige der Kondenswassersonde während des Betriebs. Start Abtauvorgang (Gerät im STOP-Modus) mit langanhaltendem Druck. Aufrufen und Speichern der Programme, Bestätigung der eingegebenen Daten - Erinnerungsalarm HACCP, auf dem Display werden angezeigt: Datum, Dauer, Art und max. erreichte Temperatur - Start des Sterilisationsvorgangs. Kapazitiver 7" LCD.

TEMPERATURE RANGES / INTERVALLI DI TEMPERATURA / PLAGES DE TEMPÉRATURE / TEMPERATURBEREICHE

+90°C → -18°C Freezing / Surgelazione / Congélation / Einfrieren

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (7273)495-231	Калининград (4012)72-03-81	Омск (3812)21-46-40	Сыктывкар (8212)25-95-17
Ангарск (3955)60-70-56	Калуга (4842)92-23-67	Орел (4862)44-53-42	Тамбов (4752)50-40-97
Архангельск (8182)63-90-72	Кемерово (3842)65-04-62	Оренбург (3532)37-68-04	Тверь (4822)63-31-35
Астрахань (8512)99-46-04	Киров (8332)68-02-04	Пенза (8412)22-31-16	Тольятти (8482)63-91-07
Барнаул (3852)73-04-60	Коломна (4966)23-41-49	Петрозаводск (8142)55-98-37	Томск (3822)98-41-53
Белгород (4722)40-23-64	Кострома (4942)77-07-48	Псков (8112)59-10-37	Тула (4872)33-79-87
Благовещенск (4162)22-76-07	Краснодар (861)203-40-90	Пермь (342)205-81-47	Тюмень (3452)66-21-18
Брянск (4832)59-03-52	Красноярск (391)204-63-61	Ростов-на-Дону (863)308-18-15	Ульяновск (8422)24-23-59
Владивосток (423)249-28-31	Курск (4712)77-13-04	Рязань (4912)46-61-64	Улан-Удэ (3012)59-97-51
Владикавказ (8672)28-90-48	Курган (3522)50-90-47	Самара (846)206-03-16	Уфа (347)229-48-12
Владимир (4922)49-43-18	Липецк (4742)52-20-81	Саранск (8342)22-96-24	Хабаровск (4212)92-98-04
Волгоград (844)278-03-48	Магнитогорск (3519)55-03-13	Санкт-Петербург (812)309-46-40	Чебоксары (8352)28-53-07
Вологда (8172)26-41-59	Москва (495)268-04-70	Саратов (845)249-38-78	Челябинск (351)202-03-61
Воронеж (473)204-51-73	Мурманск (8152)59-64-93	Севастополь (8692)22-31-93	Череповец (8202)49-02-64
Екатеринбург (343)384-55-89	Набережные Челны (8552)20-53-41	Симферополь (3652)67-13-56	Чита (3022)38-34-83
Иваново (4932)77-34-06	Нижний Новгород (831)429-08-12	Смоленск (4812)29-41-54	Якутск (4112)23-90-97
Ижевск (3412)26-03-58	Новокузнецк (3843)20-46-81	Сочи (862)225-72-31	Ярославль (4852)69-52-93
Иркутск (395)279-98-46	Ноябрьск (3496)41-32-12	Ставрополь (8652)20-65-13	
Казань (843)206-01-48	Новосибирск (383)227-86-73	Сургут (3462)77-98-35	
Россия +7(495)268-04-70	Киргизия +996(312)-96-26-47	Казахстан +7(7172)727-132	