

TAVOLI ABBATTITORI-CONGELATORI RAPIDI  
BLAST CHILLERS-SHOCK FREEZERS COUNTERS  
SCHNELLABKÜHLER-SCHOCK FROSTER TISCHE  
COMPTOIRS DE REFROIDISSEMENT ET DE SURGELATION RAPIDE

MODELLO  
MODEL **COMBI**  
MODELL  
MODELE **4 GN**

### **Funzioni :**

1. Abbattitore di temperatura
  2. Surgelatore
  3. Conservatore a temperatura positiva
  4. Conservatore a temperatura negativa
- Caratteristiche costruttive : costruzione monoscocca, finitura interna ed esterna in AISI 304, 18/1

### **Functions:**

1. Blast Chiller
  2. Blast Freezer
  3. Chiller Cabinet
  4. Freezer Cabinet
- Features: Monoblock construction, inside and outside finishing in AISI 304, 18/10, stainless steel

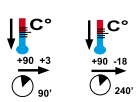



### **Fonctions :**

1. Cellule de refroidissement rapide
  2. Cellule de congélation rapide
  3. armoire à température positive
  4. armoire à température négative
- Caractéristiques de construction: construction monocoque, Intérieur et extérieur en acier inox AISI 304, 18/10.

### **Funktionen :**

1. Schnellabkühler
  2. Schockfroster
  3. Kühlschrank
  4. Tiefkühlschrank
- Konstruktionsmerkmale : Monostruktur Herstellung, Innen- und Aussenfertigung aus CNS AISI 304, 18/10, Aussen Scotch-Brite satiniert.1



COMBI 4	Controllo Control Platine Controle	Temp. °C			Corr. Ass (W/A) o Capacità frigo *	Volt (V/ph/Hz)	Peso Netto kg	Codice	€
		Temp. °C			Absorb. Current (W/A) o Refrig. Capacity *	Volt (V/ph/Hz)	Net Weight kg	Code	
		Temp. °C			Strom-Aufnahme (W/A) Kälteleistung (W)	Volt (V/ph/Hz)	Gewicht kg	Code	
		Temp. °C			Courant (W/A) Puiss. Frigo (W)	Volt (V/ph/Hz)	Poids Net kg	Code	
 Dim. (mm) 740x1070x2080H	<b>A</b>	<b>EVO 2+</b>	-30/+5	-	1000/5,4 572	230 50 1PH	190	 FR3C13154913L	
	<b>B</b>	<b>GO</b>	-40	18	12	1400/6,7 810		230 50 1PH	 FR3C13154913M

Porta Sinistra  
Left Door  
Porte Gauche  
Links Türe

Porta Destra  
Right Door  
Porta Droite  
Rechts Türe



### **Cella superiore:**

Range temperature d'esercizio : -2°C / +8°C  
 Capacità GN 2/1  
 Controllo Evolution 2+ a Microprocessore.  
 Umidità programmabile dal 60% al 90 %  
 Allarmi HACCP.  
 Allarme 'Black Out'.  
 Sbrinamento intelligente automatico, a resistenza  
 Refrigerazione ventilata con convogliatore d'aria  
 Cornice porta riscaldata  
 Luce e serratura  
 Dotazione : 3 coppie guide antiribaltamento a 'C'  
 e 3 griglie GN 2/1 plastificate.  
 Potenza elettrica max.1.000 W. / 5,4 A.

### **G Upper compartment:**

Temperature range : -25°C / + 5°C  
 Capacity : GN 2/1  
 Control Evolution 2+ Microprocessore.  
 Adjustable humidity between 60% and 90 %  
 HACCP Alarms.  
 Black Out Alarm.  
 Intelligent automatic defrost, by means of el. Heater.  
 Fan assisted refrigeration and air duct.  
 Heated door frame  
 Light and key lock  
 Standard outfit : 3 couples of 'C' formed stainless steel,  
 anti-tilting guides and 3 plastic coated GN 2/1  
 Max electric power 1.000 W / 5,4 A.

### **Obere Abteilung:**

Temperaturbereich : -25°C / + 5°C  
 Kapazität : GN 2/1  
 Mikroprozessor-ElektronischeKontrolleinrichtung  
 Evolution 2+  
 Einstellbare Feuchtigkeit zwischen 60% und 90 %  
 HACCP Alarmen.  
 Strom Unterbrechung Alarm.  
 Intelligente Automatische Abtauung, mit Heizung.  
 Umluftkühlung und Luftleitblech.  
 Beheizte Türrahmen.  
 Beleuchtung und Schloss.  
 Standard Ausstattung : 3 Paar 'C'-förmige CNS kipp sichere  
 Laufschiene  
 Max. Stromaufnahme 1.000 W / 5,4 A.

### **Compartiment supérieur :**

température : -2°C / +8°C  
 Capacité: GN 2/1  
 Régulation Evolution 2+ à Microprocesseur.  
 Humidité programmable de 60% à 90 %  
 Alarmes HACCP.  
 Alarme 'coupure courant'.  
 Dégivrage intelligente automatique, à résistance  
 Réfrigération ventilée avec tunnel de répartition d'air  
 Cadre porte chauffante  
 Eclairage et fermeture à clé  
 Equipement : 3 paire de glissières anti basculement profil 'C'  
 et 3 grilles GN 2/1 plastifiée  
 Puissance électrique max.1.000 W. / 5,4 A.



### Cella inferiore:

Capacità 5 x GN 1/1 a passo 65 mm.  
Controllo elettronico con scheda programmabile Serie GO e funzioni di abbattimento e di surgelazione.  
Capacità in abbattimento : 18 kg. IN 90 ' DA +90°C A +3°C al cuore.  
Capacità in surgelazione : 12 kg. Da +90°C a -18°C al cuore.  
Dotazione: 5 coppie di guide a 'C', regolabili in altezza ed una sonda di temperatura al cuore.  
Potenza elettrica max. 1400 W./ 6,7 A.  
Dimensioni esterne d'ingombro : mm.740x1070x2070h

### Untere Abteilung :

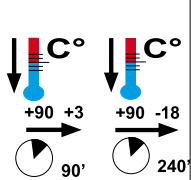
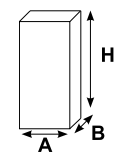


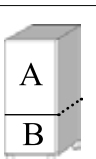
Kapazität: GN 2/1, bei 65 mm. Abstand  
ElektronischeKontrolleinrichtung GO und beheizte Kernprobe  
Sushi Schockfrost Kap. : 15 kg pro Stunde  
Schnellabkühlung-Kapazität : 18 kg von +90°C bis +3°C im Kern,  
Innerhalb 90 minuten.  
Schockfrost- Kapazität: 12 kg von +90°C bis -18°C im Kern,  
Innerhalb 240 minuten.  
Standard Ausstattung: 5 Paar C-förmige CNS einstellbare Roste Und beheizte Kern-Probe  
Max. Stromaufnahme 1.400 W / 6,7 A.  
Aussenmassen: 740x1070x2070h

### Lower compartment :

Capacity EN1, for trays cm.60x40, and 65 mm. interstep.  
Electronic GO Control.  
Hour capacity by blast freezing for Sushi : from ambient temperature to -18°C a the core, 15 kg/h.  
Blast Chilling capacity for cooked product : 18 kg. from +90°C to +3°C at the core, within 90 minutes.  
Blast Freezing Capacity for cooked product : 12 kg from +90°C to -18°C at the core, within max. 240 minutes.  
Standard outfit : 5 couples of 'C'-shaped adjustable guides and one heated core probe.  
Electric power max. 1400 W. /6,7 A.  
Overall dimensions mm.740 x 1070 x 2070h

### Compartiment inférieur :

Capacité 5 x GN 1/1 pas de 65 mm  
Contrôle électronique avec carte programmable Série GO et fonction de refroidissement et congélation rapide  
Capacité de refroidissement rapide : 18 kg. en 90 ' de +90°C à +3°C.  
Capacité de congélation rapide : 12 kg. de +90°C à -18°C .  
Equipement : 5 paires de glissières à 'C', réglables en hauteur et une sonde de température au cœur.  
Puissance électrique max. 1400 W./ 6,7 A.  
Dimensions extérieures :740x1070x2070h m

Modello/Model Modell / Modèle		 AxBxH mm	Nr Posizioni GN o EN	 Watt	<b>volt</b>	
			Nr of Positions Gn or EN			
COMBI 4		740x1070x2070	Anzahl Positionen GN o. EN	572	230/1/50	1000/5,4
			Nr de Niveaux GN ou EN			
			18 posizioni GN2/1 18 positions GN2/1 18 positions GN2/1 18 Positionen GN2/1			
			5 posizioni GN1/1 e EN1 5 positions GN1/1 and EN1 5 positions GN1/1 et EN1 5 Positionen GN1/1 und EN1	810	230/1/50	1400/6,7

(\* for Mod. BC/\_\_\_ (\*) evap. temp. -10°C cond. temp. +45°C / (°) evap. temp. 0°C cond. temp. +55°C

(\* for Mod. BF/\_\_\_ (\*) evap. temp. -25°C cond. temp. +45°C / (°) evap. temp. -10°C cond. temp. +55°C