

ARMADI ABBATTITORI-SURGELATORI  
BLAST CHILLERS-SHOCK FREEZERS CABINETS  
SCHNELLABKÜHLER-SCHOCK FROSTER SCHRÄNKE  
ARMOIRES DE REFROIDISSEMENT ET DE SURGELATION RAPIDE

MODELLO  
MODEL  
MODELL  
MODELE

**GO**



Friulinox ha creato una nuova gamma di armadi abbattitori con capacità di 8, 12 e 16 teglie ENI.

Il controllo della serie **GO** è di facile utilizzo e permette di abbattere o surgelare il prodotto sia a tempo (e quindi nei 90' o 240' richiesti dalle norme HACCP) sia grazie al controllo della temperatura al cuore del prodotto per mezzo della sonda spillone. In quest'ultimo caso, l'utente non dovrà preoccuparsi di quale ciclo scegliere per avere un abbattimento o surgelamento ottimale in quanto la sonda ed il software sviluppato da Friulinox porteranno il prodotto alla temperatura richiesta mantenendo inalterate le caratteristiche organolettiche originali.

Sarà inoltre possibile memorizzare il ciclo appena terminato e quindi se l'utente lo desidera potrà richiamare il programma ogni volta che gli capiterà di dover ripetere l'abbattimento o il surgelamento del prodotto precedentemente lavorato. L'abbattitore inoltre ha di serie la sonda riscaldata nella versione surgelazione, lo sbrinamento è attivabile dall'utente solo quando effettivamente necessario andando quindi incontro alle richieste di apparecchiature sempre più attente al risparmio energetico e quindi ad evitare inutili sprechi di energia. Infine tutta la linea è predisposta per l'applicazione della lampada germicida e a ciclo terminato si passa automaticamente alla fase di conservazione del prodotto abbattuto fino a quando quest'ultimo verrà trasferito nei frigoriferi adatti allo scopo.



Friulinox has created a new range of Blast Chiller Cabinets designed to take 8, 12 and 16 ENI pans.

The **GO**-series controller is easy to use and serves to blast chill or freeze the product either on a time basis (hence within the 90' or 240' dictated by HACCP standards) or by monitoring the product's core temperature by means of the needle probe. In the latter case, the user doesn't need to worry about choosing the right cycle to achieve optimal blast chilling or freezing since the probe and the software developed by Friulinox will lower the product to the required temperature, keeping its original aromatic and flavour properties intact.

Once the cycle has finished, it can also be stored so that you can call the program up again whenever you have to repeat blast chilling or freezing on a product like the one just processed. Furthermore, a heated probe is standard issue on the blast freezing version of the blast chiller. Defrosting can be started by the user only when it is actually needed, thus meeting the need for increasingly energy efficient equipment and avoiding the needless waste of energy. Lastly, all appliances in the line come ready for application of the germicidal lamp and, when the cycle ends, the chiller automatically switches to holding mode, keeping the chilled product at a holding temperature until it is transferred to suitable refrigerators for storage.

ARMADI ABBATTITORI-SURGELATORI  
BLAST CHILLERS-SHOCK FREEZERS CABINETS  
SCHNELLABKÜHLER-SCHOCK FROSTER SCHRÄNKE  
ARMOIRES DE REFROIDISSEMENT ET DE SURGELATION RAPIDE

MODELLO  
MODEL  
MODELL  
MODELE

**GO**



Friulinox hat eine neue Produktreihe von Schnellabkühler-/Schockfroster - schränken mit Platz für 8, 12 und 16 Tragroste ENI entwickelt.

Das Kontrollsystem der Serie **GO** ist leicht zu handhaben und ermöglicht das Schnellabkühlen oder Schockfrosteten sowohl nach Zeit (d. h. gemäß den HACCP Normen innerhalb von 90 oder 240 Minuten), als auch durch die Temperaturkontrolle direkt im Kern des Produkts mit dem nadelförmigem Temperaturfühler. Im letzteren Fall muss sich der Benutzer nicht um die Wahl des passenden Kühlzyklusses kümmern, um ein optimales Schnellabkühlen oder Schockfrosteten zu erreichen, da der Kerntemperaturfühler und die von Friulinox entwickelte Software das Produkt auf die gewünschte Temperatur abkühlen, ohne die ursprünglichen geschmacklichen Merkmale zu verändern.

Außerdem kann der soeben beendete Kühlzyklus gespeichert werden, wodurch der Benutzer in der Lage ist, bei einer neuerlichen Herstellung des gleichen Produkts das Schnellabkühlen oder Schockfrosteten mithilfe desselben Programms durchzuführen. Der Schnellabkühler ist darüber hinaus bei der Version als Schockfroster mit einer beheizten Sonde ausgerüstet, der Abtauvorgang kann daher vom Benutzer nur dann gestartet werden, wenn das Abtauen wirklich notwendig ist. Dadurch erfüllt das Gerät alle Ansprüche an einen niedrigen Stromverbrauch und verhindert unnötige Energieverschwendung. Die gesamte Serie ist auch für die Anbringung einer keimtötenden Lampe vorbereitet und nach beendetem Kühlvorgang schaltet das Gerät automatisch in die Konservierungsphase des schockgefrosteten Produkts, bis letzteres in den geeigneten Kühlschränke untergebracht wird.



Friulinox a créé une nouvelle gamme cellules de refroidissement ayant une capacité de 8, 12 et 16 plaques ENI.

Le contrôle de la série **GO** est facile à utiliser et permet de faire refroidir ou congeler les produits aussi bien selon la durée (et donc dans les 90 ou 240 minutes prévues par les normes HACCP) que grâce au contrôle de la température au coeur du produit au moyen d'une sonde à coeur. Dans ce dernier cas, il ne sera pas nécessaire que l'utilisateur choisisse parmi les cycles à disposition pour sélectionner le refroidissement ou la congélation optimales puisque ce sera la sonde et le logiciel conçu par Friulinox qui porteront le produit à la température voulue tout en maintenant ses caractéristiques organoleptiques d'origine.

De plus, il sera possible de mémoriser le cycle à peine achevé. Par conséquent, si l'utilisateur le souhaite, il pourra rappeler le programme chaque fois qu'il devra répéter le même type de refroidissement ou de congélation que celui effectué sur le dernier produit utilisé. De plus la cellule de refroidissement standard est équipée d'une sonde chauffante dans sa version surgélation, l'utilisateur pourra sélectionner la fonction dégivrage uniquement quand cela sera effectivement nécessaire: c'est notre réponse à la demande d'appareils toujours plus orientés vers une économie de l'énergie évitant donc ainsi tout gaspillage. Enfin, toute la ligne est prédisposée pour l'installation d'une lampe germicide et, une fois le cycle terminé, on passe automatiquement à la phase de conservation du produit refroidi jusqu'au moment où celui-ci sera placé dans un réfrigérateur spécial.





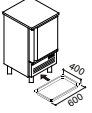


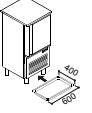


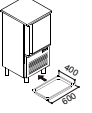


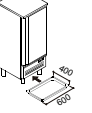


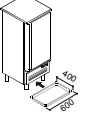








ARMADI ABBATTITORI-SURGELATORI  
BLAST CHILLERS-SHOCK FREEZERS CABINETS  
SCHNELLABKÜHLER-SCHOCK FROSTER SCHRÄNKE  
ARMOIRES DE REFROIDISSEMENT ET DE SURGELATION RAPIDE

MODELLO  
MODEL  
MODELL  
MODELE

**GO**

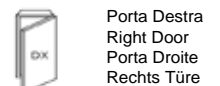
**Prezzi e Caratteristiche**  
**Preise und Merkmale**

**Prices and Characteristics**  
**Prix et Caractéristiques**

Modello 	<b>GO</b>	▲ Resa kg./H ▲ Rate kg./H ▲ Leistungkg./H ▲ Rendement kg./H	Dim mm (LxPXH)	Nr. Coppie guide	Volt (V/ph/Hz)	Corr. Ass (W/A) Capacità Frig.(W)	○ *	Peso Netto kg	Codice
Model 			Dim mm (LxDXH)	Nr of Positions EN	Volt (V/ph/Hz)	Absorb. Current (W/A) Refrig. Capacity(W)	○ *	Net Weight kg	Code
Modell 			Aussenmaße mm (BxTxH)	Anzahl Positionen. EN	Volt (V/ph/Hz)	Strom-Aufnahme(W/A) Kälteleistung (W)	○ *	Gewicht kg	Code
Modèle 			Dim mm (LxPXH)	Nr de Niveaux EN	Volt (V/ph/Hz)	Courant (W/A) Puiss. Frigo (W)	○ *	Poids Net kg	Code
	<b>PF081 AG</b>	25	790x800x1320	8 posizioni EN1 8 posions EN1 8 Anzahl Positionent EN1 8 Niveaux EN1	230/1/50	2000 / 9,2 1300		138	 6V7242B5220  6V7242B5120
	<b>PF121 DG</b>	25	790x800x1800	12 posizioni EN1 12 posions EN1 12 Anzahl Positionent EN1 12 Niveaux EN1	230/1/50	2000 / 9,7 1300		170	 6V73D2B5220  6V73D2B5120
	<b>PF121 AG</b>	36	790x800x1800	12 posizioni EN1 12 posions EN1 12 Anzahl Positionent EN1 12 Niveaux EN1	400/3/50	3500 / 4,2 2850		170	 6V7344B5220  6V7344B5120
	<b>PF161 DG</b>	36	790x800x1950	16 posizioni EN1 16 positions EN1 16 Anzahl Positionent EN1 16 Niveaux EN1	400/3/50	3500 / 4,5 2850		200	 6V74D4B5220  6V74D4B5120
	<b>PF161 AG</b>	55	790x800x1950	16 posizioni EN1 16 positions EN1 16 Anzahl Positionent EN1 16 Niveaux EN1	400/3/50	5250 / 5,7 3930		200	 6V7444B5220  6V7444B5120
	<b>PF122 DG</b>	50	1100x1030x1800	12 posizioni EN2 12 positions EN2 12 Anzahl Positionent EN2 12 Niveaux EN2	400/3/50	3176 / 5,4 3930		230	 6V83D4B5220  6V83D4B5120
	<b>PF122 AG</b>	85	1100x1030x1800	12 posizioni EN2 12 positions EN2 12 Anzahl Positionent EN2 12 Niveaux EN2	400/3/50	6120 / 6,9 3930		230	 6V8344B5220  6V8344B5120

(\*) 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

- ▲ Per prodotto di pasticceria fresca
- ▲ Based on fresh pastry products
- ▲ Für frische Backwaren
- ▲ Pour les produits de pâtisserie fraîche








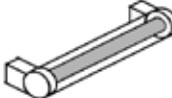


ARMADI ABBATTITORI-SURGELATORI  
BLAST CHILLERS-SHOCK FREEZERS CABINETS  
SCHNELLABKÜHLER-SCHOCK FROSTER SCHRÄNKE  
ARMOIRES DE REFROIDISSEMENT ET DE SURGELATION RAPIDE

MODELLO  
MODEL  
MODELL  
MODELE

**GO**

**Prezzi e Caratteristiche**  
**Preise und Merkmale**

**Prices and Characteristics**  
**Prix et Caractéristiques**

	Supplementi Accessori		Descrizione	Codice	
	Overprices Accessories		Description	Code	
	Mehrpreise Zubehör		Beschreibung	Code	
	Supplement de prix Accessoires		Description	Code	
Mod. 081 - 121 - 161		a)	Kit 4 ruote (2a+2b) D80 H=150mm	920017	
		b)	Kit 4 Castors - Kit 4 Räder - Kit 4 roues	920019	
Mod. 122		a)	Kit 5 ruote (3a+2b) D80 H=150mm	995868	
		b)	Kit 5 Castors - Kit 5 Räder - Kit 5 roues		
	EN 1		Griglie - Shelves Aisi 304	990040	
			Roste - Grilles Plastic	99026	
	EN 1		Teglie - Baking tins Alluminium	990036	
			Blackbeke - Plaques Aisi 304	990035	
			Kit supporto sonda per liquidi - Probe Support for liquid	960340	
			Kit Flüssige Essen - Support sonde pour liquides		
Mod. 081 - 121 - 161 Mod. B_122			Kit stampante - Kit of printer	990668	
			Kit Drucker - Kit imprimante	990669	
			Kit lampada germicida - Kit of germicidal lamp	960056	
			Kit UV-Lampe - Kit lampe germicide		
			Coppia guide a "L"	935957	
			Slides couples "L" Schienenpaar "L" Pair glissières "L"		
			Copertura unita' condensatrice in acciaio inox	051-081	990602
			S.S. Cover for condenser unit	121-161	990600
			CNS Aggregatdeckel Couverture en acier inox	122	990603
Supplementi Overprices Mehrpreis Suppléments De Prix			Condensazione ad acqua Water cooled Wassergekühlt Condensation à eau		

Dotazione standard: nr. 1 Sonda al cuore  
Standard equipment: nr. 1 Core probe  
Standard Ausrüstung: nr. 1 Kerntemperaturfühler  
Equipment standard: nr. 1 Sonde à coeur

■ Supplemento - Overprice - Mehrpreis - Supplement