

TECHFROST

CATALOGO 2020



TECHFROST

THE BLAST CHILLER
SPECIALISTS

GLI SPECIALISTI DELL'ABBATTITORE



PASTRY
PASTICCERIA



ICE CREAM
GELATERIA



CATERING
RISTORAZIONE



BAKERY
PANIFICAZIONE

ALL OVER THE WORLD FOR 25 YEARS

Established in 1995, as part of a group of companies with 70 years of experience in stainless steel processing operations, Techfrost was one of the first in the market to produce the Blast chillers / blast freezers. Now with 25 years experience, Techfrost is present in more than 80 countries.

Nata nel 1995 Techfrost è stata una delle prime aziende a produrre abbattitori di temperatura. Fa parte di un gruppo con 70 anni di storia ed esperienza nella lavorazione dell'acciaio operante in altri settori. Con i suoi 25 anni di esperienza, oggi è presente in più di 80 paesi.



1995	Techfrost produces its first blast chiller / blast freezer	Avvio della produzione dei primi abbattitori di temperatura
1997	Techfrost produces the first JOF23	Lancio sul mercato il primo JOF23
1999	Techfrost presents a range of multifunctional pastry cabinets	Presentazione della gamma di armadi polifunzionali per pasticceria
2001	Techfrost begins production of refrigerated storage cabinets for gelato	Inizio produzione dei primi conservatori per il gelato
2003	Techfrost initiates OEM blast chiller production for top tier companies Techfrost becomes the first company to develop software to manage the ice cream hardening process in the blast chillers/blast freezers	Produzione per importanti aziende con abbattitori OEM Techfrost è la prima azienda a sviluppare un software per l'indurimento del gelato negli abbattitori
2004	Techfrost breaks away from the parent company	L'azienda diventa autonoma staccandosi dal gruppo fondatore
2005	Techfrost launches the K line Techfrost launches the JOF ONE blast chiller	Lancio della linea completa di abbattitori K Presentazione dell'abbattitore JOF ONE
2006	Techfrost and American partners found Techfrost North America LLC Techfrost obtains UL certification to clear equipment for sale in the USA	Insieme a partner americani Techfrost fonda Techfrost North America LLC Ottenimento delle certificazioni degli abbattitori per il mercato USA
2007	Techfrost moves to a larger plant and premises	Trasferimento dell'unità produttiva in una nuova sede, più grande
2008	Techfrost develops the first built-in blast chiller / blast freezer for domestic use	Sviluppo del primo abbattitore ad uso domestico da incasso
2010	Techfrost is Gost certified to enable entry to the Russian market	Ottenimento della certificazione Gost per il mercato Russo
2011	Techfrost launches the E series blast chiller / blast freezer	Presentazione della serie di abbattitori E
2015	Techfrost achieves the UNI EN ISO 9001:2008 certification	Ottenimento della certificazione UNI EN ISO 9001:2008
2017	Techfrost completely renovates its image and its lines	Rinnovamento completo dell'immagine e delle gamme
2018	Techfrost renews the UNI EN ISO 9001:2015 certification	Rinnovo della certificazione UNI EN ISO 9001:2015
2019	Techfrost renews and expands its range of UL NSF certificated products for the US market Techfrost moves to new and bigger premises, with more room for production, logistics, research and development	Rinnovo e ampliamento della gamma certificata UL NSF per il mercato USA Trasferimento in un nuovo stabilimento, con raddoppio degli spazi produttivi, logistici, ricerca e sviluppo
2020	Techfrost celebrates 25 years of history	Techfrost celebra 25 anni di storia

BLAST CHILLERS / BLAST FREEZERS

Techfrost blast chillers are essential instruments that enable safe, high quality food preparation. Fast reduction of core food temperatures (chilling from +90°C to +3°C in 90 minutes; freezing from +90°C to -18°C in 240 minutes) inhibits growth of micro-organisms whilst keeping the freshness and flavour of every food intact by exposing the product to indirect airflow only.

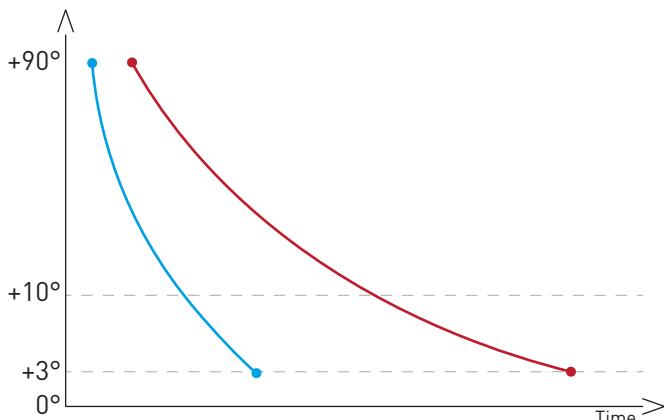
L'abbattitore Techfrost è uno strumento essenziale nel vostro laboratorio per lavorare in totale sicurezza e serenità, per raggiungere la qualità nella preparazione alimentare. Riducendo velocemente la temperatura al cuore degli alimenti (abbattimento positivo da +90°C a +3°C in 90 minuti e surgelazione da +90°C a -18 °C in 240 minuti) blocca completamente la proliferazione batterica consentendo il perfetto mantenimento di freschezza e gusto del prodotto. Flusso d'aria sempre indiretto sul prodotto.



BLAST CHILLING

CICLO POSITIVO

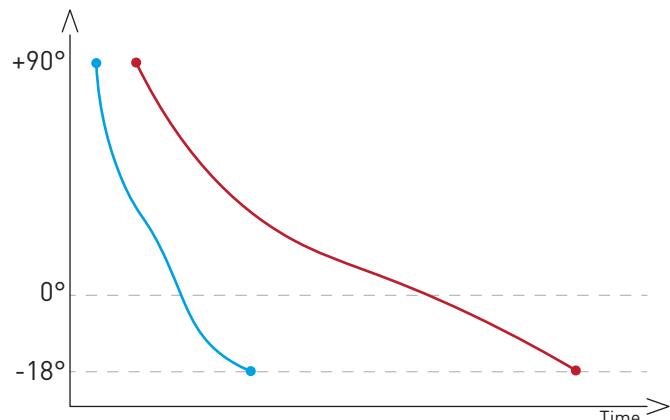
$+90^{\circ}\text{C} \rightarrow +3^{\circ}\text{C}$
in 90 minutes

BLAST CHILLING
FOOD SAFETYNO BLAST CHILLING
BACTERIAL RISK

BLAST FREEZING

CICLO NEGATIVO

$+90^{\circ}\text{C} \rightarrow -18^{\circ}\text{C}$
in 240 minutes

BLAST FREEZING
MICRO CRYSTALSNO BLAST FREEZING
MACRO CRYSTALS

ADVANTAGES

VANTAGGI

SAFE & HYGIENIC

SICUREZZA ED IGIENE

Blast chillers / blast freezers completely eliminate the risk of bacteriological contamination resulting in completely safe and hygienic food preparation. L'uso dell'abbattitore riduce completamente il rischio di contaminazione batteriologica offrendo totale sicurezza ed igiene nella preparazione dei piatti serviti.

FOOD QUALITY

QUALITÀ DEL CIBO

Blast chillers / blast freezers ensure the integrity and qualitative characteristics of your products remain for days - maintaining your brilliant colours, perfect shapes, inviting flavours and irresistible fragrances. Con l'abbattitore le caratteristiche qualitative delle vostre preparazioni rimarranno inalterate per diversi giorni, colore brillante, forma perfetta, sapore invitante, fragranza irresistibile.

TIME-SAVING

RISPARMIO DI TEMPO

A shortened production cycle can drive other benefits: advance food preparation can enable product range expansion whilst perfectly maintaining food qualities. Potete migliorare l'organizzazione del lavoro, abbreviando i processi produttivi, preparando piatti in anticipo, ampliando quindi la gamma prodotto e mantenendo perfettamente inalterate tutte le qualità delle vostre specialità.

WASTE REDUCTION

RIDUZIONE DI SPRECHI

The use of the blast chiller/blast freezer eliminates the 'scum' found on creams, pies etc. This can also have knock on benefits for employee task organization. L'uso dell'abbattitore permette l'acquisto delle materie prime in blocco, la riduzione degli scarti come deperimento di creme, basi torte ed altro, flessibilità e organizzazione dell'orario del personale.

HIGHLIGHTS

THE POWER OF THE RANGE

one of the widest on the market

La forza della gamma: una delle più ampie presenti sul mercato



MADE IN ITALY

design and production

Design e prodotto made in Italy

PROFESSIONALISM

high technology
at low temperatures

Professionalità: solo tecnologia a bassa temperatura

HIGH QUALITY

and exceptional reliability

Affidabilità: Qualità ed affidabilità nel tempo

SPECIALIZATION

product-specific software for different applications: from ice cream to general catering, from raw fish to fresh pasta and pastry

Specializzazione: sviluppo di software dedicati ai vari settori: dal gelato alla ristorazione, dalla surgelazione del pesce crudo all'utilizzo per la pasta fresca e per la pasticceria

QUALITY COMPONENTS

cataphoresis-treated evaporators to reduce odours, mold, and ensure long term high performance. All components approved for food-contact uses

La qualità dei componenti utilizzati: evaporatori trattati in cataforesi per evitare odori, muffe e garantire la durata nel tempo. Utilizzo di componenti omologati per il food contact material

PERFORMANCE

all blast chillers work at -40°C

Prestazioni: tutti gli abbattitori lavorano a -40°C

ECOFRIENDLY

water-expanded polyurethane foam free of CFCs and HCFCs. All our machines work with freon at low GWP.

Ecologia: solo schiuma ad acqua priva di CFC e HCFC. Tutte le nostre macchine lavorano con freon a basso contenuto di GWP.

TECHFROST

MASTER LINE

The MASTER line of blast chillers / blast freezers are Techfrost's top of the range, multifunctional machines that satisfy every client need; with up to 100mm insulation, ergonomic handle, high power & outstanding performance.

Gli abbattitori / surgelatori rapidi della linea MASTER rappresentano il Top di gamma Techfrost, macchine multifunzioni in grado di soddisfare ogni esigenza del cliente. Isolamento fino a 100 mm, maniglione ergonomico, potenze e prestazioni maggiori.

MASTER LINE

TOTAL CONTROL

5 to 7 inch 'full touch' control boards, in addition to the classic blast chilling functions, offer ventilation-intensity control, all within an innovative and attractive machine but above all solid and ergonomic.

La scheda di controllo "full touch" da 5 o 7 pollici, oltre alle classiche funzioni di abbattimento, permette di regolare l'intensità della ventilazione, il tutto all'interno di un macchina dal design innovativo ed accattivante ma soprattutto solido ed ergonomico.





DRYING

ASCIUGATURA

Prevents mold and odours but also protects internal components after use.

Per evitare formazione di odori e muffe ma anche per la miglior durata dei componenti interni al termine dell'utilizzo della macchina.

RAW FISH SANITATION

SANIFICAZIONE PESCE CRUDO

For treatment of bacteria (such as Anisakis) as stipulated by law.

Come previsto dalla legge per il trattamento contro i batteri quali l'Anisakis.

PROVING FUNCTION*

GESTIONE LIEVITAZIONE*

Four-phase, user-settable proving function:

1. Chilling dough to block yeast and proving;
2. Awakening: pre-proving through temperature rises;
3. Rising: completing proving prior to baking;
4. Conservation: enables longer storage.

In quattro fasi impostabili dall'utente (optional):

1. Abbattimento per bloccare i lieviti nell'impasto per bloccarne la lievitazione.
2. Risveglio: pre-lievitazione attraverso innalzamento della temperatura.
3. Lievitazione: completamento lievitazione pre-forno.
4. Conservazione: mantenimento in attesa del prelievo.

PROBES*

SONDE

In addition to the core probe installed as a standard, up to 3 different kinds of probes can be used to accurately check delicate products.

Oltre alla sonda al cuore di serie, si possono gestire fino a 3 tipi differenti di sonde per controllare i prodotti delicati.

*optional

DE-ICING

SCONGELAMENTO

Better control and management of frozen food awakening.

Controllo e gestione del rinvenimento dei prodotti congelati.

STERILIZER*

STERILIZZATORE*

It is also possible to equip the machine with a ozone sterilizer to help maintain cleanliness of the interior.

È possibile dotare la macchina di uno sterilizzatore ad ozono per una miglior pulizia della cella interna.

LOW TEMPERATURE COOKING*

COTTURA A BASSA TEMPERATURA*

You can adjust temperature, duration, humidity and ventilation to enable optimum cooking whilst maintaining juiciness and tenderness.

È possibile impostare la temperatura, la durata, l'umidità e la ventilazione per ottenere un cibo cotto nel migliore dei modi mantenendo succosità e tenerezza dell'alimento.

USB

Machines are also equipped with a USB port to download HACCP-related data, updates, programs and alarm functions.

La macchina è dotata di una chiavetta USB sia per scaricare i dati ai fini dell'HACCP, ma anche per eventuali aggiornamenti programmi e funzioni o visualizzazione allarmi.

MASTER LINE



M5

BLAST CHILLER /
BLAST FREEZER
5 TRAYS GN 1/1
EN 600X400
ABBATTITORE /
SURGELATORE
5 TEGLIE GN 1/1
EN 600X400

M8

BLAST CHILLER /
BLAST FREEZER
8 TRAYS GN 1/1
EN 600X400
ABBATTITORE /
SURGELATORE
8 TEGLIE GN 1/1
EN 600X400

M10

BLAST CHILLER /
BLAST FREEZER
10 TRAYS GN 1/1
EN 600X400
ABBATTITORE /
SURGELATORE
10 TEGLIE GN 1/1
EN 600X400

M15

BLAST CHILLER /
BLAST FREEZER
15 TRAYS GN 1/1
EN 600X400
ABBATTITORE /
SURGELATORE
15 TEGLIE GN 1/1
EN 600X400

M18

BLAST CHILLER /
BLAST FREEZER
18 TRAYS GN 1/1
EN 600X400
ABBATTITORE /
SURGELATORE
18 TEGLIE GN 1/1
EN 600X400



M20

BLAST CHILLER /
BLAST FREEZER
20 TRAYS GN 1/1
EN 600X400
ABBATTITORE /
SURGELATORE
20 TEGLIE GN 1/1
EN 600X400

MCR 20

BLAST CHILLER /
BLAST FREEZER
1 TROLLEY RATIONAL/
CONVOTHERM/GIORIK
ABBATTITORE /
SURGELATORE
1 CARRELLO RATIONAL/
CONVOTHERM/GIORIK

MB40

BLAST CHILLER /
BLAST FREEZER
1 TROLLEY 20 TRAYS
GN 1/1 - GN 2/1
EN 600X400 - EN 600X800
ABBATTITORE /
SURGELATORE
1 CARRELLO 20 TEGLIE
GN 1/1 - GN 2/1
EN 600X400 - EN 600X800

MBF SERIES

BLAST CHILLERS / BLAST FREEZERS
ABBATTITORI / SURGELATORI
MBF 230/MBF 230 BIG
1 TROLLEY / 1 CARRELLO GN 1/1 -
EN 600X400
MBF 420 1 TROLLEY / 1 CARRELLO
GN 2/1 - EN 600X800
MBF 470 1 TROLLEY / 1 CARRELLO
POWER BOOSTED / POTENZIATO
MBF 520 2 TROLLEYS / 2 CARRELLI
MBF 620 3 TROLLEYS / 3 CARRELLI
MBF 720 4 TROLLEYS / 4 CARRELLI
MBF 820 5 TROLLEYS / 5 CARRELLI
MBF 920 6 TROLLEYS / 6 CARRELLI

MASTER LINE
Blast chiller / Blast freezer

M5

BLAST CHILLER / BLAST FREEZER
5 TRAYS GN 1/1 - EN 600X400
ABBATTITORE / SURGELATORE RAPIDO
5 TEGLIE GN 1/1 - EN 600X400

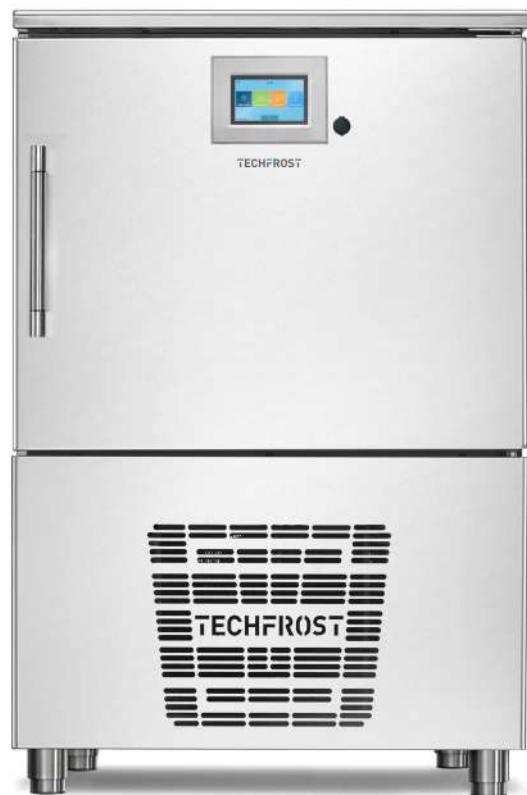
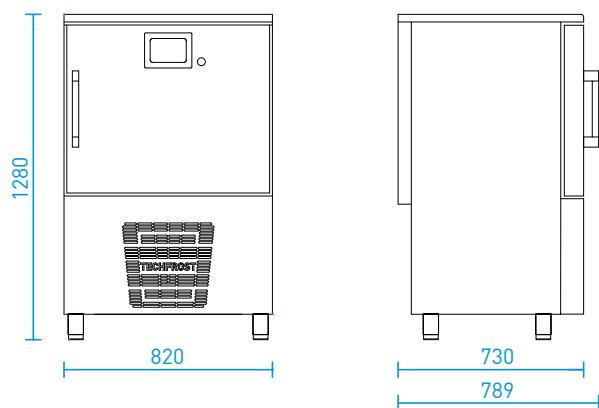


MODEL M5 CODE 354A0100

POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE ELETTRICA	EXTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI ESTERNE	INTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI INTERNE	POWER RATING POTENZA ASSORBITA
230V/1Ph/50Hz	L:820 P:d:829 H:900 mm	L:700 P:d:480 H:375 mm	1,2 Kw / 8 A
COOLING CAPACITY RESA FRIGORIFERA	BLAST CHILLING RESA ABBATTIMENTO	BLAST FREEZING RESA SURGELAZIONE	DEFROSTING SBRINAMENTO
(-10°/+45°) = 1526 W (-40°/+45°) = 327 W	90°C +3°C in 90' = 22 Kg	90°C -18°C in 240' = 15 Kg	Hot gas / Gas caldo
REFRIGERANT GAS REFRIGERANTE	NET/GROSS WEIGHT PESO NETTO/LORDO	PACKAGING (WxDxH) MISURE IMBALLO	850 x 950 x 1070 mm
R452A (GWP 2141)	105 Kg / 115 Kg		

M8

BLAST CHILLER / BLAST FREEZER
8 TRAYS GN 1/1 - EN 600X400
ABBATTITORE / SURGELATORE RAPIDO
8 TEGLIE GN 1/1 - EN 600X400



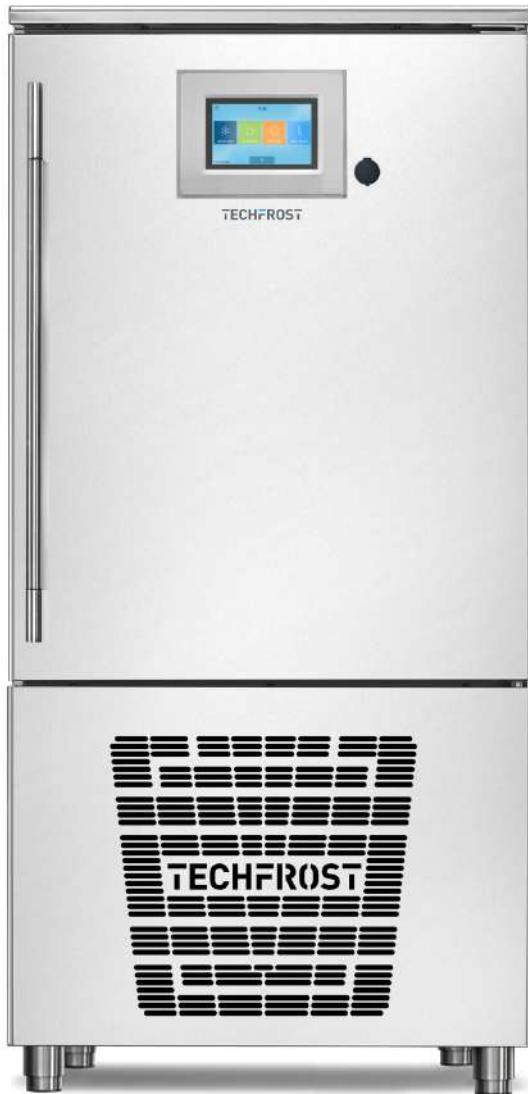
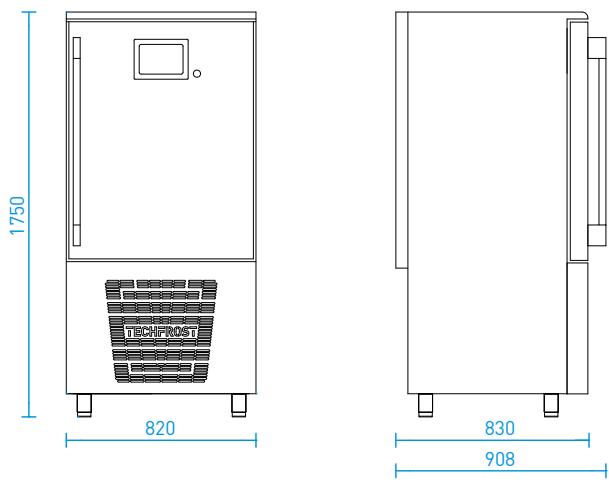
MODEL M8
CODE 359A0100

POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE ELETTRICA 230V/1Ph/50Hz	EXTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI ESTERNE L:820 P/d:789 H:1280 mm	INTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI INTERNE L:700 P/d:420 H:610 mm	POWER RATING POTENZA ASSORBITA 1,4 Kw / 7 A
COOLING CAPACITY RESA FRIGORIFERA $(-10^\circ/+45^\circ) = 2205 \text{ W}$ $(-40^\circ/+45^\circ) = 349 \text{ W}$	BLAST CHILLING RESA ABBATTIMENTO $90^\circ\text{C} +3^\circ\text{C} \text{ in } 90' = 25 \text{ Kg}$	BLAST FREEZING RESA SURGELAZIONE $90^\circ\text{C} -18^\circ\text{C} \text{ in } 240' = 16 \text{ Kg}$	DEFROSTING SBRINAMENTO Hot gas / Gas caldo
REFRIGERANT GAS REFRIGERANTE R452A (GWP 2141)	NET/GROSS WEIGHT PESO NETTO/LORDO 150 Kg / 160 Kg	PACKAGING (WxDxH) MISURE IMBALLO 850 x 800 x 1450 mm	

MASTER LINE
Blast chiller / Blast freezer

M10

BLAST CHILLER / BLAST FREEZER
10 TRAYS GN 1/1 - EN 600X400
ABBATTITORE / SURGELATORE RAPIDO
10 TEGLIE GN 1/1 - EN 600X400

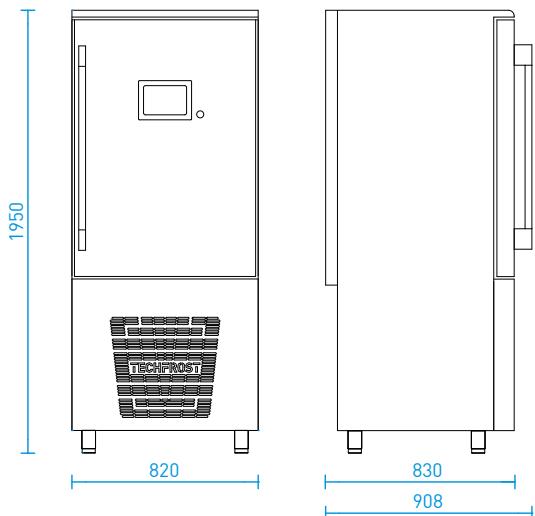
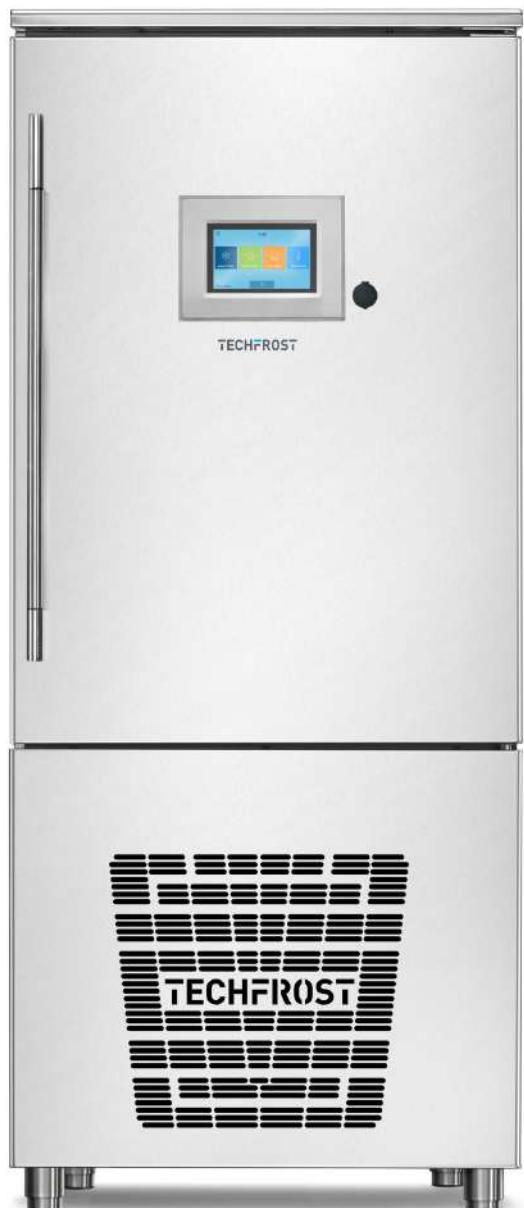


MODEL M10 CODE 364A0100

POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE ELETTRICA 400V/3Ph/50Hz	EXTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI ESTERNE L:820 P:d:908 H:1750 mm	INTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI INTERNE L:700 P:d:450 H:990 mm	POWER RATING POTENZA ASSORBITA 2,6 Kw / 6,5 A
COOLING CAPACITY RESA FRIGORIFERA (-10°C/+45°C) = 4630 W (-40°C/+45°C) = 980 W	BLAST CHILLING RESA ABBATTIMENTO 90°C +3°C in 90' = 30 Kg	BLAST FREEZING RESA SURGELAZIONE 90°C -18°C in 240' = 20 Kg	DEFROSTING SBRINAMENTO Hot gas / Gas caldo
REFRIGERANT GAS REFRIGERANTE R452A (GWP 2141)	NET/GROSS WEIGHT PESO NETTO/LORDO 200 Kg / 210 Kg	PACKAGING (WxDxH) MISURE IMBALLO 850 x 920 x 1900 mm	

M15

BLAST CHILLER / BLAST FREEZER
15 TRAYS GN 1/1 - EN 600X400
ABBATTITORE / SURGELATORE RAPIDO
15 TEGLIE GN 1/1 - EN 600X400



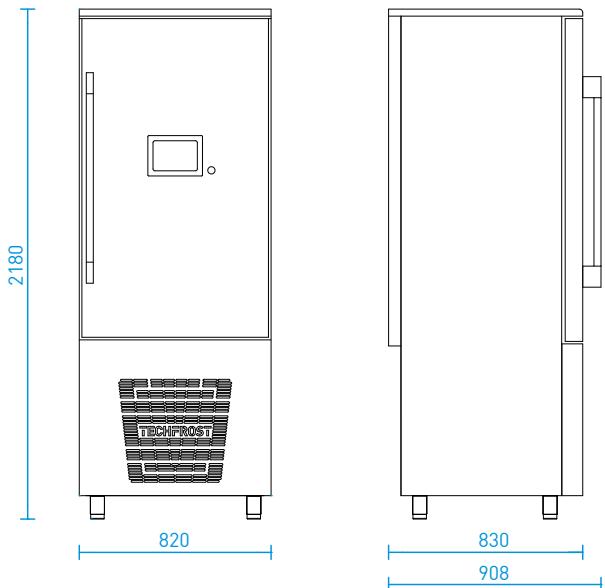
MODEL M15
CODE 374A0100

POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE ELETTRICA 400V/3Ph/50Hz	EXTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI ESTERNE L:820 P/d:908 H:1950 mm	INTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI INTERNE L:700 P/d:450 H:1090 mm	POWER RATING POTENZA ASSORBITA 3,4 Kw / 8,5 A
COOLING CAPACITY RESA FRIGORIFERA $(-10^{\circ}\text{C}/+45^{\circ}\text{C}) = 4970 \text{ W}$ $(-40^{\circ}\text{C}/+45^{\circ}\text{C}) = 1025 \text{ W}$	BLAST CHILLING RESA ABBATTIMENTO $90^{\circ}\text{C} +3^{\circ}\text{C in 90'} = 50 \text{ Kg}$	BLAST FREEZING RESA SURGELAZIONE $90^{\circ}\text{C} -18^{\circ}\text{C in 240'} = 30 \text{ Kg}$	DEFROSTING SBRINAMENTO Hot gas / Gas caldo
REFRIGERANT GAS REFRIGERANTE R452A (GWP 2141)	NET/GROSS WEIGHT PESO NETTO/LORDO 220 Kg / 230 Kg	PACKAGING (WxDxH) MISURE IMBALLO 850 x 920 x 2080 mm	

MASTER LINE
Blast chiller / Blast freezer

M18

BLAST CHILLER / BLAST FREEZER
18 TRAYS GN 1/1 - EN 600X400
ABBATTITORE / SURGELATORE RAPIDO
18 TEGLIE GN 1/1 - EN 600X400

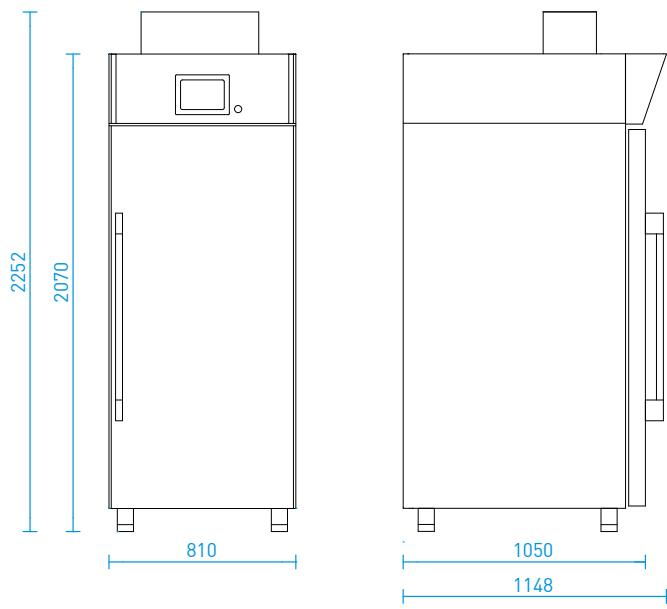


MODEL M18 CODE 384A0100

POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE ELETTRICA 400V/3Ph/50Hz	EXTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI ESTERNE L:820 P:d:908 H:2180 mm	INTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI INTERNE L:700 P:d:450 H:1320 mm	POWER RATING POTENZA ASSORBITA 3,6 Kw / 8,8 A
COOLING CAPACITY RESA FRIGORIFERA (-10°C/+45°C) = 5277 W (-40°C/+45°C) = 1140 W	BLAST CHILLING RESA ABBATTIMENTO 90°C +3°C in 90' = 70 Kg	BLAST FREEZING RESA SURGELAZIONE 90°C -18°C in 240' = 38 Kg	DEFROSTING SBRINAMENTO Hot gas / Gas caldo
REFRIGERANT GAS REFRIGERANTE R452A (GWP 2141)	NET/GROSS WEIGHT PESO NETTO/LORDO 250 Kg / 260 Kg	PACKAGING (WxDxH) MISURE IMBALLO 850 x 920 x 2365 mm	

M20

BLAST CHILLER / BLAST FREEZER
20 TRAYS GN 1/1 - EN 600X400
ABBATTITORE / SURGELATORE RAPIDO
20 TEGLIE GN 1/1 - EN 600X400



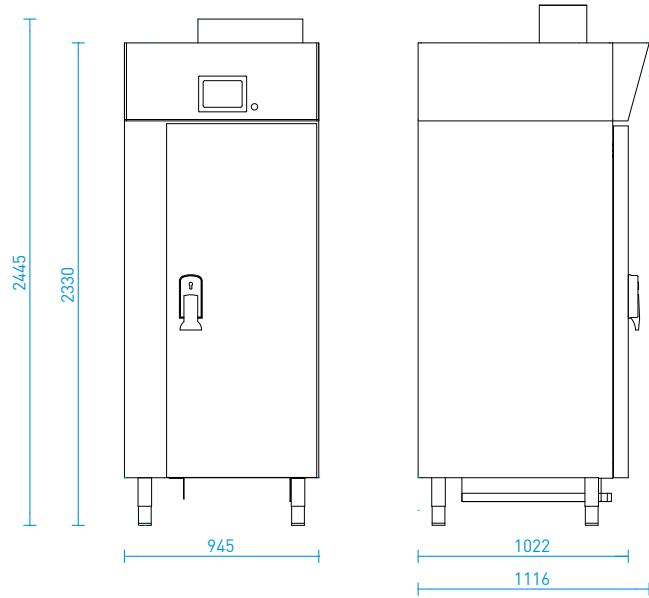
MODEL M20
CODE 324A0100

POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE ELETTRICA 400V/3Ph/50Hz	EXTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI ESTERNE L:810 P/d:1148 H:2252 mm	INTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI INTERNE L:670 P/d:575 H:1490 mm	POWER RATING POTENZA ASSORBITA 3,8 Kw / 8,8 A
COOLING CAPACITY RESA FRIGORIFERA $(-10^{\circ}\text{C}/+45^{\circ}\text{C}) = 5277 \text{ W}$ $(-40^{\circ}\text{C}/+45^{\circ}\text{C}) = 1140 \text{ W}$	BLAST CHILLING RESA ABBATTIMENTO $90^{\circ}\text{C} +3^{\circ}\text{C in 90'} = 75 \text{ Kg}$	BLAST FREEZING RESA SURGELAZIONE $90^{\circ}\text{C} -18^{\circ}\text{C in 240'} = 45 \text{ Kg}$	DEFROSTING SBRINAMENTO Hot gas / Gas caldo
REFRIGERANT GAS REFRIGERANTE R452A (GWP 2141)	NET/GROSS WEIGHT PESO NETTO/LORDO 255 Kg / 265 Kg	PACKAGING (WxDxH) MISURE IMBALLO 850 x 1300 x 2400 mm	

MASTER LINE
Blast chiller / Blast freezer

MCR20

BLAST CHILLER / BLAST FREEZER
1 TROLLEY 20 TRAYS GN 1/1
RATIONAL/CONVOTHERM/GIORIK
ABBATTITORE / SURGELATORE RAPIDO
1 CARRELLO 20 TEGLIE GN 1/1
RATIONAL/CONVOTHERM/GIORIK



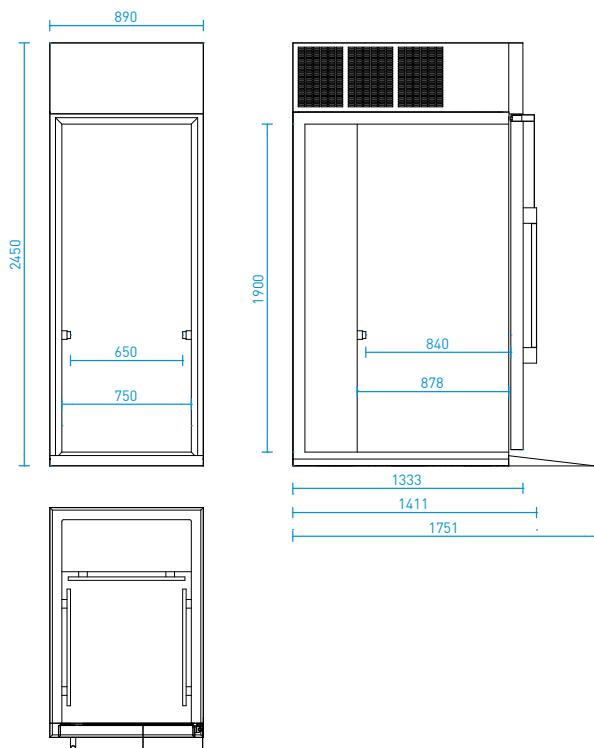
MODEL MCR20 CODE 474A0100

POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE ELETTRICA 400V/3Ph/50Hz	EXTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI ESTERNE L:945 P/d:1116 H:2445 mm	INTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI INTERNE L:530 P/d:820 H:1620 mm	POWER RATING POTENZA ASSORBITA 3,8 Kw / 8,8 A
COOLING CAPACITY RESA FRIGORIFERA (-10°C/+45°C) = 5277 W (-40°C/+45°C) = 1140 W	BLAST CHILLING RESA ABBATTIMENTO 90°C +3°C in 90' = 75 Kg	BLAST FREEZING RESA SURGELAZIONE 90°C -18°C in 240' = 45 Kg	DEFROSTING SBRINAMENTO Hot gas / Gas caldo
REFRIGERANT GAS REFRIGERANTE R452A (GWP 2141)	NET/GROSS WEIGHT PESO NETTO/LORDO 360 Kg / 370 Kg	PACKAGING (WxDxH) MISURE IMBALLO 980 x 1200 x 2480 mm	

MB40

BLAST CHILLER / BLAST FREEZER
1 TROLLEY 20 TRAYS GN 1/1 - GN 2/1
EN 600X400 - EN 600X800
WITH INCORPORATED CONDENSING UNIT

ABBATTITORE / SURGELATORE RAPIDO
1 CARRELLO 20 TEGLIE GN 1/1 - GN 2/1
EN 600X400 - EN 600X800
CON UNITÀ CONDENSANTE INCORPORATA



MODEL MB40
CODE 464A0100

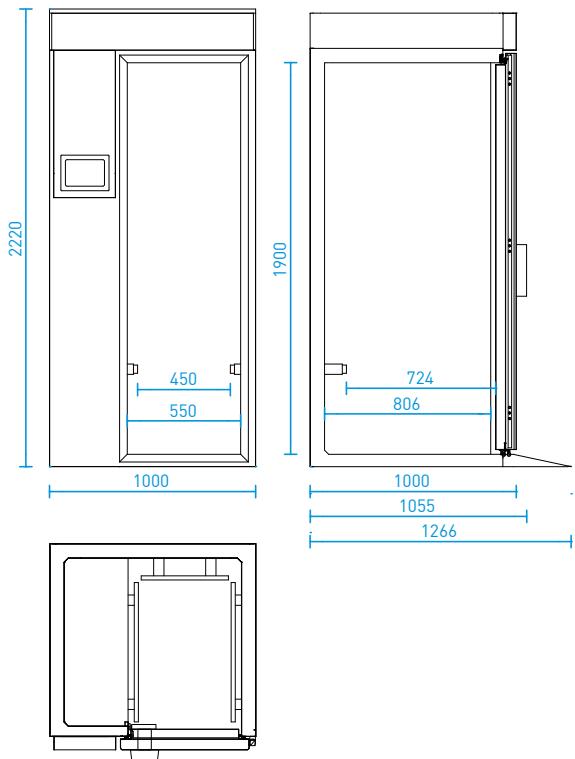
POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE ELETTRICA 400V/3Ph/50Hz	EXTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI ESTERNE L:890 P:d:1411 H:2450 mm	INTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI INTERNE L:650 P:d:840 H:1900 mm	POWER RATING POTENZA ASSORBITA 5,9 Kw / 11,7 A
COOLING CAPACITY RESA FRIGORIFERA (-10°C/+45°C) = 7700 W (-40°C/+45°C) = 1700 W	BLAST CHILLING RESA ABBATTIMENTO 90°C +3°C in 90' = 100 Kg	BLAST FREEZING RESA SURGELAZIONE 90°C -18°C in 240' = 70 Kg	DEFROSTING SBRINAMENTO Hot gas / Gas caldo
REFRIGERANT GAS REFRIGERANTE R452A (GWP 2141)	NET/GROSS WEIGHT PESO NETTO/LORDO 450 Kg / 480 Kg	PACKAGING (WxDxH) MISURE IMBALLO 950 x 1550 x 2600 mm	HP HP 3,5

MASTER LINE
Blast chiller / Blast freezer

MBF230

BLAST CHILLER / BLAST FREEZER ONE-PIECE
1 TROLLEY 20 TRAYS GN 1/1 - EN 600X400
WITH REMOTE CONDENSING UNIT

ABBATTITORE / SURGELATORE RAPIDO
MONOSCOCCA 1 CARRELLO 20 TEGLIE
GN 1/1 - EN 600X400
CON UNITÀ CONDENSANTE REMOTA



MODEL MBF230
CODE 484A0100

POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE ELETTRICA 400V/3Ph/50Hz	EXTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI ESTERNE L:1000 P/d:1055 H:2220 mm	INTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI INTERNE L:450 P/d:724 H:1900 mm	ENTER SPACE LUCE PORTA L:550 H:1900 mm
BLAST CHILLING RESA ABBATTIMENTO 90°C +3°C in 90' = 100 Kg	BLAST FREEZING RESA SURGELAZIONE 90°C -18°C in 240' = 70 Kg	DEFROSTING SBRINAMENTO Hot gas / Gas caldo	REFRIGERANT GAS REFRIGERANTE R452A (GWP 2141)
HP HP 3,5			

MBF230 BIG

BLAST CHILLER / BLAST FREEZER PANELLED

1 TROLLEY 20 TRAYS GN 1/1 - EN 600X400

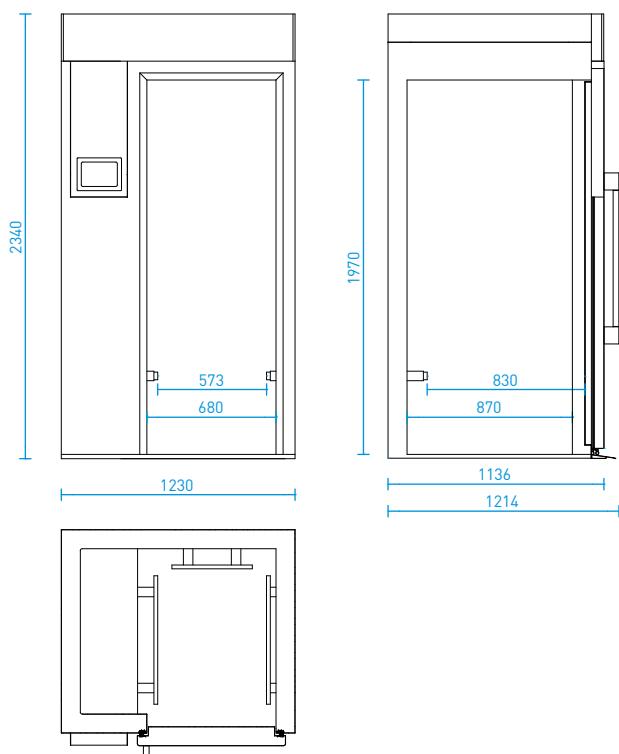
WITH REMOTE CONDENSING UNIT

ABBATTITORE / SURGELATORE RAPIDO

A PANNELLI 1 CARRELLO 20 TEGLIE

GN 1/1 - EN 600X400

CON UNITÀ CONDENSANTE REMOTA



MODEL MBF230 BIG

CODE 484A0110

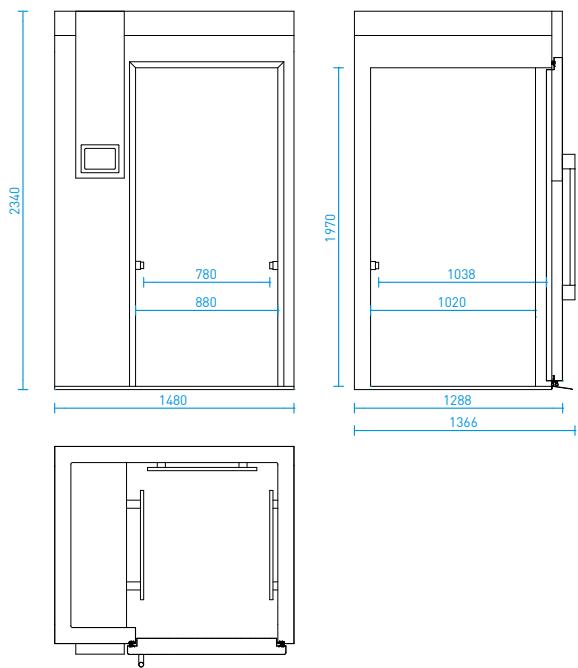
POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE ELETTRICA 400V/3Ph/50Hz	EXTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI ESTERNE L:1230 P/d:1214 H:2340 mm	INTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI INTERNE L:573 P/d:830 H:1970 mm	ENTER SPACE LUCE PORTA L:680 H:1900 mm
BLAST CHILLING RESA ABBATTIMENTO $90^{\circ}\text{C} +3^{\circ}\text{C}$ in 90' = 100 Kg	BLAST FREEZING RESA SURGELAZIONE $90^{\circ}\text{C} -18^{\circ}\text{C}$ in 240' = 70 Kg	DEFROSTING SBRINAMENTO Hot gas / Gas caldo	REFRIGERANT GAS REFRIGERANTE R452A (GWP 2141)
HP HP 3,5			

MASTER LINE
Blast chiller / Blast freezer

MBF420

BLAST CHILLER / BLAST FREEZER
1 TROLLEY 20 TRAYS GN 2/1- EN 600X800
WITH REMOTE CONDENSING UNIT

ABBATTITORE / SURGELATORE RAPIDO
1 CARRELLO 20 TEGLIE GN 2/1 - EN 600X800
CON UNITÀ CONDENSANTE REMOTA



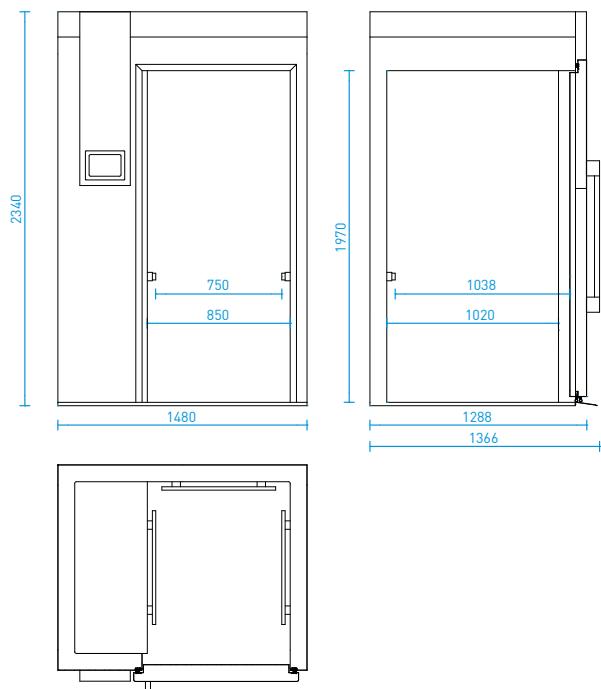
MODEL MBF420
CODE 494A0100

POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE ELETTRICA 400V/3Ph/50Hz	EXTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI ESTERNE L:1480 P/d:1366 H:2340 mm	INTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI INTERNE L:780 P/d:1038 H:1970 mm	ENTER SPACE LUCE PORTA L:880 H:1970 mm
BLAST CHILLING RESA ABBATTIMENTO 90°C +3°C in 90' = 200 Kg	BLAST FREEZING RESA SURGELAZIONE 90°C -18°C in 240' = 160 Kg	DEFROSTING SBRINAMENTO Hot gas / Gas caldo	REFRIGERANT GAS REFRIGERANTE R452A (GWP 2141)
HP HP 7,5			

MBF470

**BLAST CHILLER / BLAST FREEZER
POWER BOOSTED
1 TROLLEY 20 TRAYS GN 2/1 - EN 600X800
WITH REMOTE CONDENSING UNIT**

**ABBATTITORE / SURGELATORE RAPIDO
POTENZIATO
1 CARRELLO 20 TEGLIE GN 2/1 - EN 600X800
CON UNITÀ CONDENSANTE REMOTA**



**MODEL MBF470
CODE 494A0200**

POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE ELETTRICA 400V/3Ph/50Hz	EXTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI ESTERNE L:1480 P/d:1366 H:2340 mm	INTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI INTERNE L:750 P/d:1038 H:1970 mm	ENTER SPACE LUCE PORTA L:850 H:1970 mm
BLAST CHILLING RESA ABBATTIMENTO 90°C +3°C in 90' = 280 Kg	BLAST FREEZING RESA SURGELAZIONE 90°C -18°C in 240' = 200 Kg	DEFROSTING SBRINAMENTO Hot gas / Gas caldo	REFRIGERANT GAS REFRIGERANTE R452A (GWP 2141)

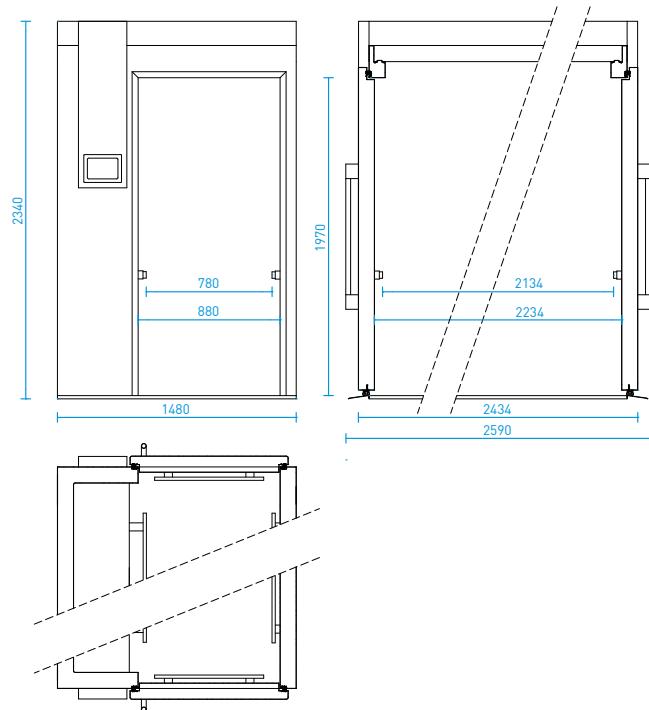
**HP
HP
12**

MASTER LINE
Blast chiller / Blast freezer

MBF520

**BLAST CHILLER / BLAST FREEZER
2 TROLLEYS 20 TRAYS GN 2/1 - EN 600X800
WITH REMOTE CONDENSING UNIT**

**ABBATTITORE / SURGELATORE RAPIDO
2 CARRELLI 20 TEGLIE GN 2/1 - EN 600X800
CON UNITÀ CONDENSANTE REMOTA**



MODEL MBF520
CODE 494A0300

POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE ELETTRICA 400V/3Ph/50Hz	EXTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI ESTERNE L:1480 P/d:2590 H:2340 mm	INTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI INTERNE L:780 P/d:2134 H:1970 mm	ENTER SPACE LUCE PORTA L:880 H:1970 mm
BLAST CHILLING RESA ABBATTIMENTO 90°C +3°C in 90' = 360 Kg	BLAST FREEZING RESA SURGELAZIONE 90°C -18°C in 240' = 235 Kg	DEFROSTING SBRINAMENTO Hot gas / Gas caldo	REFRIGERANT GAS REFRIGERANTE R452A (GWP 2141)

HP

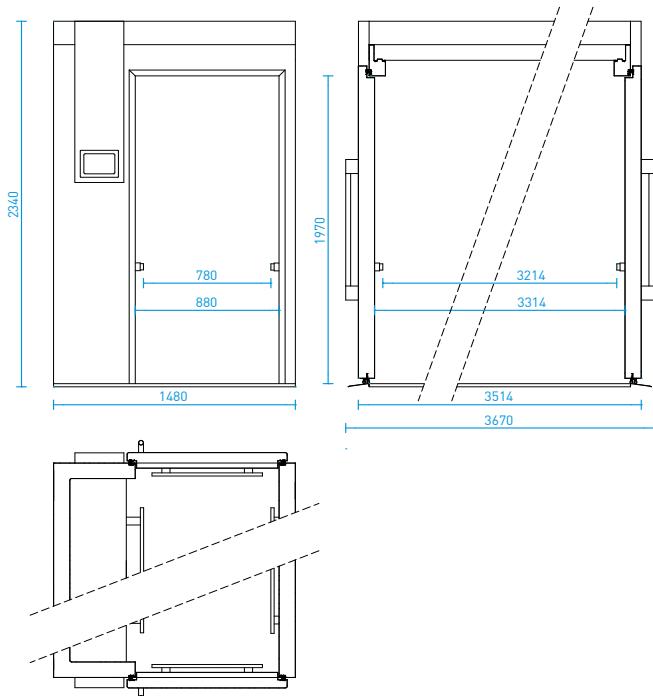
HP

18

MBF620

**BLAST CHILLER / BLAST FREEZER
3 TROLLEYS 20 TRAYS GN 2/1 - EN 600X800
WITH REMOTE CONDENSING UNIT**

**ABBATTITORE / SURGELATORE RAPIDO
3 CARRELLI 20 TEGLIE GN 2/1 - EN 600X800
CON UNITÀ CONDENSANTE REMOTA**



MODEL MBF620
CODE 494A0400

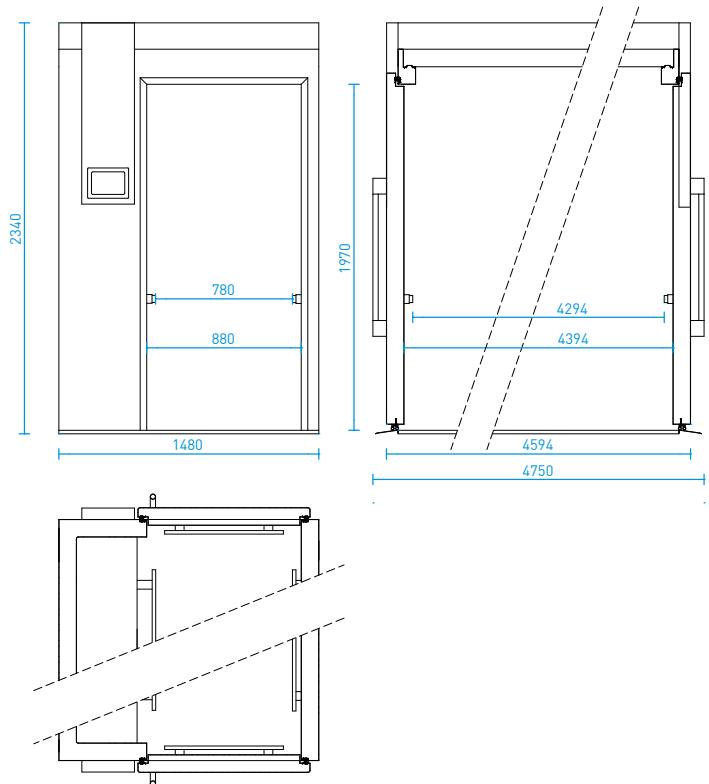
POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE ELETTRICA 400V/3Ph/50Hz	EXTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI ESTERNE L:1480 P/d:3670 H:2340 mm	INTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI INTERNE L:780 P/d:3214 H:1970 mm	ENTER SPACE LUCE PORTA L:880 H:1970 mm
BLAST CHILLING RESA ABBATTIMENTO 90°C +3°C in 90' = 550 Kg	BLAST FREEZING RESA SURGELAZIONE 90°C -18°C in 240' = 330 Kg	DEFROSTING SBRINAMENTO Hot gas / Gas caldo	REFRIGERANT GAS REFRIGERANTE R452A (GWP 2141)

MASTER LINE
Blast chiller / Blast freezer

MBF720

**BLAST CHILLER / BLAST FREEZER
4 TROLLEYS 20 TRAYS GN 2/1- EN 600X800
WITH REMOTE CONDENSING UNIT**

**ABBATTITORE / SURGELATORE RAPIDO
4 CARRELLI 20 TEGLIE GN 2/1 - EN 600X800
CON UNITÀ CONDENSANTE REMOTA**



MODEL MBF720
CODE 494A0500

POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE ELETTRICA 400V/3Ph/50Hz	EXTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI ESTERNE L:1480 P/d:4750 H:2340 mm	INTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI INTERNE L:780 P/d:4294 H:1970 mm	ENTER SPACE LUCE PORTA L:880 H:1970 mm
BLAST CHILLING RESA ABBATTIMENTO 90°C +3°C in 90' = 700 Kg	BLAST FREEZING RESA SURGELAZIONE 90°C -18°C in 240' = 480 Kg	DEFROSTING SBRINAMENTO Hot gas / Gas caldo	REFRIGERANT GAS REFRIGERANTE R452A (GWP 2141)

HP

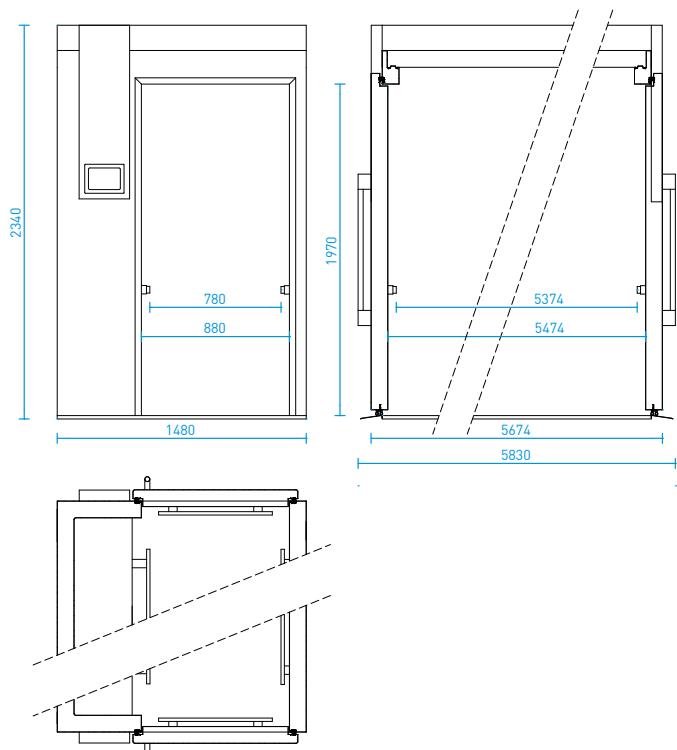
HP

36

MBF820

**BLAST CHILLER / BLAST FREEZER
5 TROLLEYS 20 TRAYS GN 2/1 - EN 600X800
WITH REMOTE CONDENSING UNIT**

**ABBATTITORE / SURGELATORE RAPIDO
5 CARRELLI 20 TEGLIE GN 2/1 - EN 600X800
CON UNITÀ CONDENSANTE REMOTA**



MODEL MBF820
CODE 494A0600

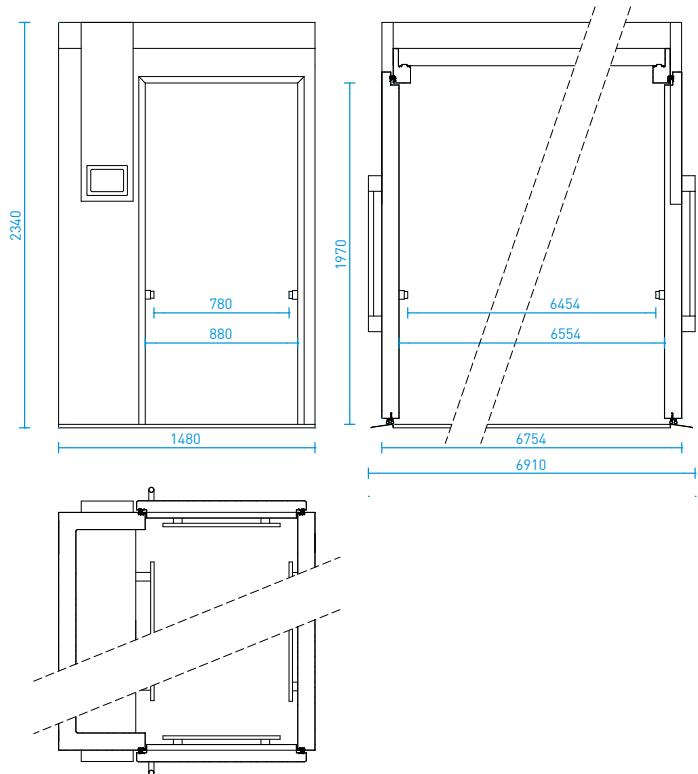
POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE ELETTRICA 400V/3Ph/50Hz	EXTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI ESTERNE L:1480 P/d:5830 H:2340 mm	INTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI INTERNE L:780 P/d:5374 H:1970 mm	ENTER SPACE LUCE PORTA L:880 H:1970 mm
BLAST CHILLING RESA ABBATTIMENTO $90^{\circ}\text{C} +3^{\circ}\text{C}$ in 90' = 860 Kg	BLAST FREEZING RESA SURGELAZIONE $90^{\circ}\text{C} -18^{\circ}\text{C}$ in 240' = 580 Kg	DEFROSTING SBRINAMENTO Hot gas / Gas caldo	REFRIGERANT GAS REFRIGERANTE R452A (GWP 2141)

MASTER LINE
Blast chiller / Blast freezer

MBF920

**BLAST CHILLER / BLAST FREEZER
6 TROLLEYS 20 TRAYS GN 2/1 - EN 600X800
WITH REMOTE CONDENSING UNIT**

**ABBATTITORE / SURGELATORE RAPIDO
6 CARRELLI 20 TEGLIE GN 2/1 - EN 600X800
CON UNITÀ CONDENSANTE REMOTA**



MODEL MBF920
CODE 494A0700

POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE ELETTRICA 400V/3Ph/50Hz	EXTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI ESTERNE L:1480 P/d:6910 H:2340 mm	INTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI INTERNE L:780 P/d:6454 H:1970 mm	LUCE PORTA ENTER SPACE L:880 H:1970 mm
RESA ABBATTIMENTO BLAST CHILLING 90°C +3°C in 90' = 1050 Kg	RESA SURGELAZIONE BLAST FREEZING 90°C -18°C in 240' = 720 Kg	DEFROSTING SBRINAMENTO Hot gas / Gas caldo	REFRIGERANT GAS REFRIGERANTE R452A (GWP 2141)

HP

HP

60



TECHFROST

TECHFROST

888



ENTRY LINE

The ENTRY line boasts simplicity but with no sacrifice of functionality as it includes the typical functions present in all Techfrost blast chillers / blast freezers.

Funzionalità e semplicità sono le caratteristiche che contraddistinguono la linea ENTRY. Dotato di un'elettronica intuitiva permette di avere però tutte le funzioni tipiche degli abbattitori TECHFROST

FUNCTIONS

- Choose between timed or temperature cycles
- Opt for HARD or SOFT cycle for delicate products
- Personalize settings
- Full range of HACCP storage alarms
- Employ continuous work cycles (for example, for gelato)
- End of cycle storage
- Manual defrosting
- Optional core probe

FUNZIONI

- Scelta tra cicli a tempo o a temperatura
- Opzioni tra ciclo HARD o SOFT per prodotti delicati
- Modifica di tutte le impostazioni a discrezione dell'utente
- Utilizzo di tutte le funzioni HACCP di memorizzazione allarmi
- Impostazioni di cicli continui di lavoro, come ad esempio per il gelato
- Conservazione a fine ciclo
- Sbrinamenti manuali
- Sonda a cuore optional

ENTRY LINE



JOF 923

BLAST CHILLER /
BLAST FREEZER
3 TRAYS GN 2/3
ABBATTITORE /
SURGELATORE
3 TEGLIE GN 2/3



JOF ONE

BLAST CHILLER /
BLAST FREEZER
3 TRAYS GN 1/1
ABBATTITORE /
SURGELATORE
3 TEGLIE GN 1/1
EN 600X400



E3

BLAST CHILLER /
BLAST FREEZER
3 TRAYS GN 1/1
ABBATTITORE /
SURGELATORE
3 TEGLIE GN 1/1



E5

BLAST CHILLER /
BLAST FREEZER
5 TRAYS GN 1/1
EN 600X400
ABBATTITORE /
SURGELATORE
5 TEGLIE GN 1/1
EN 600X400



E8

BLAST CHILLER /
BLAST FREEZER
8 TRAYS GN 1/1
EN 600X400
ABBATTITORE /
SURGELATORE
8 TEGLIE GN 1/1
EN 600X400

**E10**

BLAST CHILLER /
BLAST FREEZER
10 TRAYS GN 1/1
EN 600X400
ABBATTITORE /
SURGELATORE
10 TEGLIE GN 1/1
EN 600X400

E15

BLAST CHILLER /
BLAST FREEZER
15 TRAYS GN 1/1
EN 600X400
ABBATTITORE /
SURGELATORE
15 TEGLIE GN 1/1
EN 600X400

EB40

BLAST CHILLER /
BLAST FREEZER
1 TROLLEY 20 TRAYS
GN 1/1 - GN 2/1
EN 600X400 - EN 600X800
ABBATTITORE /
SURGELATORE
1 CARRELLO 20 TEGLIE
GN 1/1 - GN 2/1
EN 600X400 - EN 600X800

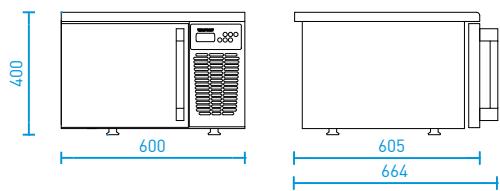
**E200
E400**

BLAST CHILLERS /
BLAST FREEZERS
ABBATTITORI /
SURGELATORI
E200 1 TROLLEY / 1 CARRELLO
GN 1/1 - EN 600X400
E400 1 TROLLEY / 1 CARRELLO
GN 2/1 - EN 600X800

ENTRY LINE
Blast chiller / Blast freezer

JOF 923

BLAST CHILLER / BLAST FREEZER
3 TRAYS GN 2/3
ABBATTITORE / SURGELATORE RAPIDO
3 TEGLIE GN 2/3

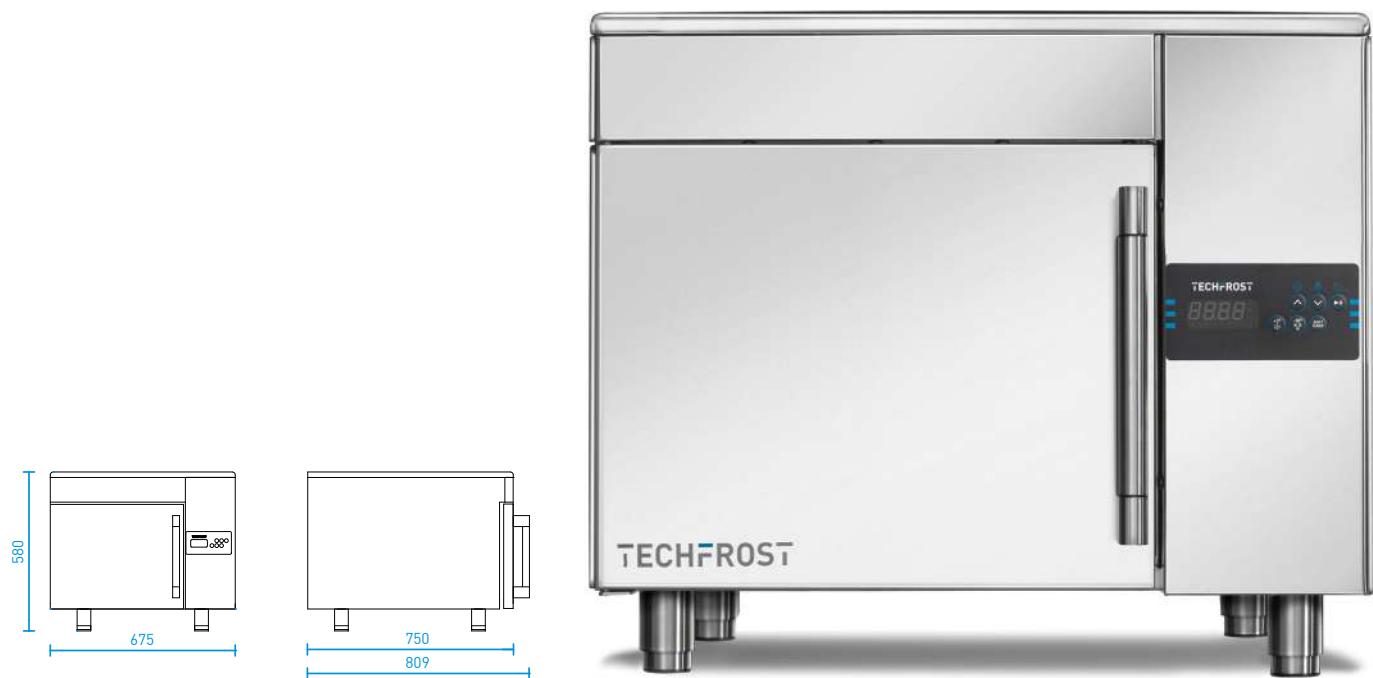


MODEL JOF 923
CODE 103A0104

POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE ELETTRICA 230V/1Ph/50Hz	EXTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI ESTERNE L:600 P:d:664 H:400 mm	INTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI INTERNE L:340 P:d:362 H:270 mm	POWER RATING POTENZA ASSORBITA 0,70 Kw / 3,8 A
COOLING CAPACITY RESA FRIGORIFERA (-10°/+45°) = 533 W (-40°/+45°) = 92 W	BLAST CHILLING RESA ABBATTIMENTO 90°C +3°C in 90' = 7,0 Kg	BLAST FREEZING RESA SURGELAZIONE 90°C -18°C in 240' = 4,9 Kg	DEFROSTING SBRINAMENTO By air / Ad aria
REFRIGERANT GAS REFRIGERANTE R452A (GWP 2141)	NET/GROSS WEIGHT PESO NETTO/LORDO 42 Kg / 49 Kg	PACKAGING (WxDxH) MISURE IMBALLO 700 x 650 x 500 mm	

JOF ONE

BLAST CHILLER / BLAST FREEZER
3 TRAYS GN 1/1 - EN 600X400
ABBATTITORE / SURGELATORE RAPIDO
3 TEGLIE GN 1/1 - EN 600X400



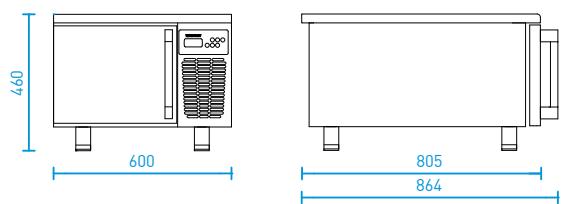
MODEL JOF ONE
CODE 200A0104

POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE ELETTRICA 230V/1Ph/50Hz	EXTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI ESTERNE L:675 P/d:809 H:580 mm	INTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI INTERNE L:420 P/d:610 H:300 mm	POWER RATING POTENZA ASSORBITA 0,75 Kw / 4 A
COOLING CAPACITY RESA FRIGORIFERA (-10°/+45°) = 1168 W (-40°/+45°) = 110 W	BLAST CHILLING RESA ABBATTIMENTO 90°C +3°C in 90' = 12,0 Kg	BLAST FREEZING RESA SURGELAZIONE 90°C -18°C in 240' = 8 Kg	DEFROSTING SBRINAMENTO By air / Ad aria
REFRIGERANT GAS REFRIGERANTE R452A (GWP 2141)	NET/GROSS WEIGHT PESO NETTO/LORDO 68 Kg / 75 Kg	PACKAGING (WxDxH) MISURE IMBALLO 700 x 900 x 730 mm	

ENTRY LINE
Blast chiller / Blast freezer

E3

BLAST CHILLER / BLAST FREEZER
3 TRAYS GN 1/1
ABBATTITORE / SURGELATORE RAPIDO
3 TEGLIE GN 1/1

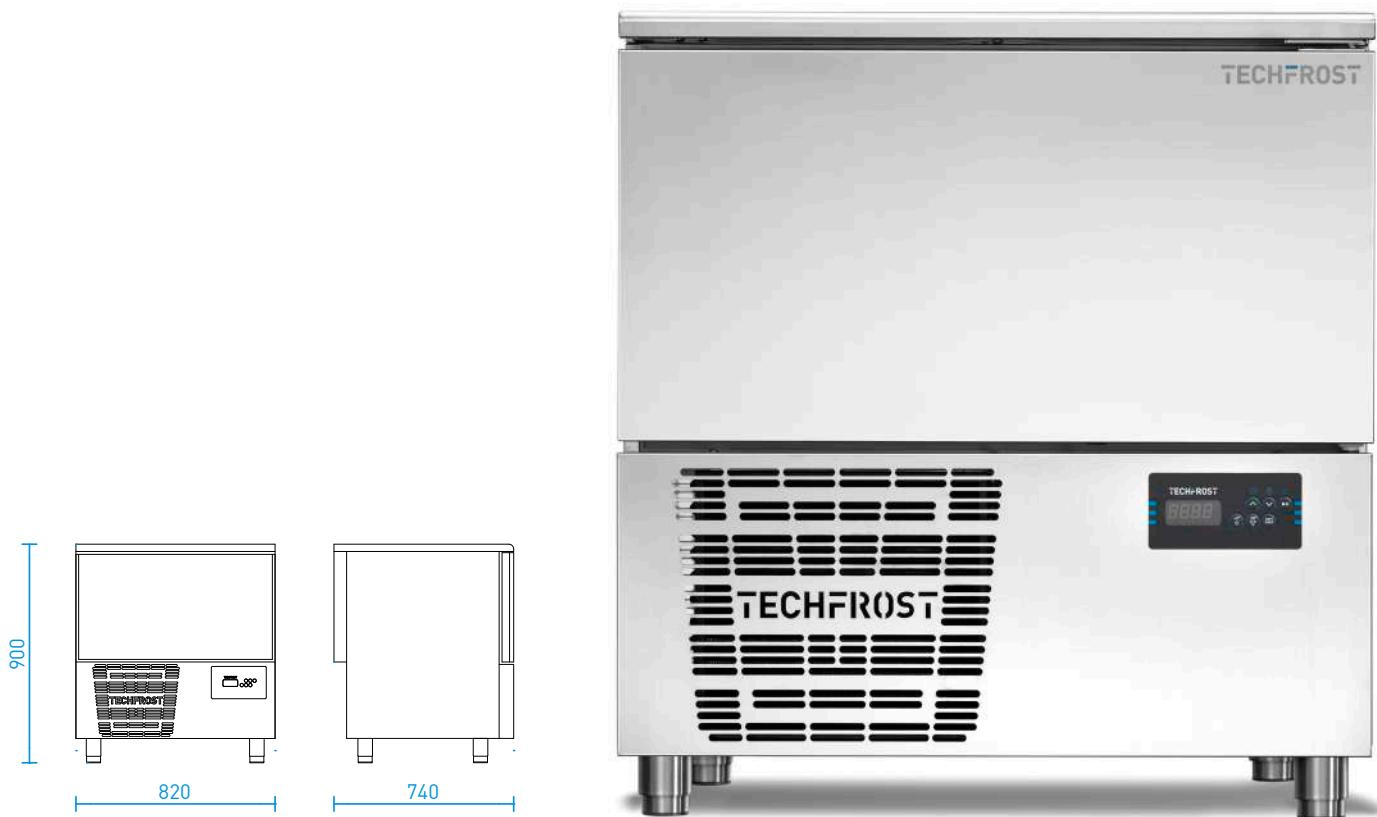


MODEL E3
CODE 250A0104

POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE ELETTRICA 230V/1Ph/50Hz	EXTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI ESTERNE L:600 P:d:864 H:460 mm	INTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI INTERNE L:340 P:d:560 H:270 mm	POWER RATING POTENZA ASSORBITA 0,72 Kw / 3,8 A
COOLING CAPACITY RESA FRIGORIFERA (-10°/+45°) = 533 W (-40°/+45°) = 92 W	BLAST CHILLING RESA ABBATTIMENTO 90°C +3°C in 90' = 7,0 Kg	BLAST FREEZING RESA SURGELAZIONE 90°C -18°C in 240' = 5,0 Kg	DEFROSTING SBRINAMENTO By air / Ad aria
REFRIGERANT GAS REFRIGERANTE R452A (GWP 2141)	NET/GROSS WEIGHT PESO NETTO/LORDO 55 Kg / 62 Kg	PACKAGING (WxDxH) MISURE IMBALLO 700 x 900 x 500 mm	

E5

BLAST CHILLER / BLAST FREEZER
5 TRAYS GN 1/1 - EN 600X400
ABBATTITORE / SURGELATORE RAPIDO
5 TEGLIE GN 1/1 - EN 600X400



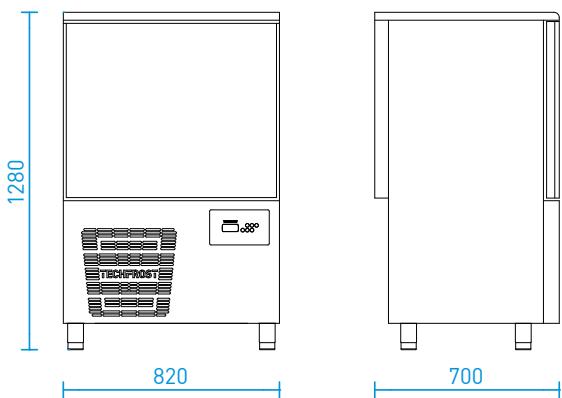
MODEL E5
CODE 355A0104

POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE ELETTRICA 230V/1Ph/50Hz	EXTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI ESTERNE L:820 P/d:740 H:900 mm	INTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI INTERNE L:700 P/d:450 H:375 mm	POWER RATING POTENZA ASSORBITA 1,0 Kw / 7 A
COOLING CAPACITY RESA FRIGORIFERA (-10°/+45°) = 1124 W (-40°/+45°) = 218 W	BLAST CHILLING RESA ABBATTIMENTO 90°C +3°C in 90' = 20 Kg	BLAST FREEZING RESA SURGELAZIONE 90°C -18°C in 240' = 14 Kg	DEFROSTING SBRINAMENTO By air / Ad aria
REFRIGERANT GAS REFRIGERANTE R452A (GWP 2141)	NET/GROSS WEIGHT PESO NETTO/LORDO 90 Kg / 100 Kg	PACKAGING (WxDxH) MISURE IMBALLO 850 x 850 x 1070 mm	

ENTRY LINE
Bast chiller / Blast freezer

E8

BLAST CHILLER / BLAST FREEZER
8 TRAYS GN 1/1 - EN 600X400
ABBATTITORE / SURGELATORE RAPIDO
8 TEGLIE GN 1/1 - EN 600X400

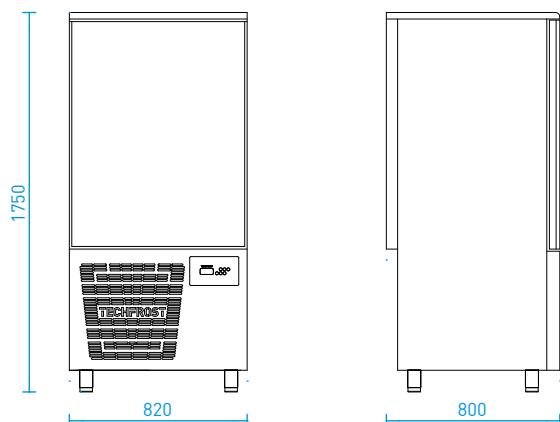


MODEL E8
CODE 358A0104

POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE ELETTRICA 230V/1Ph/50Hz	EXTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI ESTERNE L:820 P/d:700 H:1280 mm	INTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI INTERNE L:700 P/d:420 H:610 mm	POWER RATING POTENZA ASSORBITA 1,4 Kw / 7 A
COOLING CAPACITY RESA FRIGORIFERA (-10°/+45°) = 2205 W (-40°/+45°) = 349 W	BLAST CHILLING RESA ABBATTIMENTO 90°C +3°C in 90' = 25 Kg	BLAST FREEZING RESA SURGELAZIONE 90°C -18°C in 240' = 16 Kg	DEFROSTING SBRINAMENTO By air / Ad aria
REFRIGERANT GAS REFRIGERANTE R452A (GWP 2141)	NET/GROSS WEIGHT PESO NETTO/LORDO 140 Kg / 150 Kg	PACKAGING (WxDxH) MISURE IMBALLO 850 x 740 x 1450 mm	

E10

BLAST CHILLER / BLAST FREEZER
10 TRAYS GN 1/1 - EN 600X400
ABBATTITORE / SURGELATORE RAPIDO
10 TEGLIE GN 1/1 - EN 600X400



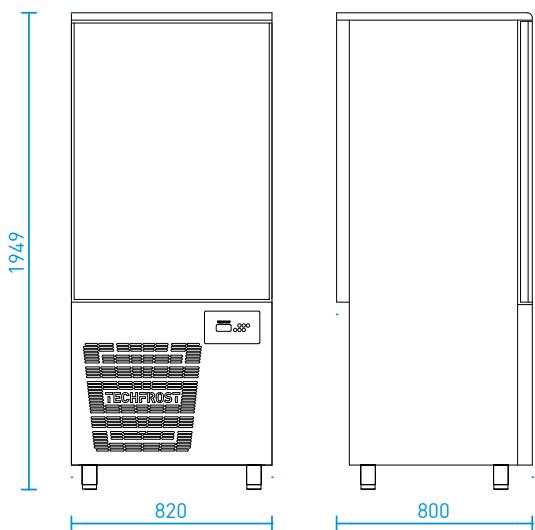
MODEL E10
CODE 363A0104

POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE ELETTRICA 400V/3Ph/50Hz	EXTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI ESTERNE L:820 P:d:800 H:1750 mm	INTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI INTERNE L:700 P:d:450 H:990 mm	POWER RATING POTENZA ASSORBITA 2,4 Kw / 8,5 A
COOLING CAPACITY RESA FRIGORIFERA $(-10^{\circ}\text{C}/+45^{\circ}\text{C}) = 4285 \text{ W}$ $(-40^{\circ}\text{C}/+45^{\circ}\text{C}) = 765 \text{ W}$	BLAST CHILLING RESA ABBATTIMENTO $90^{\circ}\text{C} +3^{\circ}\text{C} \text{ in } 90' = 28 \text{ Kg}$	BLAST FREEZING RESA SURGELAZIONE $90^{\circ}\text{C} -18^{\circ}\text{C} \text{ in } 240' = 18 \text{ Kg}$	DEFROSTING SBRINAMENTO By air / Ad aria
REFRIGERANT GAS REFRIGERANTE R452A (GWP 2141)	NET/GROSS WEIGHT PESO NETTO/LORDO 190 Kg/ 200 Kg	PACKAGING (WxDxH) MISURE IMBALLO 850 x 850 x 1900 mm	

ENTRY LINE
Blast chiller / Blast freezer

E15

BLAST CHILLER / BLAST FREEZER
15 TRAYS GN 1/1 - EN 600X400
ABBATTITORE / SURGELATORE RAPIDO
15 TEGLIE GN 1/1 - EN 600X400



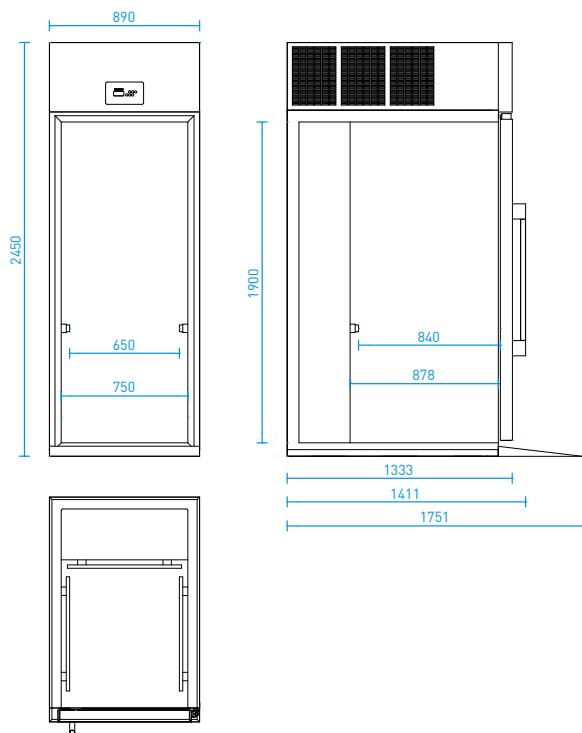
MODEL E15
CODE 369A0104

POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE ELETTRICA 400V/3Ph/50Hz	EXTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI ESTERNE L:820 P/d:800 H:1949 mm	INTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI INTERNE L:700 P/d:450 H:1090 mm	POWER RATING POTENZA ASSORBITA 3,4 Kw / 8,5 A
COOLING CAPACITY RESA FRIGORIFERA (-10°C/+45°C) = 4285 W (-40°C/+45°C) = 765 W	BLAST CHILLING RESA ABBATTIMENTO 90°C +3°C in 90' = 45 Kg	BLAST FREEZING RESA SURGELAZIONE 90°C -18°C in 240' = 27 Kg	DEFROSTING SBRINAMENTO By air / Ad aria
REFRIGERANT GAS REFRIGERANTE R452A (GWP 2141)	NET/GROSS WEIGHT PESO NETTO/LORDO 210 Kg/ 220 Kg	PACKAGING (WxDxH) MISURE IMBALLO 850 x 850 x 2080 mm	

EB40

BLAST CHILLER / BLAST FREEZER
1 TROLLEY 20 TRAYS GN 1/1 - GN 2/1
EN 600X400 - EN 600X800
WITH INCORPORATED CONDENSING UNIT

ABBATTITORE / SURGELATORE RAPIDO
1 CARRELLO 20 TEGLIE GN 1/1 - GN 2/1
EN 600X400 - EN 600X800
CON UNITÀ CONDENSANTE INCORPORATA



MODEL EB40
CODE 453A0104

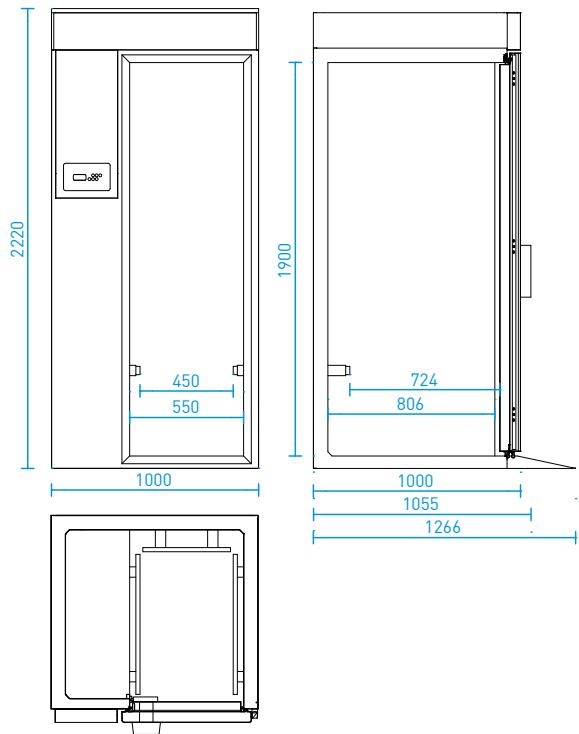
POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE ELETTRICA 400V/3Ph/50Hz	EXTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI ESTERNE L:890 P:d:1411 H:2450 mm	INTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI INTERNE L:650 P:d:840 H:1900 mm	POWER RATING POTENZA ASSorbita 3,9 Kw / 9,2 A
COOLING CAPACITY RESA FRIGORIFERA (-10°C/+45°C) = 7440 W (-40°C/+45°C) = 1640 W	BLAST CHILLING RESA ABBATTIMENTO 90°C +3°C in 90' = 90 Kg	BLAST FREEZING RESA SURGELAZIONE 90°C -18°C in 240' = 65 Kg	DEFROSTING SBRINAMENTO By air / Ad aria
REFRIGERANT GAS REFRIGERANTE R452A (GWP 2141)	NET/GROSS WEIGHT PESO NETTO/LORDO 450 Kg / 480 Kg	PACKAGING (WxDxH) MISURE IMBALLO 950 x 1550 x 2600 mm	HP HP 3

ENTRY LINE
Blast chiller / Blast freezer

E200

BLAST CHILLER / BLAST FREEZER
1 TROLLEY GN 1/1 - EN 600X400
WITH REMOTE CONDENSING UNIT

ABBATTITORE / SURGELATORE RAPIDO
1 CARRELLO GN 1/1 - EN 600X400
CON UNITÀ CONDENSANTE REMOTA



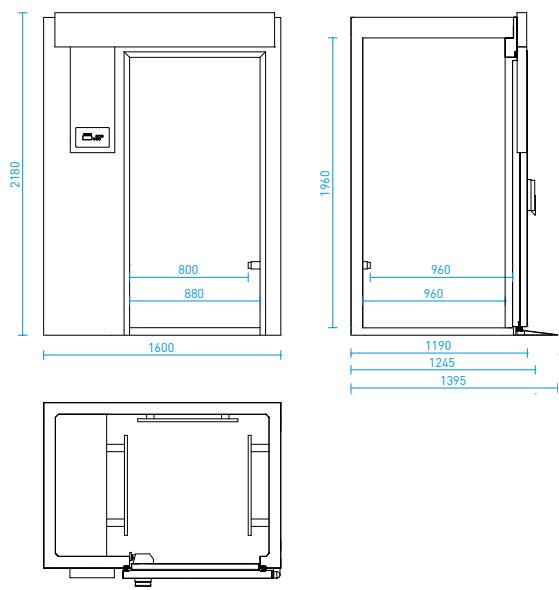
MODEL E200
CODE 463A0100

POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE ELETTRICA 400V/3Ph/50Hz	EXTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI ESTERNE L:1000 P/d:1055 H:2220 mm	INTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI INTERNE L:450 P/d:724 H:1900 mm	ENTER SPACE LUCE PORTA L: 550 H: 1900 mm
BLAST CHILLING RESA ABBATTIMENTO 90°C +3°C in 90' = 90 Kg	BLAST FREEZING RESA SURGELAZIONE 90°C -18°C in 240' = 65 Kg	DEFROSTING SBRINAMENTO By air / Ad aria	REFRIGERANT GAS REFRIGERANTE R452A (GWP 2141)
HP HP 3,5			

E400

**BLAST CHILLER / BLAST FREEZER
1 TROLLEY GN 2/1 - EN 600X800
WITH REMOTE CONDENSING UNIT**

**ABBATTITORE / SURGELATORE RAPIDO
1 CARRELLO GN 2/1 - EN 600X800
CON UNITÀ CONDENSANTE REMOTA**



MODEL E400
CODE 473A0100

POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE ELETTRICA 400V/3Ph/50Hz	EXTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI ESTERNE L:1600 P/d:1245 H:2180 mm	INTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI INTERNE L:800 P/d: 960 H:1960 mm	ENTER SPACE LUCE PORTA L: 880 H: 1830 mm
BLAST CHILLING RESA ABBATTIMENTO 90°C +3°C in 90' = 180 Kg	BLAST FREEZING RESA SURGELAZIONE 90°C -18°C in 240' = 145 Kg	DEFROSTING SBRINAMENTO By air / Ad aria	REFRIGERANT GAS REFRIGERANTE R452A (GWP 2141)

HP
HP
7,5

TECHFROST

A CABINET
FOR EVERY NEED

UN ARMADIO
PER QUALSIASI ESIGENZA



SUPREME
LINE



ESSENTIAL
LINE



VELVETY
LINE



FLOURY
LINE

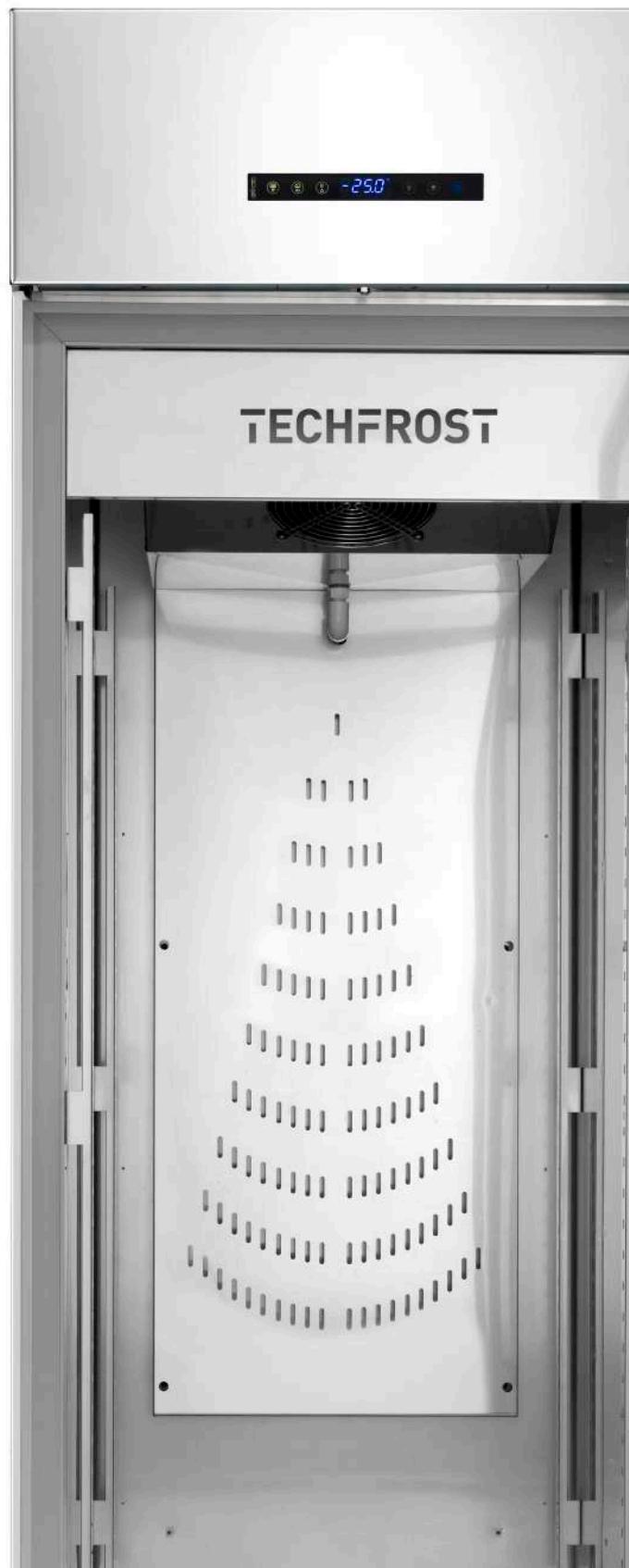
TECHFROST CABINETS

Techfrost cabinet is indispensable in environments which experience high workloads where operators require powerful, reliable and long-life machines.

All Techfrost pastry/gelato cabinets are extremely powerful in order to reach the target temperature as quickly as possible, ensure very efficient and quick automatic defrosting cycles, maintain the design, taste and fragrance integrity of the product.

Il conservatore Techfrost è uno strumento indispensabile nei laboratori dove ci sono carichi di lavoro piuttosto elevati ed il professionista necessita di macchine potenti, affidabili e di lunga durata.

In tutti i conservatori TECHFROST vi sono potenze elevate per poter garantire le temperature impostate in tempi brevi dopo l'apertura della porta, e sbrinamenti automatici molto efficienti e veloci, in grado di mantenere il prodotto perfettamente integro nel suo design, nel suo gusto e nella sua fragranza.



- 
- ➔ **Rounded corners and automatic evaporation of condensation.**
 - ➔ **There are different models to meet the exact demands of all professional activities.**
 - ➔ **Pastry/Gelato cabinets preserve product appearance whilst preserving overrun and creaminess.**
 - ➔ **Low temperature models employ a thermoregulation valve that accurately calibrates power dispensation.**

Angoli arrotondati ed evaporazione automatica dell'acqua di condensa.

Vi sono modelli diversificati per ogni esigenza dell'attività professionale.

Il conservatore gelato è una macchina in grado di conservare un prodotto nel suo aspetto intatto mantenendo l'overrun e la sua elevata cremosità.

Termostazione a valvola nei modelli a bassa temperatura in modo da calibrare perfettamente la potenza da erogare.



SUPREME LINE

- ➔ Modern, intuitive, comprehensive touch controls.
- ➔ Indirect ventilation driven by an internal diffuser.
- ➔ LED lighting and wheel kit available on request.
- ➔ Standard equipment: 5 pairs of slides and 5 shelves included.

Elettronica touch dal design moderno, molto intuitiva e completa.

Ventilazione indiretta e convogliata da un diffusore interno.

Luce a Led e kit ruote disponibili su richiesta.

Dotazione di serie: Nr. 5 coppie guide e Nr. 5 Griglie comprese nel prezzo.

SUPREME LINE



SG30

CABINET 20 TRAYS
GN 2/1 -2°C/+8°C
CONSERVATORE
20 TEGLIE GN 2/1
-2°C/+8°C

SG32

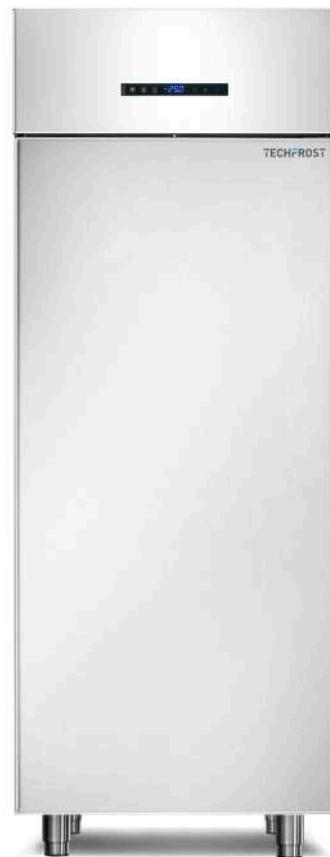
CABINET 20 TRAYS
GN 2/1 -10°C/-25°C
36 ICE CREAM TUBS
CONSERVATORE 20 TEGLIE
GN 2/1 -10°C/-25°C
36 VASCHETTE

SG35

CABINET 20 TRAYS
EN 600X400 -2°C/+8°C
CONSERVATORE 20 TEGLIE
EN 600X400 -2°C/+8°C

SG40

CABINET 20 TRAYS
EN 600X400 -10°C/-25°C
27 ICE CREAM TUBS
CONSERVATORE 20 TEGLIE
EN 600X400 -10°C/-25°C
27 VASCHETTE



SG78

CABINET 20 TRAYS
EN 600X800 -2°C/+8°C
CONSERVATORE 20 TEGLIE
EN 600X800 -2°C/+8°C

SG80

CABINET 20 TRAYS
EN 600X800 -10°C/-25°C
54 ICE CREAM TUBS
CONSERVATORE 20 TEGLIE
EN 600X800 -10°C/-25°C
54 VASCHETTE

SGX

CABINET 14 TRAYS
EN 600X800 -10°C/-25°C
42 ICE CREAM TUBS
CONSERVATORE 14 TEGLIE
EN 600X800 -10°C/-25°C
42 VASCHETTE

BLAST CHILLER / BLAST FREEZER
5 TRAYS GN 1/1 - EN 600X400
ABBATTITORE / SURGELATORE RAPIDO
5 TEGLIE GN 1/1 - EN 600X400

SUPREME LINE
Storage cabinet

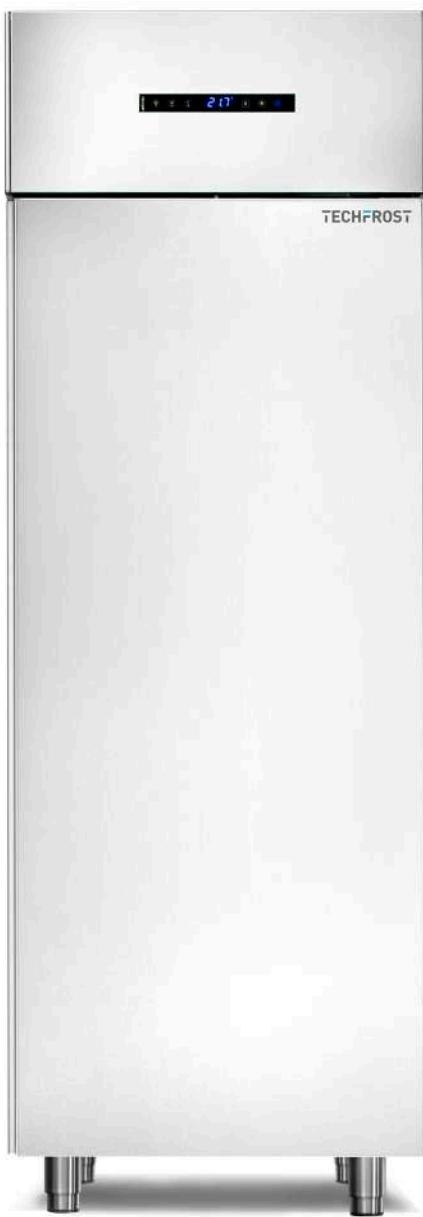
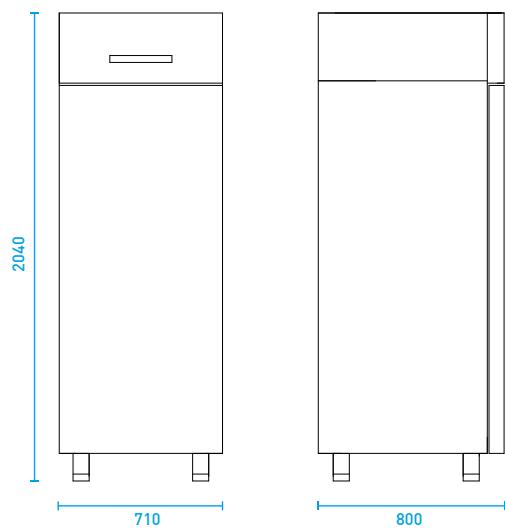
SG30

CABINET 20 TRAYS

GN 2/1 -2°C/+8°C

CONSERVATORE 20 TEGLIE

GN 2/1 -2°C/+8°C



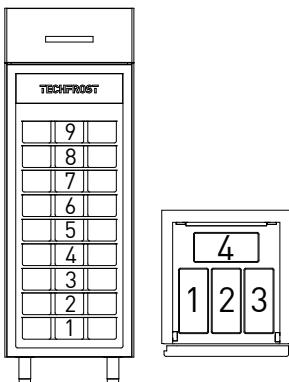
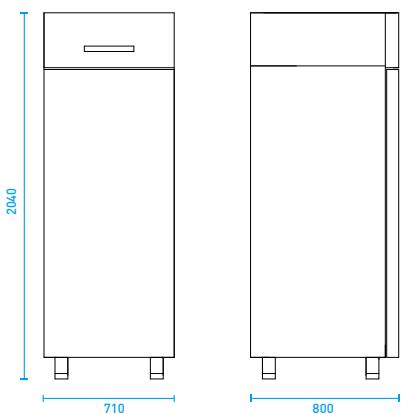
MODEL SG30

CODE 600C0115

CAPACITY TRAYS CAPACITA' TEGLIE 20 trays GN 2/1 20 teglie GN 2/1	CAPACITY LITERS CAPACITÀ LITRI 700	OPERATING TEMPERATURE TEMPERATURA DI ESERCIZIO -2°C / +8°C	POWER REQUIREMENTS ALIMENTAZIONE ELETTRICA 230V / 1Ph / 50Hz
EXTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI ESTERNE L:710 P/d:800 H:2040 mm	INTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI INTERNE L:590 P/d:650 H:1350 mm	POWER RATING POTENZA ASSORBITA 0,70 Kw / 3,8 A	COOLING CAPACITY RESA FRIGORIFERA (+5°C / +45°C) = 1110 W (-10°C / +45°C) = 645 W
DEFROSTING SBRINAMENTO Electric / Elettrico	REFRIGERANT GAS REFRIGERANTE R452A (GWP 2141)	NET/GROSS WEIGHT PESO NETTO/LORDO 130 kg / 140 kg	PACKAGING (WxDxH) MISURE IMBALLO 740 x 850 x 2250 mm

SG32

CABINET 20 TRAYS
GN 2/1 -10°C/-25°C
36 ICE CREAM TUBS
CONSERVATORE 20 TEGLIE
GN 2/1 -10°C/-25°C
36 VASCHETTE



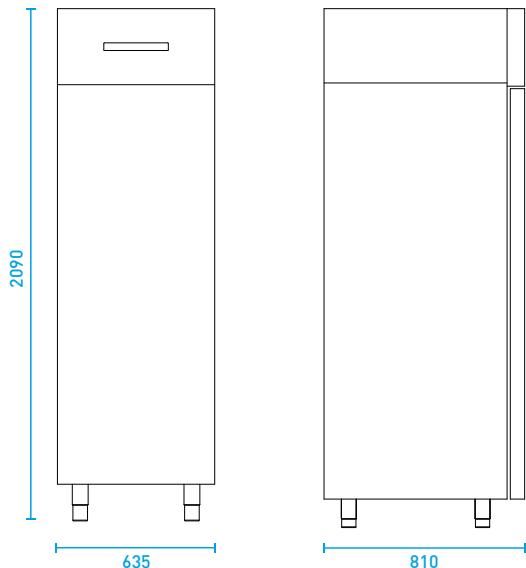
MODEL SG32
CODE 540C0115

CAPACITY TRAYS CAPACITA' TEGLIE	CAPACITY LITERS CAPACITA' LITRI	OPERATING TEMPERATURE TEMPERATURA DI ESERCIZIO	POWER REQUIREMENTS ALIMENTAZIONE ELETTRICA
20 trays GN 2/1 20 teglie GN 2/1	700	-10°C / -25°C	230V / 1Ph / 50Hz 400V / 3Ph / 50Hz (optional)
EXTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI ESTERNE	INTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI INTERNE	POWER RATING POTENZA ASSORBITA	COOLING CAPACITY RESA FRIGORIFERA
L:710 P/d:800 H:2040 mm	L:590 P/d:650 H:1350 mm	0,85 Kw / 4,5 A	(-10°C / +45°C) = 1168 W (-30°C / +45°C) = 322 W
DEFROSTING SBRINAMENTO	REFRIGERANT GAS REFRIGERANTE	NET/GROSS WEIGHT PESO NETTO/LORDO	PACKAGING (WxDxH) MISURE IMBALLO
Electric / Elettrico	R452A (GWP 2141)	140 kg / 150 kg	740 x 850 x 2250 mm

SUPREME LINE
Storage cabinet

SG35

CABINET 20 TRAYS
EN 600X400 -2°C/+8°C
CONSERVATORE 20 TEGLIE
EN 600X400 -2°C/+8°C

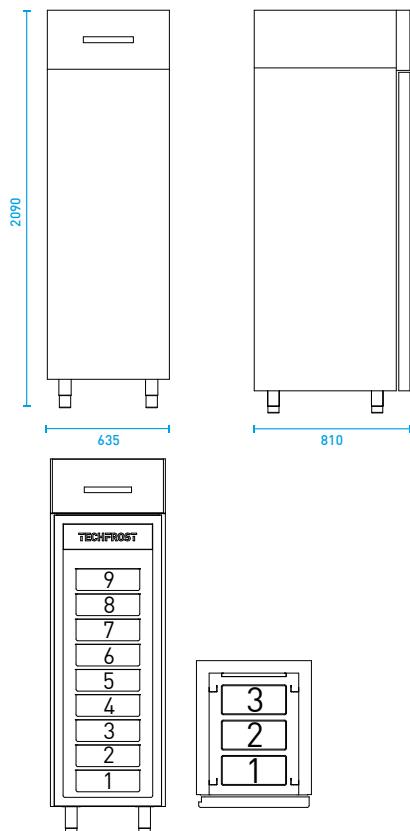


MODEL SG35
CODE 525C0115

CAPACITY TRAYS CAPACITA' TEGLIE 20 trays 600 x 400 20 teglie 600 x 400	CAPACITY LITERS CAPACITÀ LITRI 450	OPERATING TEMPERATURE TEMPERATURA DI ESERCIZIO -2°C / +8°C	POWER REQUIREMENTS ALIMENTAZIONE ELETTRICA 230V / 1Ph / 50Hz
EXTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI ESTERNE L:635 P/d:810 H:2090 mm	INTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI INTERNE L:495 P/d:660 H:1410 mm	POWER RATING POTENZA ASSORBITA 0,68 Kw / 3,7 A	COOLING CAPACITY RESA FRIGORIFERA (+5°C / +45°C) = 1110 W (-10°C / +45°C) = 645 W
DEFROSTING SBRINAMENTO Electric / Elettrico	REFRIGERANT GAS REFRIGERANTE R452A (GWP 2141)	NET/GROSS WEIGHT PESO NETTO/LORDO 135 kg / 145 kg	PACKAGING (WxDxH) MISURE IMBALLO 650 x 860 x 2300 mm

SG40

CABINET 20 TRAYS
EN 600X400 -10°C/-25°C
27 ICE CREAM TUBS
CONSERVATORE 20 TEGLIE
EN 600X400 -10°C/-25°C
27 VASCHETTE



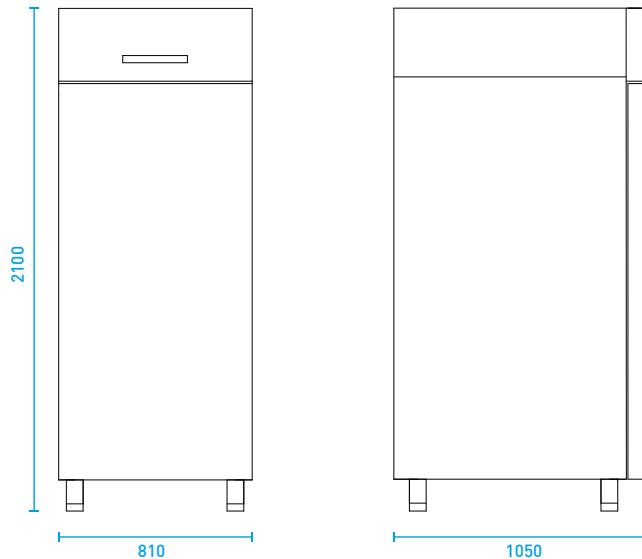
MODEL SG40
CODE 530C0115

CAPACITY TRAYS CAPACITA' TEGLIE	CAPACITY LITERS CAPACITÀ LITRI	OPERATING TEMPERATURE TEMPERATURA DI ESERCIZIO	POWER REQUIREMENTS ALIMENTAZIONE ELETTRICA
20 trays 600 x 400 20 teglie 600 x 400	450	-10°C / -25°C	230V / 1Ph / 50Hz
EXTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI ESTERNE	INTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI INTERNE	POWER RATING POTENZA ASSORBITA	COOLING CAPACITY RESA FRIGORIFERA
L:635 P/d:810 H:2090 mm	L:495 P/d:660 H:1410 mm	0,865 Kw / 4,5 A	(-10°C / +45°C) = 1168 W (-30°C / +45°C) = 322 W
DEFROSTING SBRINAMENTO	REFRIGERANT GAS REFRIGERANTE	NET/GROSS WEIGHT PESO NETTO/LORDO	PACKAGING (WxDxH) MISURE IMBALLO
Electric / Elettrico	R452A (GWP 2141)	145 kg / 155 kg	650 x 860 x 2200 mm

SUPREME LINE
Storage cabinet

SG78

CABINET 20 TRAYS
EN 600X800 -2°C/+8°C
CONSERVATORE 20 TEGLIE
EN 600X800 -2°C/+8°C

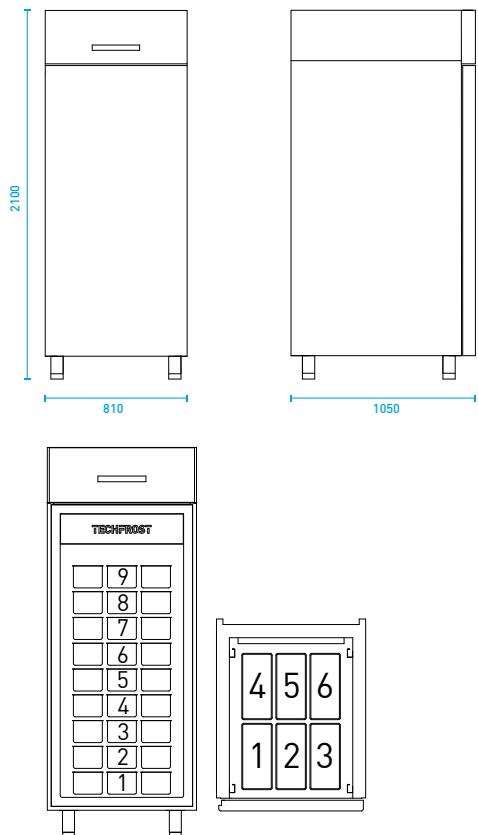


MODEL SG78
CODE 578C0115

CAPACITY TRAYS CAPACITA' TEGLIE 20 trays 600 x 800 20 teglie 600 x 800	CAPACITY LITERS CAPACITÀ LITRI 900	OPERATING TEMPERATURE TEMPERATURA DI ESERCIZIO -2°C / +8°C	POWER REQUIREMENTS ALIMENTAZIONE ELETTRICA 230V / 1Ph / 50Hz
EXTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI ESTERNE L:810 P/d:1050 H:2100 mm	INTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI INTERNE L:670 P/d:825 H:1630 mm	POWER RATING POTENZA ASSORBITA 0,83 Kw / 4,3 A	COOLING CAPACITY RESA FRIGORIFERA (+5°C / +45°C) = 1550 W (-10°C / +45°C) = 890 W
DEFROSTING SBRINAMENTO Electric / Elettrico	REFRIGERANT GAS REFRIGERANTE R452A (GWP 2141)	NET/GROSS WEIGHT PESO NETTO/LORDO 190 kg / 200 kg	PACKAGING (WxDxH) MISURE IMBALLO 860 x 1150 x 2300 mm

SG80

CABINET 20 TRAYS
EN 600X800 -10°C/-25°C
54 ICE CREAM TUBS
CONSERVATORE 20 TEGLIE
EN 600X800 -10°C/-25°C
54 VASCHETTE



MODEL SG80
CODE 590C0115

CAPACITY TRAYS CAPACITA' TEGLIE	CAPACITY LITERS CAPACITÀ LITRI	OPERATING TEMPERATURE TEMPERATURA DI ESERCIZIO	POWER REQUIREMENTS ALIMENTAZIONE ELETTRICA
20 trays 600 x 800 20 teglie 600 x 800	900	-10°C / -25°C	230V / 1Ph / 50Hz
EXTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI ESTERNE	INTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI INTERNE	POWER RATING POTENZA ASSORBITA	COOLING CAPACITY RESA FRIGORIFERA
L:810 P/d:1050 H:2100 mm	L:670 P/d:825 H:1630 mm	1,0 Kw / 5,5 A	(-10°C / +45°C) = 1526 W (-30°C / +45°C) = 624 W
DEFROSTING SBRINAMENTO	REFRIGERANT GAS REFRIGERANTE	NET/GROSS WEIGHT PESO NETTO/LORDO	PACKAGING (WxDxH) MISURE IMBALLO
Electric / Elettrico	R452A (GWP 2141)	200 kg / 210 kg	860 x 1150 x 2300 mm

SUPREME LINE

Combined cabinet and blast chiller / blast freezer

SGX

CABINET 14 TRAYS

EN 600X800 -10°C/-25°C

42 ICE CREAM TUBS

CONSERVATORE 14 TEGLIE

EN 600X800 -10°C/-25°C

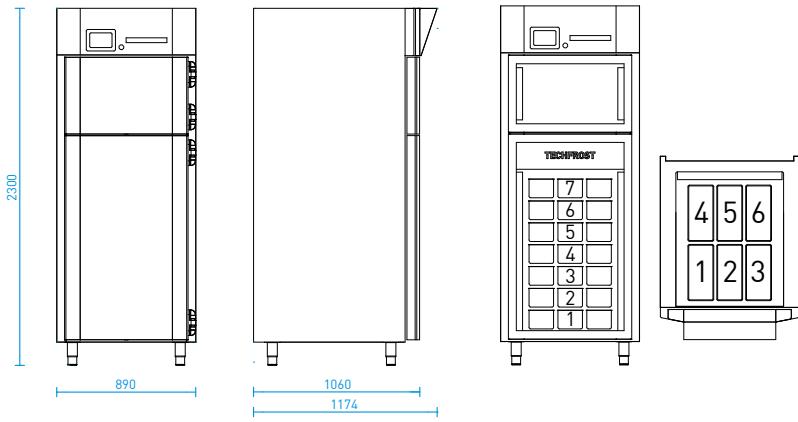
42 VASCHETTE

BLAST CHILLER / BLAST FREEZER

5 TRAYS GN 1/1 - EN 600X400

ABBATTITORE / SURGELATORE RAPIDO

5 TEGLIE GN 1/1 - EN 600X400



MODEL SGX

CODE 595C0115

EXTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI ESTERNE L:890 P/d:1174 H:2300 mm	TOTAL POWER RATING POTENZA ASSORBITA TOTALE 2,2 Kw / 4,3 A	PACKAGING (WxDxH) MISURE IMBALLO 920 X 1250 X 2420 mm	NET/GROSS WEIGHT PESO NETTO/LORDO 290 Kg / 310 Kg
---	--	---	---

CABINET FEATURES:

CAPACITY TRAYS CAPACITA' TEGLIE 14 trays 600 x 800 14 teglie 600 x 800	CAPACITY LITERS CAPACITA' LITRI 590	OPERATING TEMPERATURE TEMPERATURA DI ESERCIZIO -10°C / -25°C	COOLING CAPACITY RESA FRIGORIFERA (-10°C / +45°C) = 1526 W (-30°C / +45°C) = 624 W
---	---	--	---

INTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI INTERNE L:690 P/d:825 H:1265 mm	POWER RATING POTENZA ASSORBITA 1,0 Kw / 5,5 A	DEFROSTING SBRINAMENTO Electric / Elettrico	REFRIGERANT GAS REFRIGERANTE R452A (GWP 2141)
--	---	---	---

BLAST CHILLER FEATURES:

CAPACITY TRAYS CAPACITA' TEGLIE 5 trays 600 x 400 5 teglie 600 x 400	BLAST CHILLING RESA ABBATTIMENTO 90°C +3°C in 90'= 22 kg	BLAST FREEZING RESA SURGELAZIONE 90°C -18°C in 240'= 14 kg	COOLING CAPACITY RESA FRIGORIFERA (-10°C / +45°C) = 1526 W (-40°C / +45°C) = 327 W
INTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI INTERNE L:690 P/d:450 H:395 mm	POWER RATING POTENZA ASSORBITA 1,2 Kw / 8 A	DEFROSTING SBRINAMENTO Hot gas / Gas caldo	REFRIGERANT GAS REFRIGERANTE R452A (GWP 2141)





ESSENTIAL LINE

- ➔ The Essential line is characterized by its simplicity and reliability.
- ➔ Several available models for gastronomy, pastry and ice cream.
- ➔ Simple, intuitive, responsive controls complete with HACCP functions.
- ➔ Wide range of products at affordable prices.

La linea Essential si contraddistingue per la sua semplicità ed affidabilità.

Diversi modelli per la Gastronomia, per la Pasticceria e per la Gelateria.

Elettronica semplice di immediata intuizione, completa di funzioni HACCP

Ampia gamma di prodotti con prezzi accessibili

ESSENTIAL LINE



EG30

CABINET 20 TRAYS
GN 2/1 -2°C/+8°C
CONSERVATORE
20 TEGLIE GN 2/1
-2°C/+8°C

EG32

CABINET 20 TRAYS
GN 2/1 -10°C/-25°C
36 ICE CREAM TUBS
CONSERVATORE 20 TEGLIE
GN 2/1 -10°C/-25°C
36 VASCHETTE

EG35

CABINET 20 TRAYS
EN 600X400 -2°C/+8°C
CONSERVATORE 20 TEGLIE
EN 600X400 -2°C/+8°C

EG40

CABINET 20 TRAYS
EN 600X400 -10°C/-25°C
27 ICE CREAM TUBS
CONSERVATORE 20 TEGLIE
EN 600X400 -10°C/-25°C
27 VASCHETTE



EG78

CABINET 20 TRAYS
EN 600X800 -2°C/+8°C
CONSERVATORE 20 TEGLIE
EN 600X800 -2°C/+8°C



EG80

CABINET 20 TRAYS
EN 600X800 -10°C/-25°C
54 ICE CREAM TUBS
CONSERVATORE 20 TEGLIE
EN 600X800 -10°C/-25°C
54 VASCHETTE



EGX

CABINET 14 TRAYS
EN 600X800 -10°C/-25°C
42 ICE CREAM TUBS
CONSERVATORE 14 TEGLIE
EN 600X800 -10°C/-25°C
42 VASCHETTE

BLAST CHILLER / BLAST FREEZER
5 TRAYS GN 1/1 - EN 600X400
ABBATTITORE / SURGELATORE RAPIDO
5 TEGLIE GN 1/1 - EN 600X400

ESSENTIAL LINE
Storage cabinet

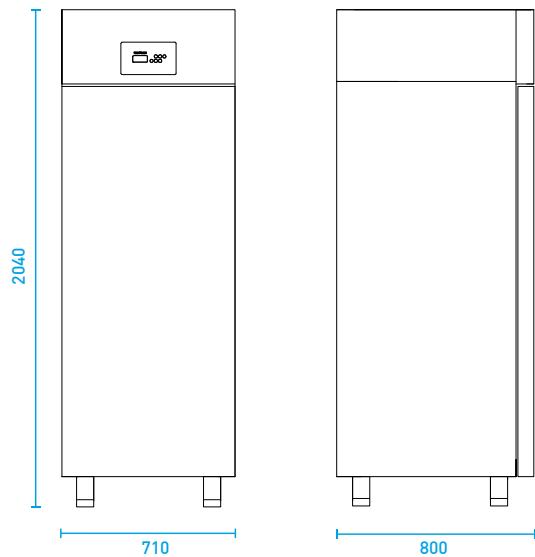
EG30

CABINET 20 TRAYS

GN 2/1 -2°C/+8°C

CONSERVATORE 20 TEGLIE

GN 2/1 -2°C/+8°C

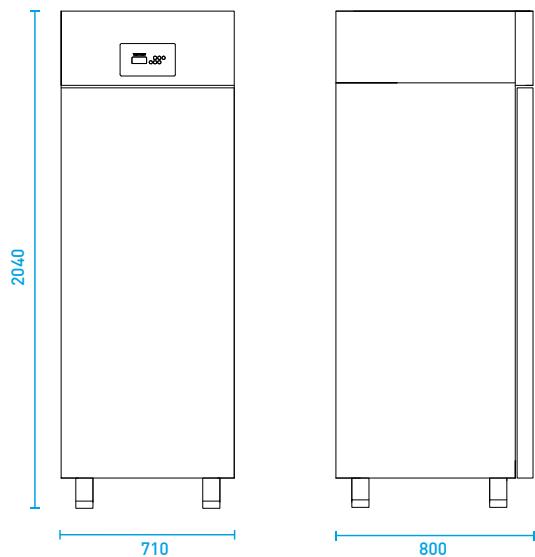


MODEL EG30
CODE 601C0110

CAPACITY TRAYS CAPACITA' TEGLIE	CAPACITY LITERS CAPACITÀ LITRI	OPERATING TEMPERATURE TEMPERATURA DI ESERCIZIO	POWER REQUIREMENTS ALIMENTAZIONE ELETTRICA
20 trays GN 2/1 20 teglie GN 2/1	700	-2°C / +8°C	230V / 1Ph / 50Hz
EXTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI ESTERNE	INTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI INTERNE	POWER RATING POTENZA ASSORBITA	COOLING CAPACITY RESA FRIGORIFERA
L:710 P/d:800 H:2040 mm	L:590 P/d:675 H:1350 mm	0,70 Kw / 3,8 A	(+5°C / +45°C) = 1110 W (-10°C / +45°C) = 645 W
DEFROSTING SBRINAMENTO	REFRIGERANT GAS REFRIGERANTE	NET/GROSS WEIGHT PESO NETTO/LORDO	PACKAGING (WxDxH) MISURE IMBALLO
Electric / Elettrico	R452A (GWP 2141)	120 kg /130 kg	740 x 850 x 2250 mm

EG32

CABINET 20 TRAYS
GN 2/1 -10°C/-25°C
36 ICE CREAM TUBS
CONSERVATORE 20 TEGLIE
GN 2/1 -10°C/-25°C
36 VASCHETTE



MODEL EG32
CODE 540C0110

CAPACITY TRAYS CAPACITA' TEGLIE	CAPACITY LITERS CAPACITÀ LITRI	OPERATING TEMPERATURE TEMPERATURA DI ESERCIZIO	POWER REQUIREMENTS ALIMENTAZIONE ELETTRICA
20 trays GN 2/1 20 teglie GN 2/1	700	-10°C / -25°C	230V / 1Ph / 50Hz
EXTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI ESTERNE	INTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI INTERNE	POWER RATING POTENZA ASSORBITA	COOLING CAPACITY RESA FRIGORIFERA
L:710 P/d:800 H:2040 mm	L:590 P/d:675 H:1350 mm	0,85 Kw / 4,5 A	(-10°C / +45°C) = 1168 W (-30°C / +45°C) = 322 W
DEFROSTING SBRINAMENTO	REFRIGERANT GAS REFRIGERANTE	NET/GROSS WEIGHT PESO NETTO/LORDO	PACKAGING (WxDxH) MISURE IMBALLO
Electric / Elettrico	R452A (GWP 2141)	130 kg / 140 kg	740 x 850 x 2250 mm

ESSENTIAL LINE
Storage cabinet

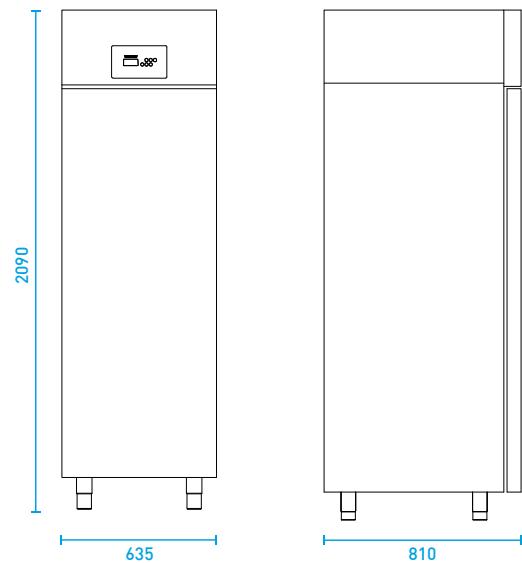
EG35

CABINET 20 TRAYS

EN600X400 -2°C/+8°C

CONSERVATORE 20 TEGLIE

EN600X400 -2°C/+8°C



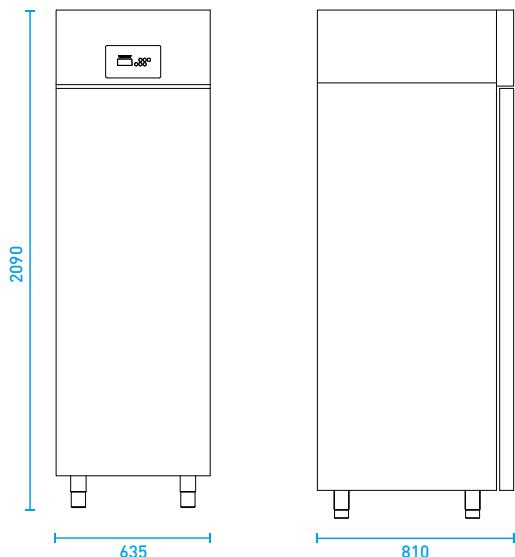
MODEL EG35

CODE 525C0110

CAPACITY TRAYS CAPACITA' TEGLIE	CAPACITY LITERS CAPACITÀ LITRI	OPERATING TEMPERATURE TEMPERATURA DI ESERCIZIO	POWER REQUIREMENTS ALIMENTAZIONE ELETTRICA
20 trays 600 x 400 20 teglie 600 x 400	450	-2°C / +8°C	230V / 1Ph / 50Hz
EXTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI ESTERNE	INTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI INTERNE	POWER RATING POTENZA ASSORBITA	COOLING CAPACITY RESA FRIGORIFERA
L:635 P/d:810 H:2090 mm	L:495 P/d:660 H:1410 mm	0,68 kw / 3,7 A	(+5°C / +45°C) = 1110 W (-10°C / +45°C) = 645 W
DEFROSTING SBRINAMENTO	REFRIGERANT GAS REFRIGERANTE	NET/GROSS WEIGHT PESO NETTO/LORDO	PACKAGING (WxDxH) MISURE IMBALLO
Electric / Elettrico	R452A (GWP 2141)	125 kg / 135 kg	650 x 860 x 2300 mm

EG40

CABINET 20 TRAYS
EN 600X400 -10°C/-25°C
27 ICE CREAM TUBS
CONSERVATORE 20 TEGLIE
EN 600X400 -10°C/-25°C
27 VASCHETTE



MODEL EG40
CODE 530C0110

CAPACITY TRAYS CAPACITA' TEGLIE	CAPACITY LITERS CAPACITÀ LITRI	OPERATING TEMPERATURE TEMPERATURA DI ESERCIZIO	POWER REQUIREMENTS ALIMENTAZIONE ELETTRICA
20 trays 600 x 400 20 teglie 600 x 400	450	-10°C / -25°C	230V / 1Ph / 50Hz
EXTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI ESTERNE	INTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI INTERNE	POWER RATING POTENZA ASSORBITA	COOLING CAPACITY RESA FRIGORIFERA
L:635 P/d:810 H:2090 mm	L:495 P/d:660 H:1410 mm	0,865 Kw / 4,5 A	(-10°C / +45°C) = 1168 W (-30°C / +45°C) = 322 W
DEFROSTING SBRINAMENTO	REFRIGERANT GAS REFRIGERANTE	NET/GROSS WEIGHT PESO NETTO/LORDO	PACKAGING (WxDxH) MISURE IMBALLO
Electric / Elettrico	R452A (GWP 2141)	135 kg / 145 kg	650 x 860 x 2300 mm

ESSENTIAL LINE
Storage cabinet

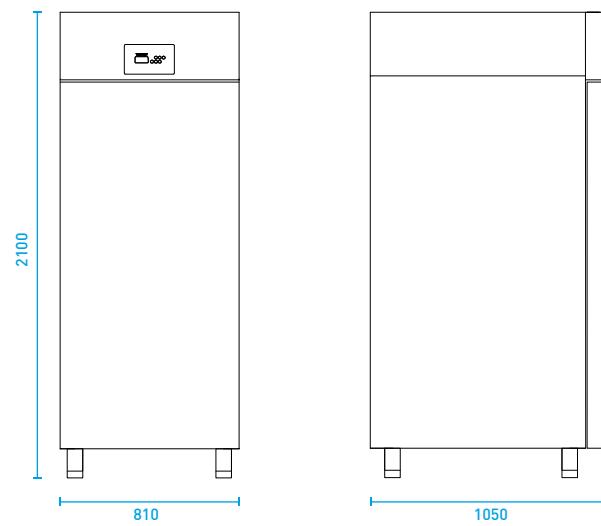
EG78

CABINET 20 TRAYS

EN 600X800 -2°C/+8°C

CONSERVATORE 20 TEGLIE

EN 600X800 -2°C/+8°C

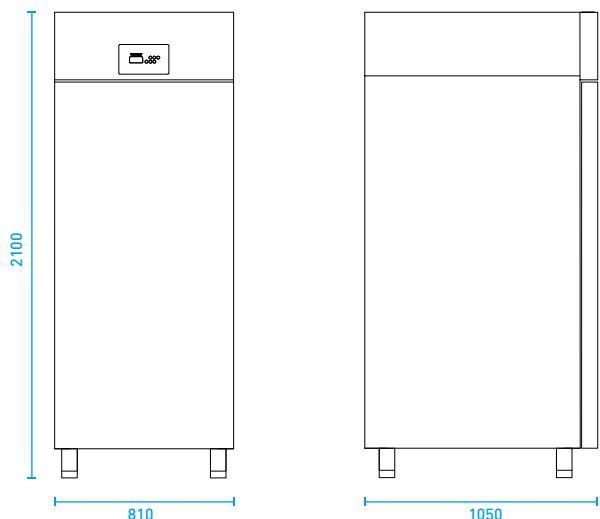


MODEL EG78 CODE 578C0110

CAPACITY TRAYS CAPACITA' TEGLIE	CAPACITY LITERS CAPACITÀ LITRI	OPERATING TEMPERATURE TEMPERATURA DI ESERCIZIO	POWER REQUIREMENTS ALIMENTAZIONE ELETTRICA
20 trays 600 x 800 20 teglie 600 x 800	900	-2°C / +8°C	230V / 1Ph / 50Hz
EXTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI ESTERNE	INTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI INTERNE	POWER RATING POTENZA ASSORBITA	COOLING CAPACITY RESA FRIGORIFERA
L:810 P/d:1050 H:2100 mm	L:670 P/d:825 H:1630 mm	0,83 kw / 4,3 A	(+5°C / +45°C) = 1550 W (-10°C / +45°C) = 890 W
DEFROSTING SBRINAMENTO	REFRIGERANT GAS REFRIGERANTE	NET/GROSS WEIGHT PESO NETTO/LORDO	PACKAGING (WxDxH) MISURE IMBALLO
Electric / Elettrico	R452A (GWP 2141)	180 kg / 190 kg	860 x 1150 x 2300 mm

EG80

CABINET 20 TRAYS
EN 600X800 -10°C/-25°C
54 ICE CREAM TUBS
CONSERVATORE 20 TEGLIE
EN 600X800 -10°C/-25°C
54 VASCHETTE



MODEL EG80
CODE 590C0110

CAPACITY TRAYS CAPACITA' TEGLIE	CAPACITY LITERS CAPACITÀ LITRI	OPERATING TEMPERATURE TEMPERATURA DI ESERCIZIO	POWER REQUIREMENTS ALIMENTAZIONE ELETTRICA
20 trays 600 x 800 20 teglie 600 x 800	900	-10°C / -25°C	230V / 1Ph / 50Hz
EXTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI ESTERNE	INTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI INTERNE	POWER RATING POTENZA ASSORBITA	COOLING CAPACITY RESA FRIGORIFERA
L:810 P/d:1050 H:2100 mm	L:670 P/d:825 H:1630 mm	1,0 kw / 5,5 A	(-10°C / +45°C) = 1526 W (-30°C / +45°C) = 624 W
DEFROSTING SBRINAMENTO	REFRIGERANT GAS REFRIGERANTE	NET/GROSS WEIGHT PESO NETTO/LORDO	PACKAGING (WxDxH) MISURE IMBALLO
Electric / Elettrico	R452A (GWP 2141)	190 kg / 200 kg	860 x 1150 x 2300 mm

ESSENTIAL LINE

Combined cabinet and blast chiller / blast freezer

EGX

CABINET 14 TRAYS

EN 600X800 -10°C/-25°C

42 ICE CREAM TUBS

CONSERVATORE 14 TEGLIE

EN 600X800 -10°C/-25°C

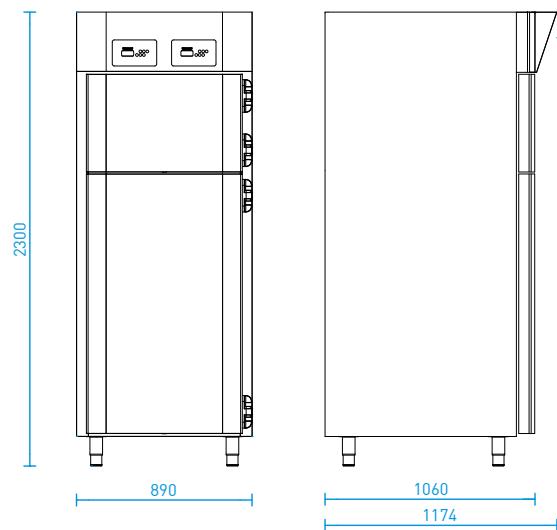
42 VASCHETTE

BLAST CHILLER / BLAST FREEZER

5 TRAYS GN 1/1 - EN 600X400

ABBATTITORE / SURGELATORE RAPIDO

5 TEGLIE GN 1/1 - EN 600X400



MODEL EGX

CODE 595C0110

EXTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI ESTERNE	TOTAL POWER RATING POTENZA ASSORBITA TOTALE	PACKAGING (WXDXH) MISURE IMBALLO	NET/GROSS WEIGHT PESO NETTO/LORDO
L:890 P:d:1174 H:2300 mm	2,0 Kw / 11 A	920 X 1250 X 2420 mm	290 Kg / 310 Kg

CABINET FEATURES:

CAPACITY TRAYS CAPACITA' TEGLIE 14 trays 600 x 800 14 teglie 600 x 800	CAPACITY LITERS CAPACITÀ LITRI 590	OPERATING TEMPERATURE TEMPERATURA DI ESERCIZIO -10°C / -25°C	COOLING CAPACITY RESA FRIGORIFERA (-10°C / +45°C) = 1526 W (-30°C / +45°C) = 624 W
---	--	--	---

INTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI INTERNE L:690 P:d:825 H:1265 mm	POWER RATING POTENZA ASSORBITA 1,0 Kw / 5,5 A	DEFROSTING SBRINAMENTO Electric / Elettrico	REFRIGERANT GAS REFRIGERANTE R452A (GWP 2141)
--	---	---	---

BLAST CHILLER FEATURES:

CAPACITY TRAYS CAPACITA' TEGLIE 5 trays 600 x 400 5 teglie 600 x 400	BLAST CHILLING RESA ABBATTIMENTO 90°C +3°C in 90'= 18,0 kg	BLAST FREEZING RESA SURGELAZIONE 90°C -18°C in 240'= 9,0 kg	COOLING CAPACITY RESA FRIGORIFERA (-10°C / +45°C) = 1297 W (-40°C / +45°C) = 273 W
INTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI INTERNE L:690 P:d:450 H:395 mm	POWER RATING POTENZA ASSORBITA 1,0 Kw / 5,5 A	DEFROSTING SBRINAMENTO By air / Ad aria	REFRIGERANT GAS REFRIGERANTE R452A (GWP 2141)



VELVETY LINE

- ➔ Modern, intuitive, comprehensive touch controls.
- ➔ Highest accuracy and reliability in the temperature and humidity control.
- ➔ Indirect ventilation to preserve the delicacy of the product.
- ➔ High power and outstanding performance.
- ➔ Equipped with 20 pairs of “L” shaped slides.

Elettronica touch dal design moderno, molto intuitiva e completa.

Massima sicurezza e precisione nel controllo di umidità e temperatura.

Ventilazione indiretta per salvaguardare la delicatezza del prodotto.

Potenza e prestazioni elevate.

Dotato di 20 coppie guide ad “L”.

VELVETY LINE



VC35

CHOCOLATE CABINET 20 TRAYS
EN 600X400 +4°C/+18°C
RELATIVE HUMIDITY 45% - 65%
ARMADIO CIOCCOLATO 20 TEGLIE
EN 600X400 +4°C/+18°C
UMIDITÀ RELATIVA 45% - 65%



VC78

CHOCOLATE CABINET 20 TRAYS
EN 600X800 +4°C/+18°C
RELATIVE HUMIDITY 45% - 65%
ARMADIO CIOCCOLATO 20 TEGLIE
EN 600X800 +4°C/+18°C
UMIDITÀ RELATIVA 45% - 65%



PC35

PASTRY CABINET 20 TRAYS
EN 600X400 -2°C/+8°C
RELATIVE HUMIDITY 65% - 95%
ARMADIO PASTICCERIA 20 TEGLIE
EN 600X400 -2°C/+8°C
UMIDITÀ RELATIVA 65% - 95%



PC78

PASTRY CABINET 20 TRAYS
EN 600X800 -2°C/+8°C
RELATIVE HUMIDITY 65% - 95%
ARMADIO PASTICCERIA 20 TEGLIE
EN 600X800 -2°C/+8°C
UMIDITÀ RELATIVA 65% - 95%

VELVETY LINE
Chocolate cabinet

VC35

CHOCOLATE CABINET 20 TRAYS

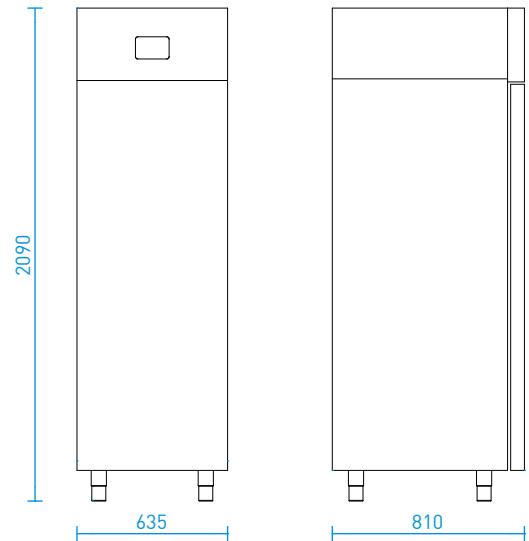
EN 600X400 +4°C/+18°C

RELATIVE HUMIDITY 45% - 65%

ARMADIO CIOCCOLATO 20 TEGLIE

EN 600X400 +4°C/+18°C

UMIDITÀ RELATIVA 45% - 65%



MODEL VC35
CODE 525C0125

CAPACITY TRAYS CAPACITA' TEGLIE 20 trays 600 x 400 20 teglie 600 x 400	CAPACITY LITERS CAPACITÀ LITRI 450	OPERATING TEMPERATURE TEMPERATURA DI ESERCIZIO +4°C / +18°C	POWER REQUIREMENTS ALIMENTAZIONE ELETTRICA 230V / 1Ph / 50Hz
EXTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI ESTERNE L:635 P/d:810 H:2090 mm	INTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI INTERNE L:495 P/d:660 H:1410 mm	POWER RATING POTENZA ASSORBITA 0,68 Kw / 3,7 A	COOLING CAPACITY RESA FRIGORIFERA (+5°C / +45°C) = 1110 W (-10°C / +45°C) = 645 W
DEFROSTING SBRINAMENTO Electric / Elettrico	REFRIGERANT GAS REFRIGERANTE R452A (GWP 2141)	NET/GROSS WEIGHT PESO NETTO/LORDO 135 kg / 145 kg	PACKAGING (WxDxH) MISURE IMBALLO 650 x 860 x 2300 mm
RELATIVE HUMIDITY UMIDITA' RELATIVA 45% - 65%			

VC78

CHOCOLATE CABINET 20 TRAYS

EN 600X800 +4°C/+18°C

RELATIVE HUMIDITY 45% - 65%

ARMADIO CIOCCOLATO 20 TEGLIE

EN 600X800 +4°C/+18°C

UMIDITÀ RELATIVA 45% - 65%



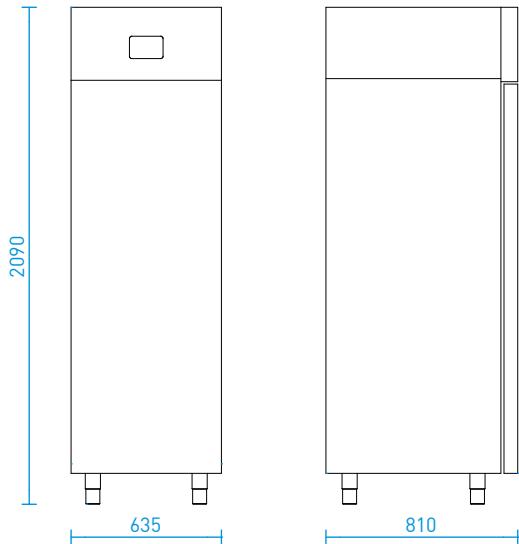
MODEL VC78
CODE 578C0125

CAPACITY TRAYS CAPACITA' TEGLIE	CAPACITY LITERS CAPACITÀ LITRI	OPERATING TEMPERATURE TEMPERATURA DI ESERCIZIO	POWER REQUIREMENTS ALIMENTAZIONE ELETTRICA
20 trays 600 x 800 20 teglie 600 x 800	900	+4°C / +18°C	230V / 1Ph / 50Hz
EXTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI ESTERNE	INTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI INTERNE	POWER RATING POTENZA ASSORBITA	COOLING CAPACITY RESA FRIGORIFERA
L:810 P/d:1050 H:2100 mm	L:670 P/d:825 H:1630 mm	0,83 Kw / 4,3 A	(+5°C / +45°C) = 1550 W (-10°C / +45°C) = 890 W
DEFROSTING SBRINAMENTO	REFRIGERANT GAS REFRIGERANTE	NET/GROSS WEIGHT PESO NETTO/LORDO	PACKAGING (WxDxH) MISURE IMBALLO
Electric / Elettrico	R452A (GWP 2141)	190 kg / 200 kg	860 x 1150 x 2300 mm
RELATIVE HUMIDITY UMIDITA' RELATIVA			
45% - 65%			

VELVETY LINE
Pastry cabinet

PC35

PASTRY CABINET 20 TRAYS
EN 600X400 -2°C/+8°C
RELATIVE HUMIDITY 65% - 95%
ARMADIO PASTICCERIA 20 TEGLIE
EN 600X400 -2°C/+8°C
UMIDITÀ RELATIVA 65% - 95%



MODEL PC35
CODE 525C0130

CAPACITY TRAYS CAPACITA' TEGLIE 20 trays 600 x 400 20 teglie 600 x 400	CAPACITY LITERS CAPACITÀ LITRI 450	OPERATING TEMPERATURE TEMPERATURA DI ESERCIZIO -2°C / +8°C	POWER REQUIREMENTS ALIMENTAZIONE ELETTRICA 230V / 1Ph / 50Hz
EXTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI ESTERNE L:635 P/d:810 H:2090 mm	INTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI INTERNE L:495 P/d:660 H:1410 mm	POWER RATING POTENZA ASSORBITA 0,68 Kw / 3,7 A	COOLING CAPACITY RESA FRIGORIFERA (+5°C / +45°C) = 1110 W (-10°C / +45°C) = 645 W
DEFROSTING SBRINAMENTO Electric / Elettrico	REFRIGERANT GAS REFRIGERANTE R452A (GWP 2141)	NET/GROSS WEIGHT PESO NETTO/LORDO 135 kg / 145 kg	PACKAGING (WxDxH) MISURE IMBALLO 650 x 860 x 2300 mm
RELATIVE HUMIDITY UMIDITA' RELATIVA 65% - 95%			

PC78

PASTRY CABINET 20 TRAYS

EN 600X800 -2°C/+8°C

RELATIVE HUMIDITY 65% - 95%

ARMADIO PASTICCERIA 20 TEGLIE

EN 600X800 -2°C/+8°C

UMIDITÀ RELATIVA 65% - 95%



MODEL PC78
CODE 578C0130

CAPACITY TRAYS CAPACITA' TEGLIE	CAPACITY LITERS CAPACITÀ LITRI	OPERATING TEMPERATURE TEMPERATURA DI ESERCIZIO	POWER REQUIREMENTS ALIMENTAZIONE ELETTRICA
20 trays 600 x 800 20 teglie 600 x 800	900	-2°C / +8°C	230V / 1Ph / 50Hz
EXTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI ESTERNE	INTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI INTERNE	POWER RATING POTENZA ASSORBITA	COOLING CAPACITY RESA FRIGORIFERA
L:810 P/d:1050 H:2100 mm	L:670 P/d:825 H:1630 mm	0,83 Kw / 4,3 A	(+5°C / +45°C) = 1550 W (-10°C / +45°C) = 890 W
DEFROSTING SBRINAMENTO	REFRIGERANT GAS REFRIGERANTE	NET/GROSS WEIGHT PESO NETTO/LORDO	PACKAGING (WxDxH) MISURE IMBALLO
Electric / Elettrico	R452A (GWP 2141)	190 kg / 200 kg	860 x 1150 x 2300 mm
RELATIVE HUMIDITY UMIDITA' RELATIVA			
65% - 95%			



FLOURY LINE

- ➔ Modern, intuitive, comprehensive touch controls
- ➔ Highest accuracy and reliability in the temperature and humidity control
- ➔ Humidity produced by a steam generator and regulated by the control board
- ➔ 5 phases: yeast block, storage, awakening, proving and maintenance
- ➔ Presence of conveyors designed to achieve a consistent air flow circulation
- ➔ Equipped with 20 pairs of “L” shaped slides.

Elettronica touch dal design moderno, molto intuitiva e completa.

Massima sicurezza e precisione nel controllo di umidità e temperatura.

Umidità generata da un produttore di vapore e regolata dalla scheda elettronica.

5 fasi: blocco dei lieviti, conservazione, risveglio, lievitazione e mantenimento.

Presenza di convogliatori studiati per ottenere un'uniforme circolazione dei flussi d'aria.

Dotato di 20 coppie guide ad “L”.

FLOURY LINE



FL500

RETARDER PROVER 20 TRAYS
EN 600X400 -5°C/+35°C
ARMADIO FERMALIEVITAZIONE
20 TEGLIE EN 600X400 -5°C/+35°C
RH 55% - 95%

FL500B

RETARDER PROVER 20 TRAYS
EN 600X400 -18°C/+35°C
ARMADIO FERMALIEVITAZIONE
20 TEGLIE EN 600X400 -18°C/+35°C
RH 55% - 95%



FL900

RETARDER PROVER 20 TRAYS
EN 600X800 -5°C/+35°C
ARMADIO FERMALIEVITAZIONE
20 TEGLIE EN 600X800 -5°C/+35°C
RH 55% - 95%



FL900B

RETARDER PROVER 20 TRAYS
EN 600X800 -18°C/+35°C
ARMADIO FERMALIEVITAZIONE
20 TEGLIE EN 600X800 -18°C/+35°C
RH 55% - 95%



FL220

RETARDER PROVER 1 TROLLEY
20 TRAYS EN 600X400 -5°C/+35°C
ARMADIO FERMALIEVITAZIONE 1 CARRELLO
20 TEGLIE EN 600X400 -5°C/+35°C
RH 55% - 95%



FL410

RETARDER PROVER 1 TROLLEY
20 TRAYS EN 600X800 -5°C/+35°C
ARMADIO FERMALIEVITAZIONE 1 CARRELLO
20 TEGLIE EN 600X800 -5°C/+35°C
RH 55% - 95%

FLOURY LINE
Retarder prover

FL500

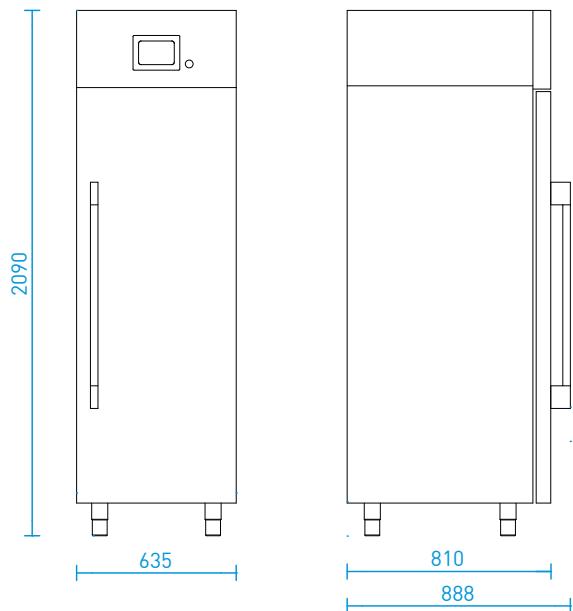
RETARDER PROVER 20 TRAYS

EN 600X400 -5°C/+35°C

ARMADIO FERMALIEVITAZIONE

20 TEGLIE EN 600X400 -5°C/+35°C

RH 55% - 95%



MODEL FL500
CODE 900F0100

CAPACITY TRAYS CAPACITA' TEGLIE 20 trays 600 x 400 20 teglie 600 x 400	CAPACITY LITERS CAPACITÀ LITRI 450	OPERATING TEMPERATURE TEMPERATURA DI ESERCIZIO -5°C / +35°C	POWER REQUIREMENTS ALIMENTAZIONE ELETTRICA 230V / 1Ph / 50Hz
EXTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI ESTERNE L:635 P/d:888 H:2090 mm	INTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI INTERNE L:495 P/d:660 H:1410 mm	MAX POWER RATING POTENZA MASSIMA ASSORBITA 0,98 kw / 6,2 A	COOLING CAPACITY RESA FRIGORIFERA (-10°C / +45°C) = 680 W
DEFROSTING SBRINAMENTO Electric / Eletrico	REFRIGERANT GAS REFRIGERANTE R452A (GWP 2141)	NET/GROSS WEIGHT PESO NETTO/LORDO 145 kg / 155 kg	PACKAGING (WxDxH) MISURE IMBALLO 650 x 950 x 2250 mm

WATER CONNECTION FOR UR%
CONNESSIONE IDRICA PER UR%

3/8 → 3/4F

FL500B

RETARDER PROVER 20 TRAYS

EN 600X400 -18°C/+35°C

ARMADIO FERMALIEVITAZIONE

20 TEGLIE EN 600X400 -18°C/+35°C

RH 55% - 95%



MODEL FL500B

CODE 900F0200

CAPACITY TRAYS CAPACITA' TEGLIE	CAPACITY LITERS CAPACITÀ LITRI	OPERATING TEMPERATURE TEMPERATURA DI ESERCIZIO	POWER REQUIREMENTS ALIMENTAZIONE ELETTRICA
20 trays 600 x 400 20 teglie 600 x 400	450	-18°C / +35°C	230V / 1Ph / 50Hz
EXTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI ESTERNE	INTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI INTERNE	MAX POWER RATING POTENZA MASSIMA ASSORBITA	COOLING CAPACITY RESA FRIGORIFERA (-10°C / +45°C) = 860 W
L:635 P/d:888 H:2090 mm	L:495 P/d:660 H:1410 mm	1,39 kw / 9 A	
DEFROSTING SBRINAMENTO	REFRIGERANT GAS REFRIGERANTE	NET/GROSS WEIGHT PESO NETTO/LORDO	PACKAGING (WxDxH) MISURE IMBALLO
Electric / Elettrico	R452A (GWP 2141)	160 kg / 170 kg	650 x 950 x 2300 mm

WATER CONNECTION FOR UR%

CONNESSIONE IDRICA PER UR%

3/8 → 3/4F

FLOURY LINE
Retarder prover

FL900

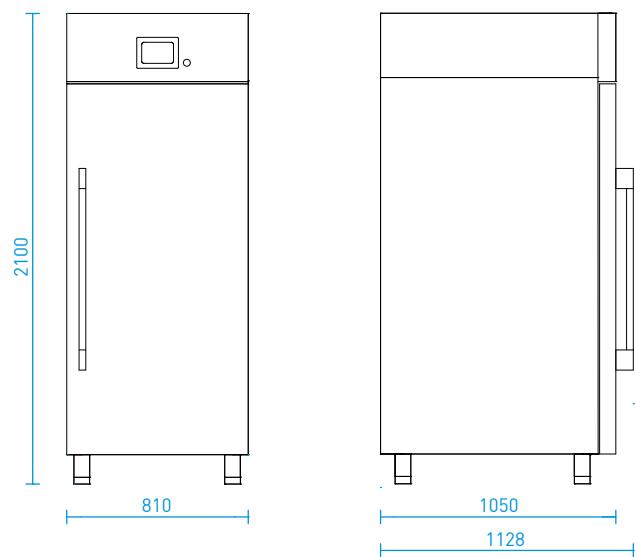
RETARDER PROVER 20 TRAYS

EN 600X800 -5°C/+35°C

ARMADIO FERMALIEVITAZIONE

20 TEGLIE EN 600X800 -5°C/+35°C

RH 55% - 95%



MODEL FL900

CODE 900F0300

CAPACITY TRAYS CAPACITA' TEGLIE 20 trays 600 x 800 20 teglie 600 x 800	CAPACITY LITERS CAPACITÀ LITRI 900	OPERATING TEMPERATURE TEMPERATURA DI ESERCIZIO -5°C / +35°C	POWER REQUIREMENTS ALIMENTAZIONE ELETTRICA 230V / 1Ph / 50Hz
EXTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI ESTERNE L:810 P:d:1128 H:2100 mm	INTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI INTERNE L:670 P:d:825 H:1630 mm	MAX POWER RATING POTENZA MASSIMA ASSORBITA 0,98 kw / 6,2 A	COOLING CAPACITY RESA FRIGORIFERA (-10°C / +45°C) = 830 W
DEFROSTING SBRINAMENTO Electric / Eletrico	REFRIGERANT GAS REFRIGERANTE R452A (GWP 2141)	NET/GROSS WEIGHT PESO NETTO/LORDO 210 kg / 220 kg	PACKAGING (WxDxH) MISURE IMBALLO 860 x 1220 x 2300 mm

WATER CONNECTION FOR UR%
CONNESSIONE IDRICA PER UR%

3/8 → 3/4F

FL900B

RETARDER PROVER 20 TRAYS

EN 600X800 -18°C/+35°C

ARMADIO FERMALIEVITAZIONE

20 TEGLIE EN 600X800 -18°C/+35°C

RH 55% - 95%



MODEL FL900B

CODE 900F0400

CAPACITY TRAYS CAPACITA' TEGLIE 20 trays 600 x 800 20 teglie 600 x 800	CAPACITY LITERS CAPACITÀ LITRI 900	OPERATING TEMPERATURE TEMPERATURA DI ESERCIZIO -18°C / +35°C	POWER REQUIREMENTS ALIMENTAZIONE ELETTRICA 230V / 1Ph / 50Hz
EXTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI ESTERNE L:810 P/d:1128 H:2100 mm	INTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI INTERNE L:670 P/d:825 H:1630 mm	MAX POWER RATING POTENZA MASSIMA ASSORBITA 1,39 kw / 9 A	COOLING CAPACITY RESA FRIGORIFERA (-10°C / +45°C) = 1000 W
DEFROSTING SBRINAMENTO Electric / Elettrico	REFRIGERANT GAS REFRIGERANTE R452A (GWP 2141)	NET/GROSS WEIGHT PESO NETTO/LORDO 225 kg / 235 kg	PACKAGING (WxDxH) MISURE IMBALLO 860 x 1220 x 2300 mm

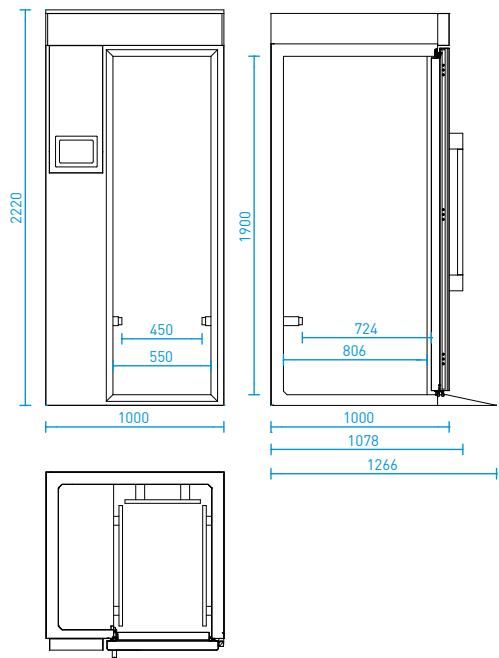
WATER CONNECTION FOR UR%
CONNESSIONE IDRICA PER UR%

3/8 → 3/4F

FLOURY LINE
Retarder prover

FL220

RETARDER PROVER 1 TROLLEY
20 TRAYS EN 600X400 -5°C/+35°C
ARMADIO FERMALIEVITAZIONE 1 CARRELLO
20 TEGLIE EN 600X400 -5°C/+35°C
RH 55% - 95%

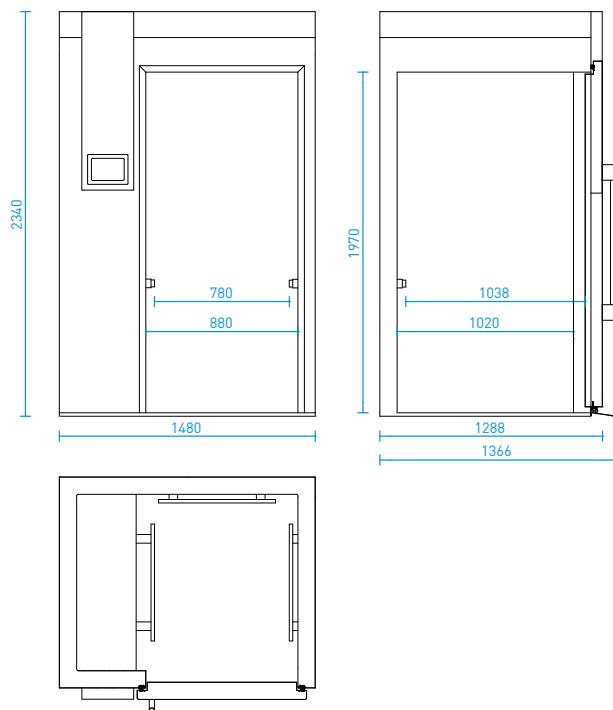


MODEL FL220
CODE 900F0500

TROLLEY CAPACITY CAPACITA' CARRELLO 1 trolley 20 trays 600 x 400 1 carrello 20 teglie 600 x 400	REFRIGERANT GAS REFRIGERANTE R452A (GWP 2141)	OPERATING TEMPERATURE TEMPERATURA DI ESERCIZIO -5°C / +35°C	POWER REQUIREMENTS ALIMENTAZIONE ELETTRICA 230V / 1Ph / 50Hz
EXTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI ESTERNE L:1000 P/d:1078 H:2220 mm	INTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI INTERNE L:450 P/d:724 H:1900 mm	MAX POWER RATING POTENZA MASSIMA ASSORBITA 2,12 kw	COOLING CAPACITY RESA FRIGORIFERA (-10°C / +45°C) = 1250 W
ENTER SPACE LUCE PORTA L: 550 H: 1900 mm	DEFROSTING SBRINAMENTO Electric / Elettrico		

FL410

RETARDER PROVER 1 TROLLEY
20 TRAYS EN 600X800 -5°C/+35°C
ARMADIO FERMALIEVITAZIONE 1 CARRELLO
20 TEGLIE EN 600X800 -5°C/+35°C
RH 55% - 95%



MODEL FL410

CODE 900F0600

TROLLEY CAPACITY CAPACITA' CARRELLO 1 trolley 20 trays 600 x 800 1 carrello 20 teglie 600 x 800	REFRIGERANT GAS REFRIGERANTE R452A (GWP 2141)	OPERATING TEMPERATURE TEMPERATURA DI ESERCIZIO -5°C / +35°C	POWER REQUIREMENTS ALIMENTAZIONE ELETTRICA 230V / 1Ph / 50Hz
EXTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI ESTERNE L:1480 P/d:1366 H:2340 mm	INTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI INTERNE L:780 P/d:1038 H:1970 mm	MAX POWER RATING POTENZA MASSIMA ASSORBITA 2,49 kw	COOLING CAPACITY RESA FRIGORIFERA (-10°C / +45°C) = 1520 W
ENTER SPACE LUCE PORTA L: 880 H: 1972 mm	DEFROSTING SBRINAMENTO Electric / Elettrico		



ZERTIFIKAT ♦ CERTIFICATE ♦ CERTIFICADO ♦ CERTIFICAT
СЕРТИФИКАТ ♦ CERTIFICATO ♦ CERTIFICADO ♦ CERTIFICAT

CERTIFICATO

Nr. 50 100 12879 - Rev.002

Si attesta che / This is to certify that

IL SISTEMA QUALITÀ DI
THE QUALITY SYSTEM OF

TECHFROST S.r.l.

SEDE LEGALE E OPERATIVA:
REGISTERED OFFICE AND OPERATIONAL SITE:

VIA LUIGI EINAUDI 1
I-36056 TEZZE SUL BRENTA (VI)

È CONFORME AI REQUISITI DELLA NORMA
HAS BEEN FOUND TO COMPLY WITH THE REQUIREMENTS OF

UNI EN ISO 9001:2015

QUESTO CERTIFICATO È VALIDO PER IL SEGUENTE CAMPO DI APPLICAZIONE
THIS CERTIFICATE IS VALID FOR THE FOLLOWING SCOPE

Progettazione e produzione di abbattitori di temperatura e armadi refrigeranti per alimenti (IAF 18)

Design and production of blast chillers/freezers and refrigeration cabinets for food (IAF 18)



SGQ N° 049A

Membro degli Accordi di Mutuo Riconoscimento
EA, IAF e ILAC
Signatory of EA, IAF and ILAC Mutual
Recognition Agreements

Per l'Organismo di Certificazione
For the Certification Body
TÜV Italia S.r.l.

Validità / Validity

Dal / From: 2020-01-31

Al / To: 2021-02-07

Data emissione / Issuing Date

2020-01-31

Andrea Coscia
Direttore Divisione Business Assurance

PRIMA CERTIFICAZIONE / FIRST CERTIFICATION: 2015-02-08

"LA VALIDITÀ DEL PRESENTE CERTIFICATO È SUBORDINATA A SURVEILLANCE PERIODICA A 12 MESI E AL RIESAME COMPLETO DEL SISTEMA DI GESTIONE AZIENDALE CON PERIODICITÀ TRIENNALE"

"THE VALIDITY OF THE PRESENT CERTIFICATE DEPENDS ON THE ANNUAL SURVEILLANCE EVERY 12 MONTHS AND ON THE COMPLETE REVIEW OF COMPANY'S MANAGEMENT SYSTEM AFTER THREE-YEARS"



CE

CB

25 anniversary years 1995-2020



PT MULTI FLASHINDO KARISMA

Jakarta

Jl. Hayam Wuruk 114 Blok A No. 4
Jakarta - Indonesia 11160
Telp. (021) 626 8758,
Fax. (021) 625 8473

Surabaya :

Jl. Sarono Jiwo No.4
Surabaya - Indonesia 60299
Telp. (031) 847 1460,
Fax. (031) 847 1474

Service Center :

Jl. Kamal Raya No.9 RT01/06, Tegal Alur - Cengkareng
Telp. (021) 5595 2523/ 2952 8135
Fax. (021) 5595 7271
Email: service.center@mfk.co.id