

Abbattimento rapido +90° / +3° C

L'abbattimento rapido della temperatura è il sistema grazie al quale è possibile allungare la durata degli alimenti mantenendo inalterata la loro qualità e fragranza. Tutti i cibi, una volta cotti, perdono rapidamente tutte le loro caratteristiche iniziali a causa del naturale accrescimento batterico. Alla base della proliferazione batterica che causa tale deterioramento stanno quattro fattori: il tipo di cibo, l'umidità, il tempo e la temperatura.

Everlasting con la sua gamma di abbattitori KING è in grado di controllare appropriatamente questi fattori portando entro un periodo massimo di 90 minuti la temperatura al cuore dei prodotti da +90° a +3°C. Grazie a tale processo il successivo periodo di conservazione potrà durare fino a 5 o 6 giorni in completa sicurezza.

Blast Chilling +90° / +3° C

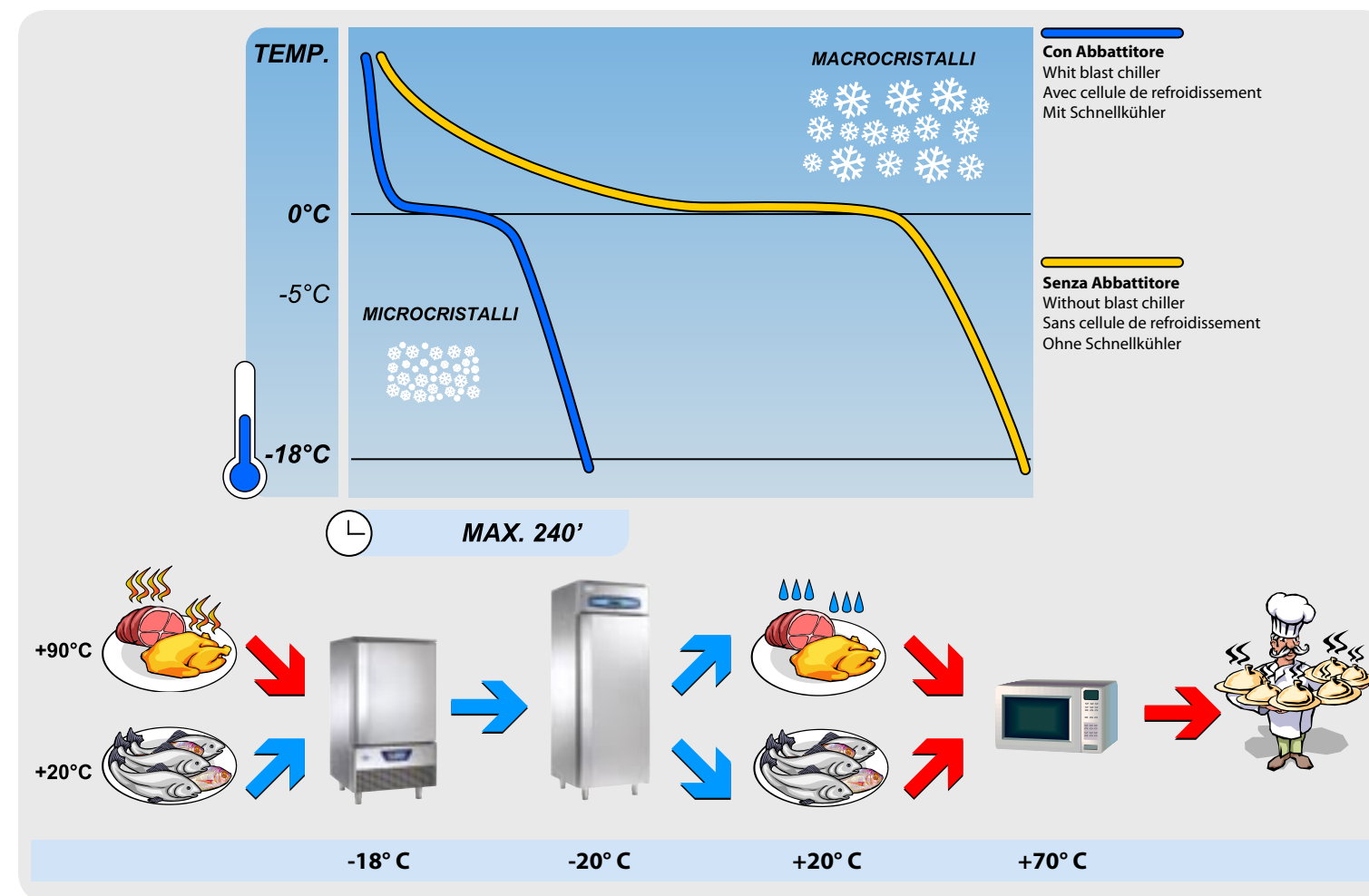
Blast chilling is the system thanks to which it is possible to lengthen the duration of foods maintaining their quality and fragrance. All foods, once cooked, quickly lose all of their initial characteristics because of natural bacterial growth. At the basis of bacterial proliferation there are four factors: the type of food, humidity, time and temperature. Everlasting with its range of KING blast chillers is able to appropriately check these factors bringing, within a maximum period of 90 minutes, the temperature at the core of products from +90° to +3°C. Thanks to this process the next period of storage can last up to 5 or 6 days in complete safety.

Refroidissement rapide +90° / +3° C

Le refroidissement rapide de la température est le système qui allonge la durée des aliments en maintenant inaltérée leur qualité et fragrance. Tous les aliments, une fois cuits, perdent rapidement toutes leurs initiales caractéristiques à cause de l'accroissement bactérien naturel. Quatre facteurs sont à la base de la prolifération bactérienne qui est la cause de la détérioration des aliments : le type d'aliment, l'humidité, le temps et la température. EVERLASTING, avec sa gamme de cellules de refroidissement KING, est apte à contrôler opportunément ces facteurs en portant la température au coeur des produits de +90° à +3°C dans une période maximale de 90 minutes. De cette façon, la période suivante de conservation pourra s'étendre jusqu'à 5 ou 6 jours en complète sûreté.

Schnellkühlung +90° / +3° C

Die Schnellkühlung ist das System, dank dessen möglich ist, die Dauer der Nahrungsmittel zu verlängern und ihre Qualität und Wohlgeruch unverändert aufrechtzuerhalten. Alle Nahrungsmittel, einmal gekocht, verlieren schnell alle ihre anfänglichen Eigenschaften wegen des natürlichen Bakterienwachstums. An der Basis des Bakterienwucherns, dass solche Verschlechterung verursacht, sind vier Umständen: der Typ der Nahrung, die Feuchtigkeit, die Zeit und die Temperatur. Everlasting, mit seiner Reihe von Schnellkühler KING ist imstande, durch der Senkung der Temperatur zum Herzen des Produktes von +90° bis +3°C innerhalb einer maximale Periode von 90 Minuten, diese Umständen angemessen nachzuprüfen. Dank solchen Prozess kann die folgende Periode der Behaltung bis 5 oder 6 Tage in vollständiger Sicherheit dauern.



Congelamento rapido +90° / -18° C

Per conservare gli alimenti nel medio-lungo periodo mantenendo inalterate le loro proprietà organolettiche è necessario sottoporli al congelamento rapido fino a -18°C al cuore del prodotto. Tale processo di surgelazione, della durata massima di 240 minuti, trasforma i liquidi contenuti negli alimenti in cristalli di ghiaccio. Everlasting con la sua gamma di abbattitori KING, grazie alla velocissima penetrazione del freddo al cuore dei prodotti, è in grado di ottenere cristalli molto piccoli, questo perchè più piccoli saranno tali cristalli, tanto migliore sarà la qualità dei prodotti una volta scongelati. Materie prime crude e cibi cotti non subiranno perdite di liquidi, di peso, di consistenza, di gusto e potranno così essere utilizzati e proposti in piena sicurezza come i prodotti freschi.

Shock Freezing +90° / -18° C

To preserve foods unchanged in a middle-long period maintaining their organoleptic characteristic, it is necessary to submit them to rapid congelation up to -18°C at the core of the product. Such a freezing process, lasting maximum 240 minutes, turns the food liquids into ice crystals.

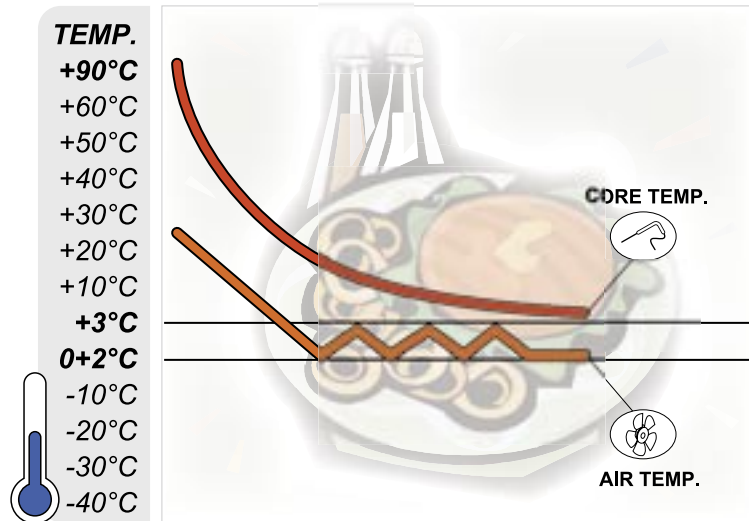
Everlasting with its range of KING shock-freezers, thanks to the fast penetration of the cold at the core of the products, is able to get very small crystals, because the smaller the crystals, the better the quality of the products once thawed. Raw material and cooked foods will not suffer losses of liquids, weight, consistency, or taste and they can be used and proposed in full safety as fresh products.

Surgélation rapide +90° / -18° C

Pour conserver les aliments dans la moyenne-longue période en maintenant inaltérées leurs propriétés organoleptiques, il faut les soumettre à la congélation rapide jusqu'à -18°C au coeur du produit. Ce processus de surgélation, de la durée maximale de 240 minutes, transforme les liquides contenus dans les aliments en cristaux de glace. Avec sa gamme de cellules de refroidissement KING, grâce à la pénétration très rapide du froid au coeur des produits, Everlasting est apte à obtenir des cristaux très petits ; cela parce que les plus petits seront ces cristaux, la meilleure sera la qualité des produits une fois décongelés. Matières premières crues et aliments cuits ne subiront pas de pertes de liquides, de poids, de consistance, de goût et ils pourront être proposés et utilisés en pleine sécurité comme les produits frais.

Tiefkühlung +90° / -18° C

Um die Nahrungsmittel in einem mittlerem langem Zeitraum zu bewahren, ohne die organoleptischen Eigenschaften zu ändern, ist eine schnelle Tiefkühlung bis -18°C zum Herzen des Produktes notwendig. Dieser Tiefkühlungsprozess, der maximal 240 Minuten dauert, verwandelt die Flüssigkeit die in den Nahrungsmitteln enthalten ist, in Eiskristallen. Everlasting, mit seiner Reihe von Schnellkühlern KING ist imstande, dank der schnelle Durchdringung der Kälte zum Herzen des Produktes, sehr kleine Kristalle zu erhalten; je kleiner die Kristalle desto bessere die Qualität der Speisen nach der Enteisung. Rohe Nahrungsmittel und gekochte Speisen werden keine Verluste von Flüssigkeit, Gewicht, Konsistenz und Geschmack ertragen und können in aller Sicherheit als frische Produkte benutzt und vorgeschlagen werden.



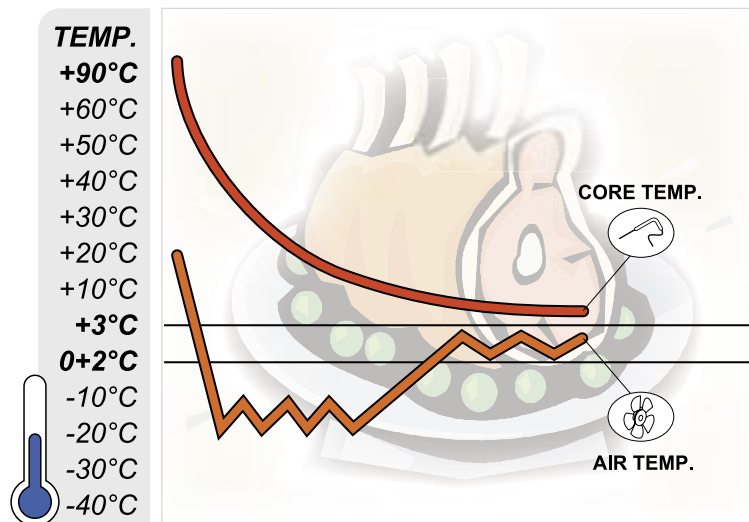
Soft Chilling +90°C/+3°C

Soft Chilling: Ideali per prodotti delicati, sottili o di piccola pezzatura come verdure, riso e prodotti fritti. Con l'abbattimento Soft la temperatura dei prodotti, agendo sulla ventilazione, viene abbassata velocemente ma allo stesso tempo delicatamente in modo da non danneggiare le superfici.

Soft chilling: Ideal for delicate, thin or small sized products such as vegetables, rice and fried products. With soft-chilling, the temperature of the products, acting on the ventilation, is quickly but at the same time gently lowered in order not to damage the surfaces.

Refroidissement soft: Idéal pour produits délicats, fins ou de petite mesure comme légumes, riz et produits frits. Avec le refroidissement 'soft' la température des produits, en agissant sur la ventilation, est baissée rapidement et au même temps délicatement, de façon à ne pas endommager les surfaces.

Soft-Schnellkühlung : Ideal für zarte, dünne und kleine Speisen wie Gemüse, Reis und gebackene Produkte. Mit der Soft-Schnellkühlung wird die Temperatur der Produkte, durch die Ventilation, schnell aber gleichzeitig zart gesenkt und die Beschädigung der Oberflächen der Speisen wird auf diese Weise vermieden.



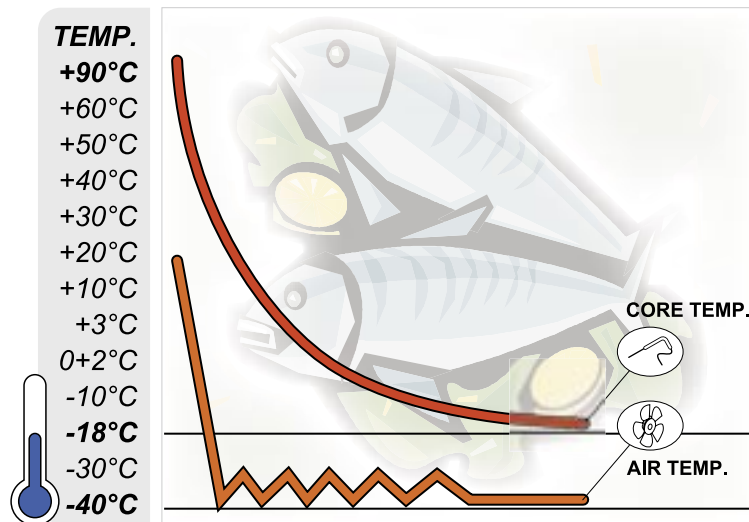
Hard Chilling +90°C/+3°C

Hard Chilling: Ideali per prodotti densi, grassi, di grossa pezzatura o confezionati. Con l'abbattimento Hard la temperatura dei prodotti viene abbassata velocemente raggiungendo la temperatura di 3°C al cuore senza il pericolo di congelare le superfici.

Hard chilling: Ideal for dense, fatty, big size or pre-packed products. Through hard-chilling the temperature of the products is quickly lowered reaching the temperature of 3°C at the core of the product without the danger of freezing the surfaces.

Refroidissement hard: Idéal pour produits denses, gras, de grosse mesure ou confectionnés. Avec le refroidissement 'hard' la température des produits est baissée jusqu'à +3°C au coeur du produit sans le danger de congeler rapidement les surfaces.

Hard-Schnellkühlung: Ideal für dichte, dicke, große oder verpackte Speisen. Mit der Hard-Schnellkühlung senkt die Temperatur zum Herzen der Produkte schnell bis 3°C ohne die Oberfläche der Speisen erfrieren zu lassen.



Shock freeze +90°C/-18°C

Shock freeze: Ideale per tutti i prodotti alimentari che, una volta portati alla temperatura di almeno -18°C al cuore, debbano essere poi conservati per più settimane o mesi.

Shock-freezing: Ideal for all the alimentary products that, once brought to the temperature of at least -18°C at the core of the product, must be preserved for weeks or months.

Surgélation: Idéale pour tous les produits alimentaires qui, une fois portés à une température d'au moins -18°C au cœur du produit, doivent être conservés pour plusieurs semaines ou mois.

Tiefkühlung: Ideal für alle Nahrungsmittel die, nach der Senkung der Temperatur zum Herzen des Produktes bis -18°C, für mehrere Wochen oder Monate bewahrt werden müssen.

Abbattitori EVERLASTING i vantaggi che creano profitti EVERLASTING blast chillers: the advantages that create profits Cellules de surgélation EVERLASTING : les avantages qui créent des profits EVERLASTING Schnellkühler: die Vorteile die Profite schaffen

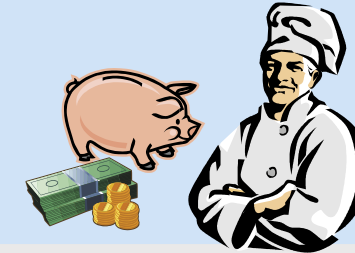


•Risparmio di tempo pianificando la produzione di maggiori quantità evitando le preparazioni giorno per giorno

•Saving time by planning the production of great quantities, thereby avoiding day by day preparation

•Epargne de temps, en aménageant la production de grandes quantités et en évitant les préparations jour par jour

•Zeitsparen durch die Planung von höheren Mengen, die eine Tag für Tag Vorbereitungen vermeiden



•Convenienza negli acquisti di materie prime in maggiore quantità quando conviene o quando è stagione

•Convenience in purchasing raw material in great quantity when it is worthwhile or when in season

•Intérêt dans les acquisitions de matières premières en grande quantité quand il convient ou quand il est saison

•Vorteil bei dem Einkauf von höheren Mengen von Rohstoffe wenn es lohnend oder Jahreszeit ist



•Allungando con l'abbattitore la durata in conservazione degli alimenti si riducono drasticamente gli scarti

•By lengthening the food storage duration/discards are drastically reduced

•Réduction radicale des déchets en allongeant la durée en conservation des aliments avec les cellules de surgélation

•Die Schnellkühlung verlängert die Bewahrungsdauer der Nahrungsmittel und vermindert ansehnlich den Ramsch



•La velocità di abbattimento della temperatura riduce la disidratazione dei prodotti evitando cali di peso migliorando qualità e gusto

•The speed of blast chilling reduces the dehydration of products avoiding decreases of weight and improving quality and taste

•La vitesse de l'abaissement de la température réduit la déshydratation des produits en évitant des baisses de poids et en améliorant la qualité et le goût

•Die Geschwindigkeit der Temperatursenkung reduziert die Dehydrierung der Produkte, vermeidet die Gewichtsabnahme und verbessert Qualität und Geschmack.



•Massima sicurezza alimentare in cucina in conformità al sistema HACCP

•Maximum food safety in the kitchen in conformity to the HACCP system

•Meilleure sûreté en cuisine en conformité au système HACCP

•Maximale Nahrungsmittelsicherheit in der Küche nach dem HACCP System



•La programmazione di cottura e abbattimento dei piatti svincolati dal servizio migliora l'organizzazione della cucina

•To improve the organization in the kitchen with the planning of cooking and the blast chilling of the dishes released by the service

•Le plan de cuisson et l'abaissement des plats dégagés par le service améliorent l'organisation de la cuisine

•Die Planung des Kochens und der Schnellkühlung der Speisen von dem Dienst befreit, verbessert die Organisation der Küche



Caratteristiche costruttive

Armadi abbattitori-congelatori rapidi

Costruzione monoscocca • rivestimento interno ed esterno in acciaio inox AISI 304 18/10 • interno con spigoli arrotondati e fondo stampato • isolamento in poliuretano espanso ad alta densità senza CFC e HCFC • supporti griglie in acciaio inox ad incastro facilmente smontabili senza ausilio di attrezzi (escluso mod. MINI) • allestimento interno previsto per contenitori GN1/1 e GN2/3 (mod. MINI) • gruppo frigorifero ventilato • misurazione della temperatura con sonda al cuore in abbattimento da +90° a +3°C ed in congelazione rapida da +90° a -18°C • pannello comandi elettronico • per i modelli 05P-10P-15P è possibile impostare cicli "soft" o "hard" per prodotti più o meno delicati ed inoltre è possibile richiamare cicli già preimpostati • porte autochiudenti con guarnizioni magnetiche ad innesto facilmente sostituibili • piedini inox regolabili in altezza (escluso modelli MINI e 03C) • tensione 230/1/50 e 400/3/50 (mod. 10P e 15P)

Dotazione standard : I modelli MINI vengono forniti con una griglia inox GN 2/3 mentre tutti gli altri modelli completi di guide ma senza griglie e vassoi.

Building characteristics

Blast chiller and shock-freezer cabinets

Mono-block construction with inside and outside in stainless steel AISI 304 18/10 • inside with rounded corners and moulded bottom • CFC and HCFC free insulation by high density polyurethane foam with • slide-way and wire-shelves supports easily removable without using tools (except model MINI) • internal fitting for GN1/1 and GN2/3 (mod. MINI) containers • air-cooled refrigerating unit • measuring of temperature by means of core probe, from +90° to +3°C during blast chilling process and from +90° to -18°C during freezing process • electronic control panel • possibilities of choice between "soft" and "hard" blast chilling cycles depending on the delicacy of the goods and of choice between prearranged cycles for 05P-10P -15P models • self-closing doors with easily replaceable magnetic gaskets • adjustable in height stainless steel feet (except MINI and 03C models) • voltage 230/1/50 and 400/3/50 (10P and 15P models).

MINI models are equipped with stainless steel GN 2/3 wire shelf, all other models are equipped with slide-ways and without trays and wire-shelves.

Caractéristiques constructives

Cellules de refroidissement / surgélation rapide

Construction de type mono-block • revêtement intérieur et extérieur en acier inox AISI 304 18/10 • angles intérieurs arrondis et fond moulé • isolation en polyuréthane expansé à haute densité sans CFC et HCFC • supports latéraux pour glissières et clayettes facilement démontables sans outils (excepté le modèle MINI) • équipement intérieur pour bacs GN 1/1 et GN 2/3 (modèle MINI) • groupe frigorifique de type ventilé • mesurage de la température grâce à la sonde au cœur avec un processus de refroidissement rapide de +90° à +3° et de congélation rapide de +90° à -18° • panneau de contrôle électronique • pour les modèles 05P - 10P -15P possibilité de choisir en refroidissement entre cycles « soft » ou « hard » pour aliments plus ou moins délicats et possibilité de choix entre cycles déjà préprogrammés • portes auto fermantes avec joints magnétiques remplaçables par encastrement et facilement substituables • pieds en inox réglables en hauteur (exceptés les modèles MINI et 03C) • tension d'alimentation 230/1/50 e 400/3/50 (modèles 10P et 15P) Le modèle MINI est livré avec une clayette GN 2/3 en acier inox. Tous les autres modèles sont livrés avec glissières, sans plateaux ni clayettes

Baueigenschaften

Schnellkühlung- Schockfrostschränke

Monoblock Konstruktion • innere und äußere Verkleidung aus rostfreiem Stahl AISI 304 18/10 • abgerundeten Innenkanten und gestanzter Boden • Isolierung aus Polyurethanharze mit hoher Dichte ohne CFC und HCFC • Halter für Schienen und Roste leicht entfernbar ohne Hilfe von Werkzeugen (ausgenommen Mod. MINI) • innere Ausstattung für GN1/1 und GN2/3 (Mod. MINI) Behälter • Umluftkühlung • Temperaturmessung mit Sonde im Herzen des Produktes, von +90° bis +3°C während Schnellkühlungsprozesses und von +90° bis -18°C während des Tiefkühlungsprozesses • elektronische Schalttafel • Modelle 05P-10P-15P mit Auswahl zwischen "soft" oder "hard" Schnellkühlungszyklen der Zartheit der Ware gemäß und Möglichkeit, voreingeschaltete Zyklen abzurufen • selbstschließende Türen mit leicht austauschbaren eingeklemmten magnetischen Dichtungen • Stahlfüße in Höhe verstellbar (ausgenommen Mod. MINI und 3C) • Spannung 230/1/50 und 400/3/50 (Mod. 10P und 15P).

Standard Ausführung: Modelle MINI werden mit einem GN 2/3 CNS-Rost geliefert; alle andere Modelle mit Schienen aber ohne Roste und Backformen.



Caratteristiche costruttive

Celle di abbattimento-congelamento rapido

Costruzione a pannelli • rivestimento interno ed esterno in acciaio inox AISI 304 18/10 • interno con spigoli arrotondati • isolamento in poliuretano espanso ad alta densità senza CFC e HCFC • vano interno previsto per l'inserimento di carrelli porta teglie GN1/1 e GN2/1 • refrigerazione ventilata con evaporatori e ventilatori facilmente ispezionabili per pulizia e manutenzione • predisposizione per il collegamento ad unità condensatrici ad aria o ad acqua • misurazione della temperatura con sonda al cuore in abbattimento da +90° a +3°C ed in congelazione rapida da +90° a -18°C • pannello comandi elettronico con possibilità di impostare cicli "soft" o "hard" per prodotti più o meno delicati ed inoltre di richiamare cicli già preimpostati • porte autochiudenti con guarnizioni ad innesto facilmente sostituibili • tensione 400/3/50

Le macchine vengono normalmente spedite smontate.

Building characteristics

Blast chiller and shock-freezer rooms

Modular panels construction • inside and outside in stainless steel AISI 304 18/10 • inside with rounded corners and moulded bottom • CFC and HCFC free insulation by high density polyurethane foam • possibility to insert GN 1/1 and GN 2/1 complete trolleys • air-cooled refrigerating unit with easy maintenance for evaporators and ventilators • predisposal for connection to air or water condensing units • measuring of temperature by means of core probe, from +90° to +3°C during blast chilling process and from +90° to -18°C during freezing process

• electronic control panel with possibilities of choice between "soft" and "hard" blast chilling cycles depending on the delicacy of the goods and of choice between prearranged cycles • self-closing doors with easily replaceable magnetic gaskets • voltage 400/3/50. At delivery the machines are normally disassembled.

Caractéristiques constructives

Chambre de refroidissement / surgélation rapide

construction à panneaux • revêtement intérieur et extérieur en acier inox AISI 304 18/10 • angles intérieurs arrondis • isolation en polyuréthane expansé à haute densité sans CFC et HCFC; vain intérieur prévu pour l'insertion de plateaux sur chariots GN 1/1 et GN 2/1 • Réfrigération ventilée avec évaporateurs et ventilateurs pour un facile nettoyage et entretien • mesurage de la température avec sonde au cœur dans le processus de refroidissement rapide de +90° à +3° et de congélation rapide de +90° à -18° • panneau de contrôle électronique avec la possibilité de choisir en refroidissement entre cycles « soft » ou « hard » pour aliments plus ou moins délicats et possibilité de choix entre cycles déjà préprogrammés • portes auto fermantes avec joints magnétiques remplaçables par encastrement et facilement substituables • tension d'alimentation 400/3/50. Les chambres sont normalement livrées en panneaux

Baueigenschaften

Schnellkühlung- Schockfrostzellen

• Paneel-Konstruktion • innere und äußere Verkleidung aus rostfreiem Stahl AISI 304 18/10 • abgerundeten Innenkanten • Isolierung aus Polyurethanharze mit hoher Dichte ohne CFC und HCFC • inneren Raum für die Einfügung von GN1/1 und GN2/1 Backformenwagen • Umluftkühlung mit Verdampfer und Ventilator leicht erreichbar für Säuberung und Wartung • vorbereitet für den Anschluss an Wasser- oder Luftkondensationseinheit • Temperaturmessung mit Sonde im Herzen des Produktes, von +70° bis +3°C während Schnellkühlungsprozesses und von +70° bis -18°C während des Tiefkühlungsprozesses • elektronische Schalttafel • Auswahl zwischen "soft" oder "hard" Schnellkühlungszyklen der Zartheit der Ware gemäß und Möglichkeit, voreingeschaltete Zyklen abzurufen • selbstschließende Türen mit leicht austauschbaren eingeklemmten magnetischen Dichtungen • Spannung 400/3/50. Die Zellen werden abmontiert geliefert.

**ABF MINI**

Dimensioni esterne L x P x H mm External dimension L x D x H mm Dimensions extérieures L x D x H mm Außenmaße B x T x H mm	410x600x750
Capacità di carico Load capacity Capacité de chargement Belastungsfähigkeit	3 x GN 2/3
Resa kg per ciclo Output kg for blast chilling Rendement kg Leistung kg	+90°/+3° C 7
Resa kg per ciclo Output kg for blast chilling Rendement kg Leistung kg	+90°/-18° C 4
Potenza frigorifera W Refrigerating power W Puissance frigorifique W Gefrierleistung W	-23,3 °C/+54,4 °C 380
Potenza max assorbita kw Max absorption kw Absorption max kw Max Energieverbrauch kw	0,6
Tensione alimentazione Voltage Tension d'alimentation Speisungsspannung	230/1/50
Temperatura ambiente max °C / Classe Room temperature max °C / Class Température ambiante max °C / Classe Raumtemperatur max °C / Klasse	+38°C/ST
Peso Weight Poids Gewicht	48
Fluido refrigerante Cooling gas Gaz réfrigérant Kältemittel	R404 A

ABF 03 C

Dimensioni esterne L x P x H mm External dimension L x D x H mm Dimensions extérieures L x D x H mm Außenmaße B x T x H mm	640x700x530
Capacità di carico Load capacity Capacité de chargement Belastungsfähigkeit	3x GN 1/1
Resa kg per ciclo Output kg for blast chilling Rendement kg Leistung kg	+90°/+3° C 10
Resa kg per ciclo Output kg for blast chilling Rendement kg Leistung kg	+90°/-18° C 5
Potenza frigorifera W Refrigerating power W Puissance frigorifique W Gefrierleistung W	-23,3 °C/+54,4 °C 490
Potenza max assorbita kw Max absorption kw Absorption max kw Max Energieverbrauch kw	0,9
Tensione alimentazione Voltage Tension d'alimentation Speisungsspannung	230/1/50
Temperatura ambiente max °C / Classe Room temperature max °C / Class Température ambiante max °C / Classe Raumtemperatur max °C / Klasse	+38°C/ST
Peso Weight Poids Gewicht	60
Fluido refrigerante Cooling gas Gaz réfrigérant Kältemittel	R404 A

ABF 05 C

Dimensioni esterne L x P x H mm External dimension L x D x H mm Dimensions extérieures L x D x H mm Außenmaße B x T x H mm	760x700x850
Capacità di carico Load capacity Capacité de chargement Belastungsfähigkeit	5 x GN 1/1
Resa kg per ciclo Output kg for blast chilling Rendement kg Leistung kg	+90°/+3° C 20
Resa kg per ciclo Output kg for blast chilling Rendement kg Leistung kg	+90°/-18° C 12
Potenza frigorifera W Refrigerating power W Puissance frigorifique W Gefrierleistung W	-23,3 °C/+54,4 °C 750
Potenza max assorbita kw Max absorption kw Absorption max kw Max Energieverbrauch kw	1,2
Tensione alimentazione Voltage Tension d'alimentation Speisungsspannung	230/1/50
Temperatura ambiente max °C / Classe Room temperature max °C / Class Température ambiante max °C / Classe Raumtemperatur max °C / Klasse	+38°C/ST
Peso Weight Poids Gewicht	98
Fluido refrigerante Cooling gas Gaz réfrigérant Kältemittel	R404 A

ABF 05 P

Dimensioni esterne L x P x H mm External dimension L x D x H mm Dimensions extérieures L x D x H mm Außenmaße B x T x H mm	780 x 800 x 980
Capacità di carico Load capacity Capacité de chargement Belastungsfähigkeit	5 x GN 1/1
Resa kg per ciclo Output kg for blast chilling Rendement kg Leistung kg	+90°/+3° C 22
Resa kg per ciclo Output kg for blast chilling Rendement kg Leistung kg	+90°/-18° C 14
Potenza frigorifera W Refrigerating power W Puissance frigorifique W Gefrierleistung W	-23,3 °C/+54,4 °C 750
Potenza max assorbita kw Max absorption kw Absorption max kw Max Energieverbrauch kw	1,2
Tensione alimentazione Voltage Tension d'alimentation Speisungsspannung	230/1/50
Temperatura ambiente max °C / Classe Room temperature max °C / Class Température ambiante max °C / Classe Raumtemperatur max °C / Klasse	+43°C/T
Peso Weight Poids Gewicht	118
Fluido refrigerante Cooling gas Gaz réfrigérant Kältemittel	R404 A

ABF 10 P

Dimensioni esterne L x P x H mm External dimension L x D x H mm Dimensions extérieures L x D x H mm Außenmaße B x T x H mm	780 x 800 x 1460
Capacità di carico Load capacity Capacité de chargement Belastungsfähigkeit	10x GN 1/1
Resa kg per ciclo Output kg for blast chilling Rendement kg Leistung kg	+90°/+3° C 30
Resa kg per ciclo Output kg for blast chilling Rendement kg Leistung kg	+90°/-18° C 20
Potenza frigorifera W Refrigerating power W Puissance frigorifique W Gefrierleistung W	-23,3 °C/+54,4 °C 1595
Potenza max assorbita kw Max absorption kw Absorption max kw Max Energieverbrauch kw	2
Tensione alimentazione Voltage Tension d'alimentation Speisungsspannung	400N/3/50
Temperatura ambiente max °C / Classe Room temperature max °C / Class Température ambiante max °C / Classe Raumtemperatur max °C / Klasse	+43°C/T
Peso Weight Poids Gewicht	158
Fluido refrigerante Cooling gas Gaz réfrigérant Kältemittel	R404 A

ABF 15 P

Dimensioni esterne L x P x H mm External dimension L x D x H mm Dimensions extérieures L x D x H mm Außenmaße B x T x H mm	780 x 800 x 1840
Capacità di carico Load capacity Capacité de chargement Belastungsfähigkeit	15 x GN 1/1
Resa kg per ciclo Output kg for blast chilling Rendement kg Leistung kg	+90°/+3° C 50
Resa kg per ciclo Output kg for blast chilling Rendement kg Leistung kg	+90°/-18° C 30
Potenza frigorifera W Refrigerating power W Puissance frigorifique W Gefrierleistung W	-23,3 °C/+54,4 °C 3800
Potenza max assorbita kw Max absorption kw Absorption max kw Max Energieverbrauch kw	3,3
Tensione alimentazione Voltage Tension d'alimentation Speisungsspannung	400N/3/50
Temperatura ambiente max °C / Classe Room temperature max °C / Class Température ambiante max °C / Classe Raumtemperatur max °C / Klasse	+43°C/T
Peso Weight Poids Gewicht	210
Fluido refrigerante Cooling gas Gaz réfrigérant Kältemittel	R404 A


ABF 20 C ABF 20 P

Dimensioni esterne L x P x H mm External dimension L x D x H mm Dimensions extérieures L x D x H mm Außenmaße B x T x H mm	950 x 1190 x 2180	950 x 1190 x 2180
Capacità di carico Load capacity Capacité de chargement Belastungsfähigkeit	20 x GN 1/1	20 x GN 1/1
Resa kg per ciclo Output kg for blast chilling Rendement kg Leistung kg	80	110
Resa kg per ciclo Output kg for blast chilling Rendement kg Leistung kg	60	85
Potenza frigorifera W Refrigerating power W Puissance frigorifique W Gefrierleistung W	5370	7200
Potenza max assorbita kw Max absorption kw Absorption max kw Max Energieverbrauch kw	4,5	5,6
Potenza nominale compressore HP Nominal compressor power Hp Puissance nominale compresseur Hp Kompressornominaleleistung HP	4	4,5
Tensione alimentazione Voltage Tension d'alimentation Speisungsspannung	400N/3/50	400N/3/50
Temperatura ambiente max °C / Classe Room temperature max °C / Class Température ambiante max °C / Classe Raumtemperatur max °C / Klasse	+43°C/T	+43°C/T
Peso cella / unità condensatrice Cold room / condensing unit weight Poids chambre froide / unité condensatrice Kühlzellegewicht / Kondensationseinheitgewicht	190/173	225/175
Fluido refrigerante Cooling gas Gaz réfrigérant Kältemittel	R404 A	R404 A

ABF 40 C ABF 40 P

Dimensioni esterne L x P x H mm External dimension L x D x H mm Dimensions extérieures L x D x H mm Außenmaße B x T x H mm	1560 x 1460 x 2260	1560 x 1460 x 2260
Capacità di carico Load capacity Capacité de chargement Belastungsfähigkeit	40 x GN 1/1 20 x GN 2/1	40 x GN 1/1 20 x GN 2/1
Resa kg per ciclo Output kg for blast chilling Rendement kg Leistung kg	150	220
Resa kg per ciclo Output kg for blast chilling Rendement kg Leistung kg	120	170
Potenza frigorifera W Refrigerating power W Puissance frigorifique W Gefrierleistung W	12920	16720
Potenza max assorbita kw Max absorption kw Absorption max kw Max Energieverbrauch kw	9,7	15,8
Potenza nominale compressore HP Nominal compressor power Hp Puissance nominale compresseur Hp Kompressornominaleleistung HP	7,5	10
Tensione alimentazione Voltage Tension d'alimentation Speisungsspannung	400N/3/50	400N/3/50
Temperatura ambiente max °C / Classe Room temperature max °C / Class Température ambiante max °C / Classe Raumtemperatur max °C / Klasse	+43°C/T	+43°C/T
Peso cella / unità condensatrice Cold room / condensing unit weight Poids chambre froide / unité condensatrice Kühlzellegewicht / Kondensationseinheitgewicht	360/243	460/354
Fluido refrigerante Cooling gas Gaz réfrigérant Kältemittel	R404 A	R404 A



- Sonda
- Probe
- Sonde
- Sonde



- Pannello comandi ABF 03C/05C
- Control panel ABF 03C/05C
- Panneau de contrôle ABF 03C/05C
- Elektronische Schalttafel ABF 03C/05C



- Pannello comandi
ABF 05P/10P/15P/20C/20P/40C/40P
- Control panel
ABF 05P/10P/15P/20C/20P/40C/40P
- Panneau de contrôle
ABF 05P/10P/15P/20C/20P/40C/40P
- Elektronische Schalttafel
ABF 05P/10P/15P/20C/20P/40C/40P



- Interno ABF 15P
- Interior ABF 15P
- Intérieur ABF 15P
- Innen ABF 15P



- Interno ABF 20P
- Interior ABF 20P
- Intérieur ABF 20P
- Innen ABF 20P



- Interno ABF 40P
- Interior ABF 40P
- Intérieur ABF 40P
- Innen ABF 40P



- Lampade U.V. Ultraviolette (opt.)
- U.V. lamps (optional)
- Lampes U.V. (sur demande)
- Ultraviolette Lampen (Extra)



- Fondo interno stampato
- Moulded internal bottom
- Fond intérieur moulé
- gestanzter Boden



- Unità remota ABF 20-40
- Remote unit ABF 20-40
- Unité à distance ABF 20-40
- Fernliegendes Kühlaggregat ABF 20-40



- Registratore ABF 20-40 (opt.)
- Data recorder ABF 20-40 (optional)
- Enregistreur ABF 20-40 (sur demande)
- Datenrekorder ABF 20-40 (Extra)