



MADE IN ITALY

CATALOGO - *CATALOGUE*



TECNOLOGIE DEL FREDDO PER PRODOTTI DA FORNO E PASTICCERIA

COOLING TECHNOLOGIES FOR BAKERY AND PASTRY PRODUCTS



ABBATTIMENTO E SURGELAZIONE

Blast Chilling and Deep Freezing

Per abbattimento della temperatura si intende il raffreddamento rapido di un prodotto secondo due modalità:

- Abbattimento positivo: da +90°C a 3°C al cuore del prodotto in circa 90 minuti
- Abbattimento negativo o surgelazione: da +90°C a -18°C al cuore del prodotto in circa 240 minuti

L'abbattimento positivo consente di "attraversare" velocemente la zona della temperatura ad alta proliferazione batterica: da +60°C a +5°C, in modo da conservare il prodotto in frigorifero a +5°C per qualche giorno.

L'abbattimento negativo o surgelazione, oltre a limitare la proliferazione batterica permette la conservazione del cibo per lungo tempo (settimane o mesi) senza effetti negativi sulle qualità organolettiche, in quanto l'abbassamento rapido della temperatura impedisce il formarsi all'interno del prodotto di macrocristalli d'acqua, mantenendolo pertanto integro nella sua consistenza, dopo la fase di scongelamento o rinvenimento.

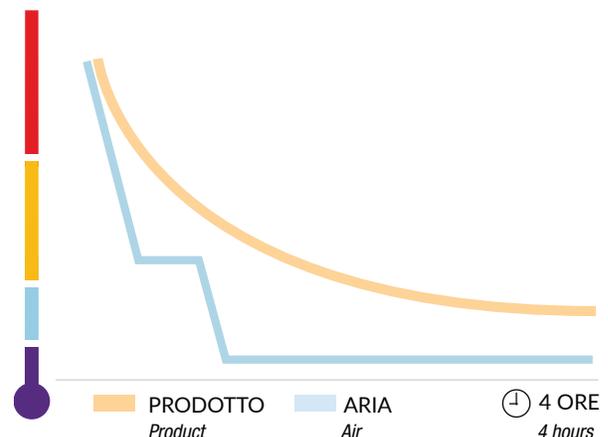
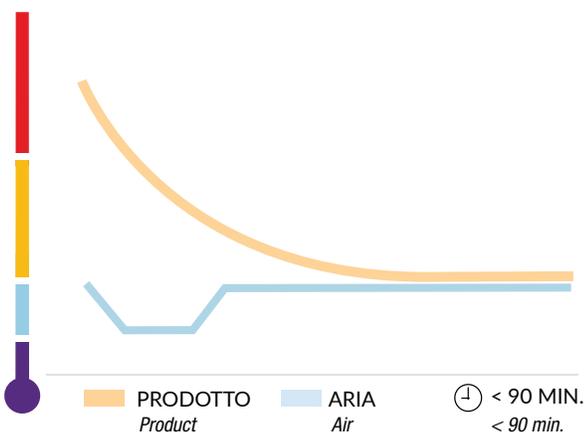
Rapid chilling allows a product to be cooled down in a very short time. It takes place in two different ways:

- Positive blast chilling: from +90°C to +3°C to the core in approximately 90 minutes
- Negative blast chilling or deep freezing: from +90°C to -18°C to the core in approximately 240 minutes

The use of positive blast chilling allows to get through the temperature range with high bacteria proliferation in a very short time (from +60°C to +5°C).

The product can be stored in the fridge at +5°C for a few days.

Negative blast chilling or deep freezing reduces bacteria proliferation; food can be stored in the fridge for a long time (weeks or months), with no negative consequences on organoleptic properties. As a matter of fact, when temperature is quickly cooled down, no water macro-crystals will be produced in the food structure. Moreover, food consistency will remain intact also after thawing or regeneration.



La tecnica dell'abbattimento positivo viene utilizzata in panificazione, la tecnica della surgelazione viene generalmente applicata alle paste crude e precotte, sia in panificazione che nella viennoiserie e in pasticceria.

Generally, positive blast chilling is used in bakery sector, while deep freezing is used for raw and pre-baked doughs, both in bakery and pastry (or viennoiserie).



PANNELLI DI CONTROLLO

Control Panels

PGD1 GRAPHICS LCD



- Display 3" retroilluminato
- 4 programmi di abbattimento: soft, hard, sonda al cuore, a tempo
- 4 programmi di surgelazione: soft, hard, sonda al cuore, a tempo
- Programmi personalizzabili

- *Backlit 3" display*
- *4 blast chilling programs: soft, hard, core probe, timer*
- *4 deep freezing programs: soft, hard, core probe, timer*
- *Customizable programs*

Abbattitori

Blast Chillers

AB



CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE

- Struttura monoscocca realizzata in pannelli isotermitici iniettati di schiuma di poliuretano senza CFC ad alta densità
- Superficie interna ed esterna in acciaio inox AISI 304
- Angoli dei pannelli interni raggiati per una maggiore pulizia e facilità di manutenzione
- Porta dotata di guarnizione magnetica perimetrale
- Sonda a spillone per il controllo della temperatura al cuore
- Sbrinamento a gas caldo
- Unità motocondensante posizionata in vano tecnico
- Condensatore tropicalizzato raffreddato ad aria per funzionamento ad alte temperature
- Compressore ermetico (AB 05T - AB 10T), semiermetico (AB 15T)
- Coppie guide in dotazione
- Piedini regolabili

PANNELLO DI CONTROLLO

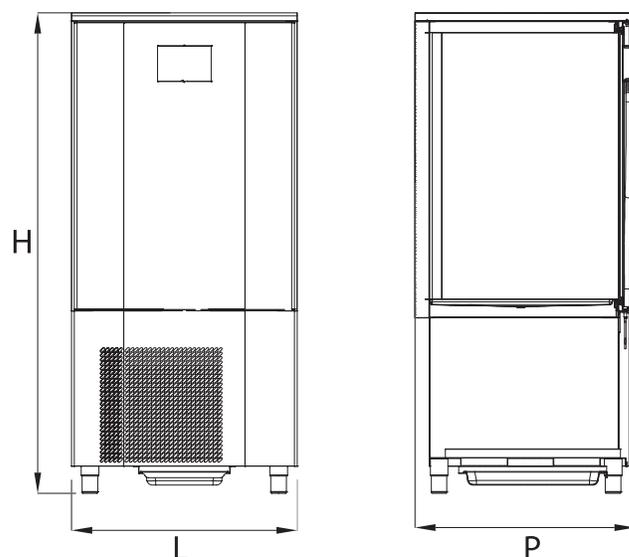
- Display con LCD grafico PGD1 posizionato sulla porta

MANUFACTURING CHARACTERISTICS

- *One-piece structure, high density polyurethane CFC free injected panels*
- *Stainless steel 304 internal/external finish*
- *Internal rounded corners for better cleaning and ease of maintenance*
- *Door equipped with perimeter magnetic gasket*
- *Temperature core probe*
- *Hot gas defrost*
- *Condensing unit positioned in technical compartment*
- *Air-cooled tropicalized condenser to operate efficiently at high ambient temperature*
- *Hermetic compressor (AB 05T - AB 10T), semi hermetic compressor (AB 15T)*
- *Trayslides pairs included in the supply*
- *Adjustable feet*

CONTROL PANEL

- *PGD1 graphics LCD display positioned on the door*



		AB 05T	AB 10T	AB 15T
Larghezza esterna L / External width	mm	820	820	820
Profondità esterna P / External length	mm	700	800	800
Altezza esterna H / External height	mm	900	1750	1950
Spessore pannelli / Panels thickness	mm	60	60	60
Teglie / Trays 40x60	mm	5	10	15
Coppie guide / Trayslides pairs	n°	5	10	15
Passo guida / Pass-through	mm	70	70	70
Temperatura / Temperature	°C	+90 ÷ -18	+90 ÷ -18	+90 ÷ -18
Ciclo abbattimento / Blast chilling cycle +90°/+3°C - 90 min.	kg	20	35	67
Ciclo surgelazione / Deep freezing cycle +90°/-18°C - 240 min.	kg	14	26	53
Gas refrigerante / Refrigerant	tipo	R452A	R452A	R452A
Potenza / Power	kW	1,2	2,3	2,9
Alimentazione / Power supply	V/N/Hz	230/1/50	400/3/50	400/3/50

Le produzioni e le durate dei cicli si riferiscono a prodotti di pasta di pane formati in pezzatura da 100 grammi con umidità del 50%

Production and cycles time concern small-sized dough pieces sizes (100 g) with 50% of humidity

OPTIONAL

Stampante per report HACCP
Lampada UV
Kit ruote
Alimentazione e/o frequenza speciali

OPTIONS

*HACCP report printer
UV lamp
Castors in lieu of legs
Special frequency and/or power supply*

Abbattitori Blast Chillers

AR AB - AR AB BT



AR AB



ABBATTITORE
Blast chiller

VANO CONSERVAZIONE
NEGATIVA
Negative storage
compartment

AR AB BT

CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE

- Struttura monoscocca realizzata in pannelli isotermeici iniettati di schiuma di poliuretano senza CFC ad alta densità
- Superficie interna ed esterna in acciaio inox AISI 304
- Angoli dei pannelli interni raggiati per una maggiore pulizia e facilità di manutenzione
- Porta dotata di guarnizione magnetica perimetrale
- Sonda a spillone per il controllo della temperatura al cuore
- Sbrinamento elettrico
- Unità motocondensante posizionata remota 10 m (AR AB), sopra soffitto (AR AB BT)
- Condensatore tropicalizzato raffreddato ad aria per funzionamento ad alte temperature
- Compressore semiermetico monostadio (AR AB), ermetico (AR AB BT)
- Coppie guide in dotazione
- Piedini regolabili

PANNELLO DI CONTROLLO

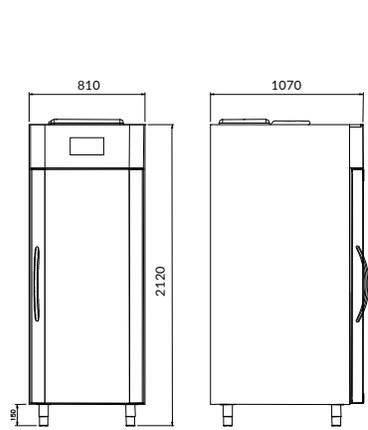
- Display con LCD grafico PGD1 posizionato sopra porta (AR AB)
- 1 display con LCD grafico PGD1 + 1 termoregolatore a microprocessore posizionati sopra porta (AR AB BT)

MANUFACTURING CHARACTERISTICS

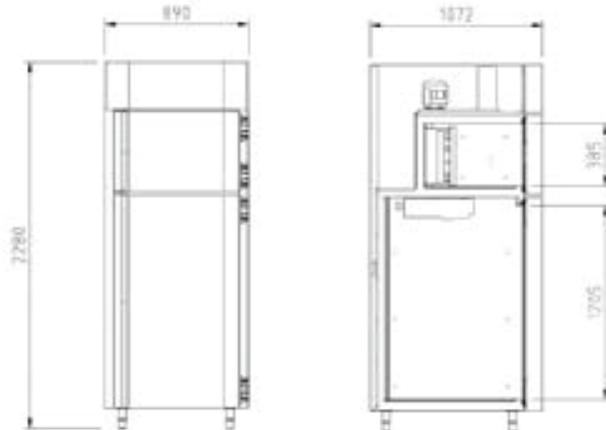
- One-piece structure, high density polyurethane CFC free injected panels
- Stainless steel 304 internal/external finish
- Internal rounded corners for better cleaning and ease of maintenance
- Door equipped with perimeter magnetic gasket
- Temperature core probe
- Electric defrost
- 10 m remote condensing unit (AR AB), positioned on the ceiling (AR AB BT)
- Air-cooled tropicalized condenser to operate efficiently at high ambient temperature
- Single stage semi hermetic compressor (AR AB), hermetic compressor (AR AB BT)
- Trayslides pairs included in the supply
- Adjustable feet

CONTROL PANEL

- PGD1 graphics LCD display positioned over the door (AR AB)
- 1 PGD1 graphics LCD display + 1 microprocessor temperature controller positioned over the door (AR AB BT)



AR AB



AR AB BT

		AR AB 1P 6080	AR AB BT 2P 6080
Larghezza esterna / External width	mm	810	890
Profondità esterna / External length	mm	1070	1072
Altezza esterna / External height	mm	2120	2280
Spessore pannelli / Panels thickness	mm	70	100
Porte / Doors	n°	1	2
Teglie vano abbattimento / Blast chiller trays	n°	28x4060 14x6080	5x4060 -
Teglie vano conservazione / Storage compartment trays	n°	- -	28x4060 14x6080
Coppie guide / Trayslides pairs	n°	14	19
Passo guida / Pass-through	mm	70	70
Temperatura abbattitore / Blast chiller temperature	°C	+90 ÷ -18	+90 ÷ -18
Temperatura vano conserv. / Storage compartment temperature	°C	-	-20
Ciclo abbattimento / Blast chilling cycle +90°/+3°C - 90 min.	kg	75	20
Ciclo surgelazione / Deep freezing cycle +90°/-18°C - 240 min.	kg	60	14
Gas refrigerante / Refrigerant	tipo	R452A	R452A
Potenza / Power	kW	4	1,9
Alimentazione / Power supply	V/N/Hz	400/3/50	230/1/50

Le produzioni e le durate dei cicli si riferiscono a prodotti di pasta di pane formati in pezzatura da 100 grammi con umidità del 50%

Production and cycles time concern small-sized dough pieces sizes (100 g) with 50% of humidity

OPTIONAL

Stampante per report HACCP
Lampada UV
Kit ruote
Gruppo motocondensante remoto + kit 5 o 10 metri (AR AB)
Alimentazione e/o frequenza speciali

OPTIONS

HACCP report printer
UV lamp
Castors in lieu of legs
5 to 10 m remote condensing unit (AR AB)
Special frequency and/or power supply

Abbattitore

Blast Chiller

USE 20T



CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE

- Pannelli isotermitici iniettati di schiuma poliuretana senza CFC ad alta densità, 42 kg/m³, montati mediante ganci eccentrici e guarnizioni
- Superficie interna ed esterna in lamiera zincata preverniciata bianca
- Angoli dei pannelli interni raggiati per una maggiore pulizia e facilità di manutenzione
- Porta senza profilo in alluminio, dotata di maniglia a leva e cerniere autosollevanti
- Sonda a spillone per il controllo della temperatura al cuore
- Sbrinamento a gas caldo
- Unità motocondensante posizionata remota 10 m
- Condensatore tropicalizzato raffreddato ad aria per funzionamento ad alte temperature
- Compressore semiermetico monostadio
- Coppie guide in dotazione
- Piedini regolabili

PANNELLO DI CONTROLLO

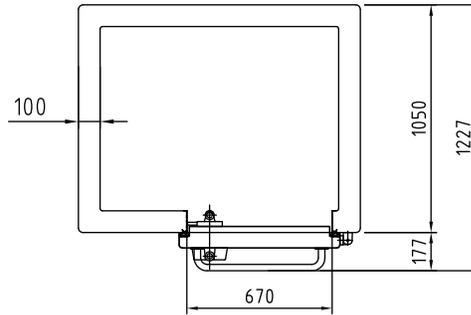
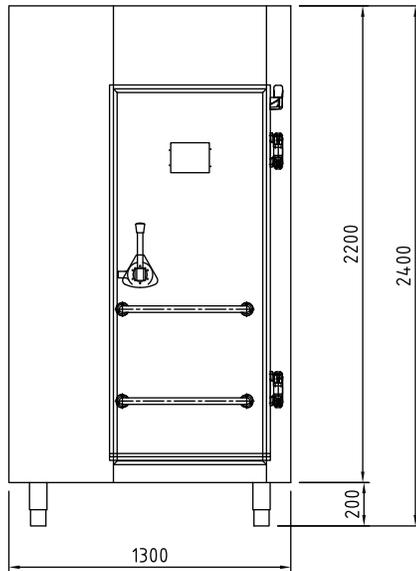
- Display con LCD grafico PGD1 posizionato sulla porta

MANUFACTURING CHARACTERISTICS

- *High density polyurethane CFC free injected panels, connected with eccentric hooks and seals*
- *Internal/external finish: white pre-painted galvanized sheet metal*
- *Internal rounded corners for better cleaning and ease of maintenance*
- *Door without aluminium profile, equipped with lever handle and self-lifting hinges*
- *Temperature core probe*
- *Hot gas defrost*
- *10 m remote condensing unit*
- *Air-cooled tropicalized condenser to operate efficiently at high ambient temperature*
- *Single stage semi hermetic compressor*
- *Trayslides pairs included in the supply*
- *Adjustable feet*

CONTROL PANEL

- *PGD1 graphics LCD display positioned on the door*



		USE 20
Larghezza esterna / External width	mm	1300
Profondità esterna / External length	mm	1050
Altezza esterna / External height	mm	2400
Porte / Doors	n°	1
Spessore pannelli / Panels thickness	mm	100
Teglie / Trays 40x60	n°	40
Teglie / Trays 60x80	n°	20
Coppie guide / Trayslides pairs	n°	20
Passo guida / Pass-through	mm	70
Temperatura / Temperature	°C	+90 ÷ -18
Ciclo abbattimento / Blast chilling cycle +90°/+3°C - 60 min.	kg	90
Ciclo surgelazione / Deep freezing cycle +90°/-18°C - 120 min.	kg	90
Gas refrigerante / Refrigerant	tipo	R452A
Potenza / Power	kW	5,6
Alimentazione / Power supply	V/N/Hz	400/3/50

Le produzioni e le durate dei cicli si riferiscono a prodotti di pasta di pane formati in pezzatura da 100 grammi con umidità del 50%

Production and cycles time concern small-sized dough pieces sizes (100 g) with 50% of humidity

OPTIONAL

Gruppo motocondensante remoto + kit 5 o 10 metri
 Finitura interna acciaio inox AISI 304
 Finitura esterna acciaio inox AISI 304
 Alimentazione e/o frequenza speciali

OPTIONS

5 to 10 m remote condensing unit
 Stainless steel 304 internal finish
 Stainless steel 304 external finish
 Special frequency and/or power supply

Abbattitore

Blast Chiller

USECOMPACT



CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE

- Pannelli isotermeici iniettati di schiuma poliuretana senza CFC ad alta densità, 42 kg/m³, montati mediante ganci eccentrici e guarnizioni
- Superficie interna in acciaio inox AISI 304
- Superficie esterna in acciaio inox AISI 304 goffrato antigraffio
- Angoli dei pannelli interni raggiati per una maggiore pulizia e facilità di manutenzione
- Batticarrello interno in acciaio inox AISI 304
- Batticarrello esterni in acciaio inox AISI 304
- Porta senza profilo in alluminio, dotata di maniglia a leva e cerniere autosollevanti,
- Maniglia interna di sicurezza
- Pavimento rivestito di resina fenolica ad alta resistenza
- Rampa di accesso in acciaio inox AISI 304
- Sonda a spillone per il controllo della temperatura al cuore
- Sbrinamento a gas caldo
- Unità motocondensante posizionata sopra soffitto
- Condensatore tropicalizzato raffreddato ad aria per funzionamento ad alte temperature
- Compressore semiermetico monostadio

PANNELLO DI CONTROLLO

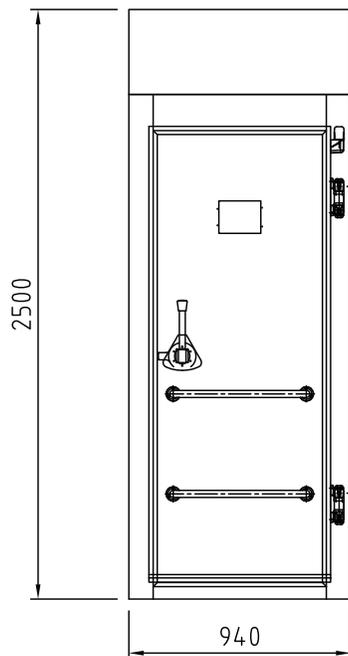
- Display con LCD grafico PGD1 posizionato sulla porta

MANUFACTURING CHARACTERISTICS

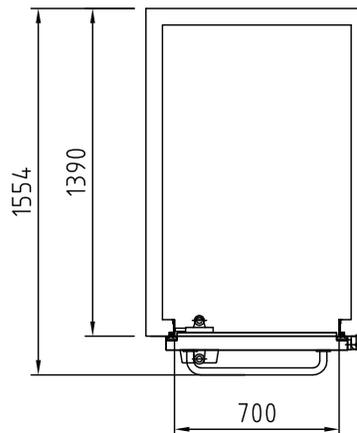
- *High density polyurethane CFC free injected panels, connected with eccentric hooks and seals*
- *Stainless steel 304 internal finish*
- *Scratch resistant textured stainless steel 304 external finish*
- *Internal rounded corners for better cleaning and ease of maintenance*
- *Stainless steel 304 internal bumper bars*
- *Stainless steel 304 external bumper bars*
- *Door without aluminium profile, equipped with lever handle and self-lifting hinges*
- *Internal safety handle*
- *Floor covered with durable and non slip phenolic resin*
- *Stainless steel 304 access ramp*
- *Temperature core probe*
- *Hot gas defrost*
- *Condensing unit positioned on the ceiling*
- *Air-cooled tropicalized condenser to operate efficiently at high ambient temperature*
- *Single stage semi hermetic compressor*

CONTROL PANEL

- *PGD1 graphics LCD display positioned on the door*



* H=2900 Unità motocondensante posizionata sopra soffitto
condensing unit positioned over the machine



		USECOMPACT
Larghezza esterna / External width	mm	940
Profondità esterna / External length	mm	1390
Altezza esterna / External height	mm	2500 (2900*)
Larghezza utile / Useable width	mm	700
Profondità utile / Useable length	mm	870
Altezza utile / Useable height	mm	1900
Porte / Doors	n°	1
Luce porta / Door clearance	mm	700
Spessore pannelli / Panels thickness	mm	70
Spessore pavimento / Floor thickness	mm	70
Carrelli / Trolleys 60x80	n°	1
Temperatura / Temperature	°C	+90 ÷ -18
Ciclo abbattimento / Blast chilling cycle +90°/+3°C - 90 min.	kg	110
Ciclo surgelazione / Deep freezing cycle +90°/-18°C - 240 min.	kg	95
Gas refrigerante / Refrigerant	tipo	R452A
Potenza / Power	kW	4,5
Alimentazione / Power supply	V/N/Hz	400/3/50

Le produzioni e le durate dei cicli si riferiscono a prodotti di pasta di pane formati in pezzatura da 100 grammi con umidità del 50%

Production and cycles time concern small-sized dough pieces sizes (100 g) with 50% of humidity

OPTIONAL

Gruppo motocondensante remoto + kit 5 o 10 metri
Alimentazione e/o frequenza speciali

OPTIONS

5 to 10 m remote condensing unit
Special frequency and/or power supply

Abbattitore / Surgelatore

Blast Chiller / Shock Freezer

USECO



CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE

- Pannelli isotermici iniettati di schiuma poliuretana senza CFC ad alta densità, 42 kg/m³, montati mediante ganci eccentrici e guarnizioni
- Superficie interna ed esterna in lamiera zincata preverniciata bianca
- Angoli dei pannelli interni raggianti per una maggiore pulizia e facilità di manutenzione
- Batticarrello interno in acciaio inox AISI 304
- Batticarrello esterni in acciaio inox AISI 304
- Porta senza profilo in alluminio, dotata di maniglia a leva e cerniere autosollevanti
- Maniglia interna di sicurezza
- Pavimento rivestito di resina fenolica ad alta resistenza
- Rampa di accesso in acciaio inox AISI 304
- Sonda a spillone per il controllo della temperatura al cuore
- Sbrinamento a gas caldo
- Unità motocondensante posizionata remota 10 m
- Condensatore tropicalizzato raffreddato ad aria per funzionamento ad alte temperature
- Compressore semiermetico monostadio

PANNELLO DI CONTROLLO

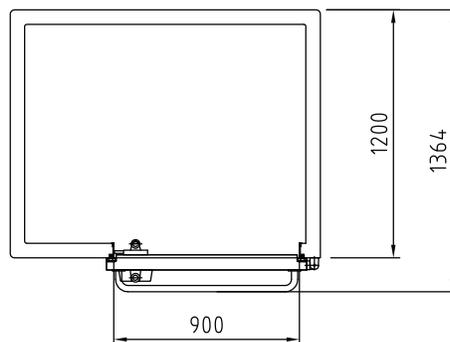
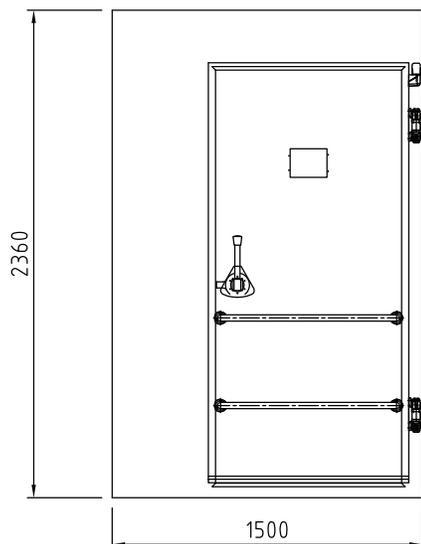
- Display con LCD grafico PGD1 posizionato sulla porta

MANUFACTURING CHARACTERISTICS

- High density polyurethane CFC free injected panels, connected with eccentric hooks and seals
- Internal/external finish: white pre-painted galvanized sheet metal
- Internal rounded corners for better cleaning and ease of maintenance
- Stainless steel 304 internal bumper bars
- Stainless steel 304 external bumper bars
- Door without aluminium profile, equipped with lever handle and self-lifting hinges
- Internal safety handle
- Floor covered with durable and non slip phenolic resin
- Stainless steel 304 access ramp
- Temperature core probe
- Hot gas defrost
- 10 m remote condensing unit
- Air-cooled tropicalized condenser to operate efficiently at high ambient temperature
- Single stage semi hermetic compressor

CONTROL PANEL

- PGD1 graphics LCD display positioned on the door



USECO 1801

		USECO 1801	USECO 2000
Larghezza esterna / External width	mm	1500	1500
Profondità esterna / External length	mm	1200	2000
Altezza esterna / External height	mm	2360	2360
Larghezza utile / Useable width	mm	900	900
Profondità utile / Useable length	mm	1020	1800
Altezza utile / Useable height	mm	1980	1980
Porte / Doors	n°	1	1
Luce porta / Door clearance	mm	900	900
Spessore pannelli / Panels thickness	mm	70	70
Spessore pavimento / Floor thickness	mm	70	70
Carrelli / Trolleys 60x80	n°	1	2
Carrelli / Trolleys 80x100	n°	1	1
Temperatura / Temperature	°C	+90 ÷ -18	+90 ÷ -18
Ciclo abbattimento / Blast chilling cycle +90°/+3°C - 60 min.	kg	90	180
Ciclo surgelazione / Deep freezing cycle +90°/-18°C - 120 min.	kg	90	180
Gas refrigerante / Refrigerant	tipo	R452A	R452A
Potenza / Power	kW	8,9	18,7
Alimentazione / Power supply	V/N/Hz	400/3/50	400/3/50

Le produzioni e le durate dei cicli si riferiscono a prodotti di pasta di pane formati in pezzatura da 100 grammi con umidità del 50%

Production and cycles time concern small-sized dough pieces sizes (100 g) with 50% of humidity

OPTIONAL

- Gruppo motocondensante remoto + kit 5 o 10 metri
- Porta aggiuntiva a tunnel + rampa di accesso
- Finitura interna acciaio inox AISI 304
- Finitura esterna acciaio inox AISI 304
- Alimentazione e/o frequenza speciali

OPTIONS

- 5 to 10 m remote condensing unit
- Additional tunnel door + access ramp
- Stainless steel 304 internal finish
- Stainless steel 304 external finish
- Special frequency and/or power supply

SETTORE INDUSTRIALE

Industrial Sector

Surgelatore rapido

Shock Freezer

SUPRO



CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE

- Pannelli isotermici iniettati di schiuma poliuretana senza CFC ad alta densità, 42 kg/m³, montati mediante ganci eccentrici e guarnizioni
- Superficie interna ed esterna in lamiera zincata preverniciata bianca
- Angoli dei pannelli interni raggiati per una maggiore pulizia e facilità di manutenzione
- Batticarrello su perimetro interno in acciaio inox AISI 304
- Batticarrello esterni in acciaio inox AISI 304
- Pavimento rivestito di resina fenolica ad alta resistenza
- Rampa di accesso in acciaio inox AISI 304
- Sonda a spillone per il controllo della temperatura al cuore

MANUFACTURING CHARACTERISTICS

- *High density polyurethane CFC free injected panels, connected with eccentric hooks and seals*
- *Internal/external finish: white pre-painted galvanized sheet metal*
- *Internal rounded corners for better cleaning and ease of maintenance*
- *Stainless steel 304 internal bumper bars*
- *Stainless steel 304 external bumper bars*
- *Floor covered with durable and non slip phenolic resin*
- *Stainless steel 304 access ramp*
- *Temperature core probe*

PORTA

Porta senza profilo in alluminio, dotata di una resistenza di riscaldamento per assicurare perfetta aderenza e maggiore durata.

Maniglia a leva esterna, dotata di serratura a chiave.

Maniglia interna in tecnopolimero per apertura di sicurezza.

Cerniere autosollevanti registrabili sui tre assi per impedire lo strisciamento sul fondo e garantire una tenuta costante nel tempo.

DOOR

Door without aluminium profile, equipped with a heating element to ensure seal perfect adhesion and durability.

External lever handle with key lock.

Techno-polymer internal handle to guarantee safety opening system.

Self-lifting hinges adjustable on three axes for a perfect adaptability, to prevent sliding and ensure long lasting service.

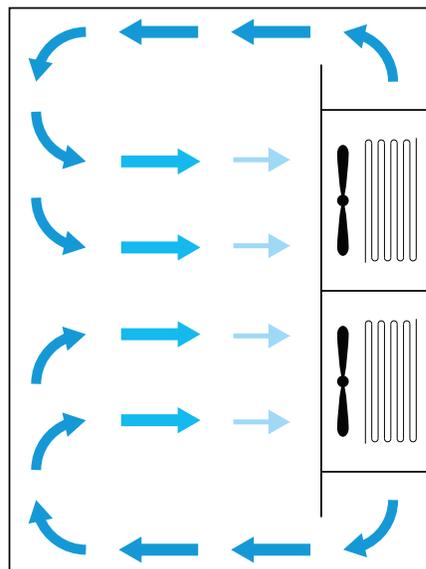


DISTRIBUZIONE ARIA

Flusso bidirezionale verticale ottenuto grazie ad evaporatori laterali di nostro sviluppo montati verticalmente, caratterizzati da ampie superfici e dalla ventilazione forzata ad alta portata e prevalenza. Ciò consente di aspirare il flusso d'aria al centro ridistribuendolo nelle zone periferiche in modo omogeneo garantendo una alta qualità di surgelazione.

AIR DISTRIBUTION

Vertical bidirectional flow produced by Gavacold design evaporators, vertically installed on sides and characterized by large finishes, high-flow and high-prevalence forced ventilation. In this way, the air flow is taken in from the centre and uniformly redistributed in peripheral zones, to guarantee a high-performance freezing.



UNITÀ MOTOCONDENSANTE

Unità motocondensante remota 10 m, kit di remotazione incluso nella fornitura.

Condensatore tropicalizzato raffreddato ad aria, in grado di funzionare perfettamente anche in presenza di elevate temperature ambiente.

Compressore semiermetico bistadio (escluso SUPRO 170133), autoraffreddato dal gas aspirato.

CONDENSING UNIT

Remote condensing unit supplied with 10 m remote copper and pipes kit. It is Air-cooled tropicalized condenser to operate efficiently at very high ambient temperatures.

Suction gas-cooled two stage semi hermetic compressor (except for SUPRO 170133).





EVAPORATORE

Evaporatori formati da batterie di tubi di rame accoppiati con alettature in alluminio ad alto scambio termico e equipaggiati con ventilatori assiali Ziehl Ø 500 mm.

Sbrinamento a gas caldo.

Scarico della condensa tramite bacinella in acciaio inox AISI 304, collocata sotto le batterie evaporanti, riscaldata elettricamente per evitare la formazione di ghiaccio.

EVAPORATOR

Evaporators equipped with coupled copper pipes coils with high heat exchange aluminium fins and provided with Ziehl axial fans (Ø 500 mm).

Hot gas defrost.

Stainless steel 304 condensate drain tray positioned under the evaporating coils and electrically heated to prevent ice formation.

PANNELLO DI CONTROLLO

Display a colori intuitivo di facile utilizzo con visualizzazione tasti e icone di programmazione

4 programmi di abbattimento:

Soft, Hard, Sonda al cuore, A tempo.

4 programmi di surgelazione:

Soft, Hard, Sonda al cuore, A tempo.

Programma di conservazione.

Creazione programmi personalizzabili.

Programma di sbrinamento manuale

Visualizzazione grafico sonda al cuore

Visualizzazione allarmi

Memoria allarmi



CONTROL PANEL

Intuitive and easy-to-use colour touch screen control panel

User-friendly display with setting buttons and icons

4 blast chilling programs: Soft, Hard, Core probe, Timer

4 deep freezing programs: Soft, Hard, Core probe, Timer

Storage program

Customizable programs

Manual defrost program

Core probe graphic display

Alarms display

Alarms memory

APPREZZATO IN OGNI SETTORE ALIMENTARE

Appreciated in any food sector

PIZZERIA
PIZZA

PANIFICAZIONE
BAKERY



PASTICCERIA
PASTRY

PREPARAZIONI
ALIMENTARI
FOOD PREPARATIONS



Sistema automatico di movimentazione carrelli

Automatic handling System for Trolleys

TROLLEY MOVER

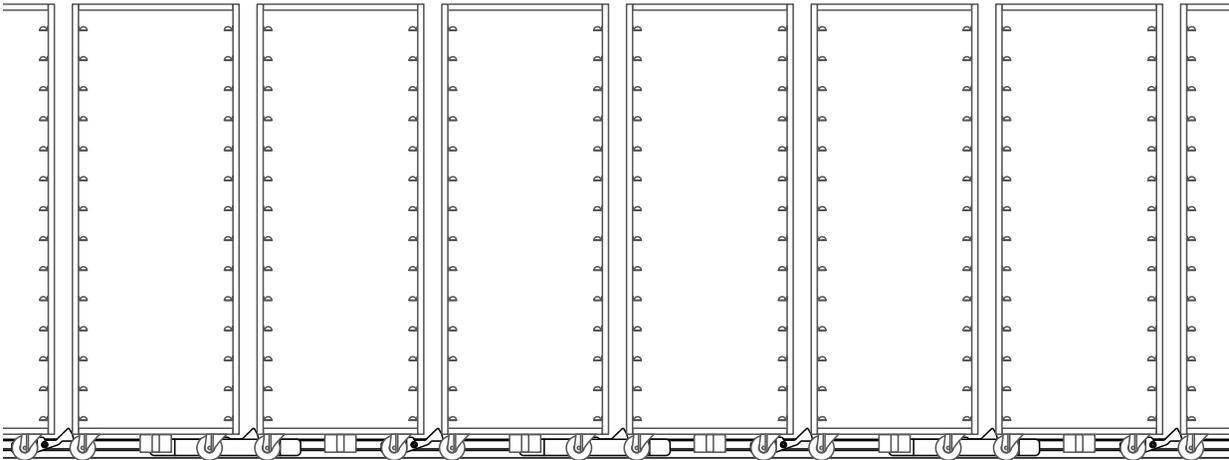


CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE

Posizionamento a parete
Azionamento a pistone oleodinamico
Guide rotaia in polizene
Presi carrelli mediante ganci meccanici a bilanciere
Velocità avanzamento regolabile
Pannello di controllo indipendente con modalità automatica, semiautomatica e manuale

MANUFACTURING CHARACTERISTICS

*Wall position
Hydraulic piston drive system
Polizene rail guides
Trolleys rocker mechanical hooks
Adjustable advancement speed
Independent control panel with
automatic/semi-automatic/manual mode*



Trolley Mover è il sistema automatico, intelligente e versatile, che consente la movimentazione di carrelli vuoti e pieni. Può essere utilizzato all'interno di tunnel di lievitazione, fermalievitazione, abbattimento, surgelazione.

Il pannello di controllo del Trolley Mover consente tre tipi di configurazioni:

- 1) Manuale - spinta carrelli su richiesta operatore
- 2) Semiautomatica - spinta carrelli su richiesta operatore con visualizzazione tempi di permanenza carrello nel tunnel
- 3) Automatica - ciclo di lavorazione tunnel integrato con il ciclo di produzione in continuo.

La velocità massima di avanzamento è di un carrello ogni 25/30 secondi. In configurazione automatica il sistema calcola automaticamente il passo, in funzione della durata del ciclo impostata.

Trolley Mover is the smart, automatic system for trolleys handling. It can be integrated with tunnel equipment such as provers, retarder provers, blast chillers and deep freezers.

Trolley Mover control panel can operate in three different modes:

- 1) Manual - trolleys handling upon user request*
- 2) Semi-automatic - trolleys handling upon user request, the display will show the trolleys stay time inside the tunnel*
- 3) Automatic - tunnel processing cycle integrated with continuous production cycle*

Max feed speed: one trolley every 25/30 seconds. In automatic mode, the system automatically calculates the feed pitch-time, depending on the duration of the set cycle.



Pannello di controllo
Control panel