

entry

PER PASSIONE, PER PROFESSIONE

FOR PASSION, FOR PROFESSION



ABBATTITORE RAPIDO-SURGELATORE / *BLAST CHILLER-SHOCK FREEZER*



NORMANN
EXTRAORDINARYCHILLING

entry

**A CASA, AL BAR, AL RISTORANTE:
QUANDO LA PICCOLA RISTORAZIONE DIVENTA GRANDE,
IL FREDDO DIVENTA IL MIGLIOR AMICO IN CUCINA!**

***AT HOME, IN BARS, IN RESTAURANTS:
WHEN SMALL CATERING INDUSTRIES BECOME BIG,
COLD BECOMES THEIR BEST FRIEND IN THE KITCHEN!***



entry

CONSERVARE GLI ALIMENTI A LUNGO NEL TEMPO NON È MAI STATO COSÌ FACILE!
GRAZIE AI CICLI DI ABBATTIMENTO E SURGELAZIONE, ENTRY PERMETTE DI PRESERVARE OGNI TIPO DI ALIMENTO, CRUDO O COTTO, SENZA ALTERARNE LE CARATTERISTICHE E PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE, RIDUCENDO DRASTICAMENTE LA CRESCITA MICROBICA E LA PROLIFERAZIONE BATTERICA.

PRESERVING FOODS DURING A LONG TIME HAS NEVER BEEN EASIER!
THANKS TO THE BLAST CHILLING AND SHOCK FREEZING, ENTRY ALLOWS YOU TO PRESERVE ANY KIND OF FOOD, COOKED OR RAW, WITH NO ALTERATION IN ITS CHARACTERISTICS AND ORGANOLEPTIC PROPERTIES, WITH A DRASTIC REDUCTION OF MICROBIAL AND BACTERIAL GROWTH.

LA GAMMA ENTRY:
THE ENTRY FAMILY:



2/3



3



5



7



10



ecoenergy

GRANDI PRESTAZIONI, BASSI CONSUMI
GREAT PERFORMANCE, LOW POWER CONSUMPTIONS

LA GAMMA DI ABBATTITORI ENTRY

Dal modello 2/3 al modello 10 teglie, Entry riesce a soddisfare le esigenze di tutti. Grazie al suo controllore di facile utilizzo, consente di effettuare due diversi cicli di abbattimento e surgelazione in grado di portare rispettivamente a +3 °C e a -18 °C la temperatura al cuore degli alimenti.

THE ENTRY BLAST CHILLER FAMILY

From the 2/3 to the 10 trays model, Entry manages to fulfill everyone's needs. Thanks to its easy-to-use controller, it enables to perform two different blast chilling and shock freezing cycles, capable of bringing the core temperature down to +3 °C and -18 °C respectively.

entry

2/3



A CASA UN ALLEATO PREZIOSO

Con Entry porti le prestazioni professionali dell'abbattitore di temperatura anche a casa. Sperimenta nuove ricette, conserva più a lungo gli alimenti, risparmia tempo nella preparazione di piatti speciali con ingredienti sempre freschi e di qualità!

AT HOME, A VALUABLE ALLY

With Entry you are bringing home the blast chiller's professional services. Try new recipes, preserve foods for longer, save time when preparing special dishes with good and fresh ingredients!



PER PASSIONE FOR PASSION

entry

3 / 5 / 7 / 10



PARTNER IDEALE PER OGNI RISTORATORE

Ottimizza la preparazione dei piatti in cucina, bilanciando durante la giornata l'impiego delle risorse e i turni del personale. Entry diventa indispensabile in ambito professionale, dal piccolo bistrot alla grande ristorazione permette di servire i tuoi clienti con velocità e qualità.

IDEAL PARTNER FOR EVERY RESTAURATEUR

Optimizes preparation of dishes, balancing the use of resources and the staff shifts during the day. Entry becomes essential in professional area, from small bistros to big catering industries it allows you to serve customers with quality and speed.



PER PROFESSIONE FOR PROFESSION

entry

I VANTAGGI DELL'ABBATTITORE *BENEFITS OF A BLAST CHILLER*



RISPARMIO

La tecnica di abbattimento estende la vita degli alimenti fino a 4 volte rispetto ad una conservazione standard, riducendo gli sprechi fino al 75%.

SAVING

The blast chilling technique extends foods life up to 4 times compared to standard preservation, decreasing the wasting up to 75%.

MATERIE PRIME SEMPRE FRESCHE E GUSTOSE

Poter conservare gli alimenti più a lungo ed in maniera sicura garantisce materie prime sempre fresche e di qualità, preservandone le proprietà nutrizionali, i colori e la fragranza.

ALWAYS FRESH, TASTY RAW MATERIALS

Preserving foods safely and for longer guarantees fresh, high quality raw materials, maintaining the colors, fragrance and nutritional properties.

PORZIONAMENTO E RIDUZIONE DEGLI SPRECHI

Il sistema di abbattimento e surgelamento permette di mantenere gli alimenti in condizioni perfette molto più a lungo e riduce drasticamente la ripetizione delle stesse preparazioni. Il tempo di lavorazione si riduce fino al 50% aumentando conseguentemente l'efficienza produttiva.

PORTIONING AND WASTE REDUCTION

The blast chilling and shock freezing system makes it possible to maintain foods in perfect conditions for much longer, and drastically reduces the repetition of the same preparation. Working time is reduced up to 50%, consequently increasing productive performances.

RIDUZIONE DI MICROBI E BATTERI

Durante l'abbattimento Entry abbassa la temperatura al cuore degli alimenti fino a +3 °C, riducendo al minimo la permanenza del cibo nella fascia di massima proliferazione batterica (da +40 °C a +10 °C). Grazie alla sua rapidità, Entry estende la vita degli alimenti e ne garantisce la massima salubrità e sicurezza.

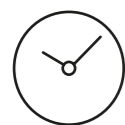
MICROBES AND BACTERIA REDUCTION

During blast chilling, Entry lowers the core temperature down to +3 °C, minimizing the permanence of foods in the range of temperature with maximum bacterial proliferation (+40 °C to 10 °C). Thanks to its quickness, Entry extends the duration of foods and guarantees the highest safety and wholesomeness.

LA TUA CUCINA
NON È MAI STATA
COSÌ EFFICIENTE

YOUR KITCHEN
HAS NEVER BEEN
SO EFFICIENT

entry



OTTIMIZZA IL TEMPO DI LAVORO

Programma la realizzazione dei tuoi piatti nei momenti in cui le risorse sono meno impegnate, abbatti, surgela e rigenera solo all'occorrenza. Bilancia l'operatività della cucina riducendo la ripetizione delle stesse preparazioni e incrementando l'efficienza produttiva. Riduci i tempi dal 30% al 50%.

OPTIMIZE WORKING TIME

Schedule the realization of your dishes when appliances are less busy, chill, freeze and regenerate only when needed. Balance the functioning of the kitchen by reducing the repetition of same preparations, and consequently increase productive effectiveness. Reduce production time by 30% - 50%.



UN MENU PIÙ AMPIO PER I TUOI CLIENTI

Preserva a lungo la qualità dei tuoi prodotti, amplia la scelta dei tuoi clienti e servi più velocemente piatti sempre freschi come appena fatti.

A BROADER MENU FOR YOUR CLIENTS

Preserve your products' quality during more time, broaden your clients' options and quickly serve dishes as fresh as if recently prepared.



GARANZIA HACCP

Garantisce la sicurezza delle tue preparazioni. Con Entry vengono rispettati gli standard di conservazione e contaminazione batterica previsti dalla normativa HACCP.

HACCP GUARANTEE

Guarantee the safety of your preparations. With Entry, HACCP conservation and bacterial contamination standards are respected.

LA TEMPERATURA GIUSTA AL MOMENTO GIUSTO

THE RIGHT TEMPERATURE AT THE RIGHT MOMENT

entry



TEMPERATURA AL CUORE

Con la sua sonda al cuore, Entry controlla con la massima precisione e in totale autonomia sia l'abbattimento che la surgelazione dei tuoi prodotti, garantendo sempre il miglior risultato.

CORE TEMPERATURE

With its core probe, Entry controls with extreme precision and total autonomy both the blast chilling and the shock freezing of your products, always guaranteeing the best result.

TEMPERATURA IN CELLA

Entry permette di eseguire cicli di abbattimento e surgelazione manuali, grazie ai quali effettuare il raffreddamento rapido di bottiglie o prodotti che non necessitano dell'ausilio della sonda al cuore.

TEMPERATURE IN CELL

Entry allows you to perform manual cycles of blast chilling and shock freezing, thanks to which it is possible to achieve quick cooling of bottles or products that do not need a core probe.

DOLCI E SALATI

Grazie all'abbattimento e alla surgelazione che consentono la preparazione anticipata delle portate, o di alcuni elementi che le compongono, la velocità del servizio può aumentare fino al 70%. Frutta, verdura, prodotti crudi o cotti, dolci o salati, con Entry non ci sono limiti! Permette l'abbattimento e la surgelazione di qualsiasi tipo di alimento.

DESSERTS AND SALTY FOODS

Thanks to blast chilling and shock freezing, that enable anticipated preparation of dishes or components, the speed of service can increase by 70%. Fruits, vegetables, raw or cooked products, sweet or salty, Entry has no limits! It allows chilling and freezing for any type of food.

PIATTI COMPOSTI

Entry aiuta nella preparazione dei piatti composti, offrendo la possibilità di raffreddare velocemente il prodotto durante le fasi di lavorazione, diminuendo i tempi ed incrementando la qualità finale del piatto.

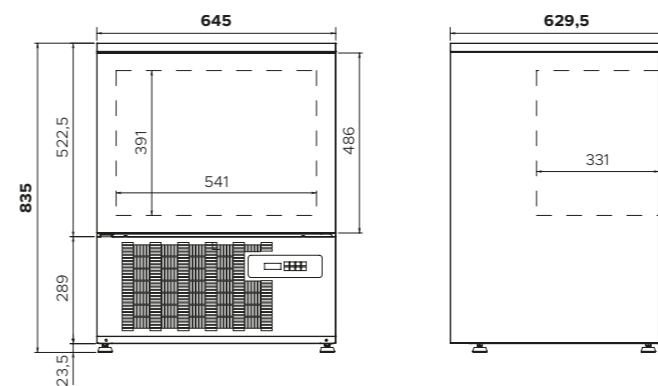
COMPOSED MEALS

Entry helps you prepare composed meals, offering the possibility to quickly cool down the products during elaboration, decreasing time and increasing the quality of dishes.

DATI TECNICI TECHNICAL DATA



entry 5



DATI TECNICI / TECHNICAL INFORMATION

Misure esterne / External measures:	645 x 629,5 x 835 mm
Resa frigorifera / Cooling capacity:	1390W
Condensazione / Condensation:	Aria
Gas refrigerante / Refrigerant gas:	R404A

DATI ELETTRICI / ELECTRONIC INFORMATION

Volts / Volts:	230
Ph / Ph:	1+N
Hz / Hz:	50
kW / kW:	0,79

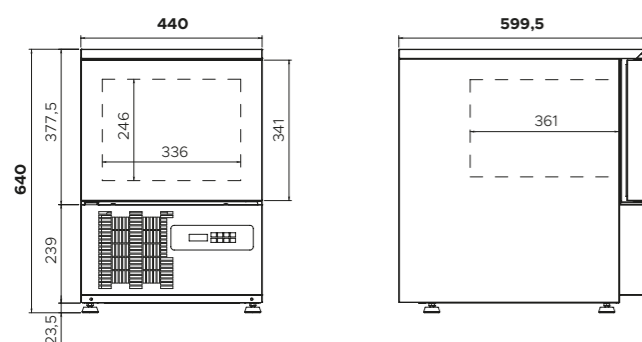
CAPACITÀ / CAPACITY

Dimensioni interne / Internal dimensions:	541 x 331 x 391 mm
Numero teglie / Number of trays:	5 GN
Abbattimento / Blast:	17 kg
Surgelazione / Freeze:	11 kg

DATI SPEDIZIONE / SHIPMENT INFORMATION

Misure imballo / Packaging measures:	680 x 700 x 955 mm
Peso netto / Net weight:	75 kg
Peso lordo / Gross weight:	85 kg

entry 2/3



DATI TECNICI / TECHNICAL INFORMATION

Misure esterne / External measures:	440 x 599,5 x 640 mm
Resa frigorifera / Cooling capacity:	670 W
Condensazione / Condensation:	Aria
Gas refrigerante / Refrigerant gas:	R404A

DATI ELETTRICI / ELECTRONIC INFORMATION

Volts / Volts:	230
Ph / Ph:	1+N
Hz / Hz:	50
kW / kW:	0,42

CAPACITÀ / CAPACITY

Dimensioni interne / Internal dimensions:	336 x 361 x 246 mm
Numero teglie / Number of trays:	3 GN 2/3
Abbattimento / Blast:	6 kg
Surgelazione / Freeze:	4 kg

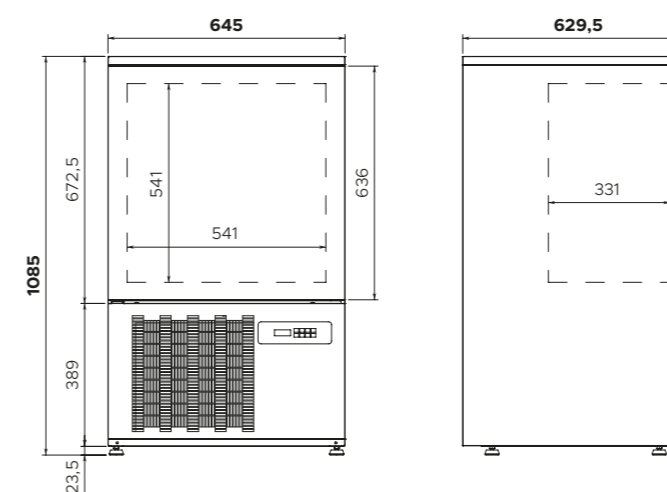
DATI SPEDIZIONE / SHIPMENT INFORMATION

Misure imballo / Packaging measures:	460 x 610 x 690 mm
Peso netto / Net weight:	48 kg
Peso lordo / Gross weight:	60 kg

GAMMA COLORI / RANGE OF COLORS



entry 7



DATI TECNICI / TECHNICAL INFORMATION

Misure esterne / External measures:	645 x 629,5 x 1085 mm
Resa frigorifera / Cooling capacity:	1650W
Condensazione / Condensation:	Aria
Gas refrigerante / Refrigerant gas:	R404A

DATI ELETTRICI / ELECTRONIC INFORMATION

Volts / Volts:	230
Ph / Ph:	1+N
Hz / Hz:	50
kW / kW:	0,98

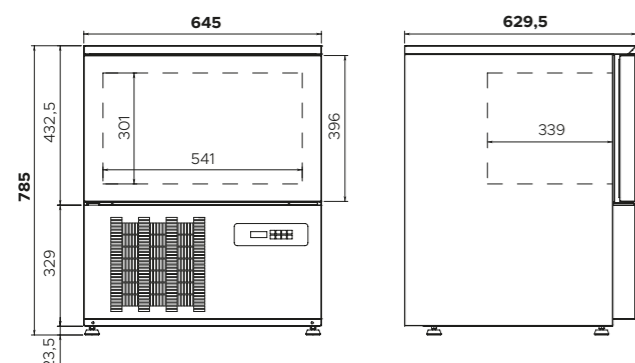
CAPACITÀ / CAPACITY

Dimensioni interne / Internal dimensions:	541 x 331 x 541 mm
Numero teglie / Number of trays:	7 GN
Abbattimento / Blast:	25 kg
Surgelazione / Freeze:	15 kg

DATI SPEDIZIONE / SHIPMENT INFORMATION

Misure imballo / Packaging measures:	680 x 700 x 1420,5 mm
Peso netto / Net weight:	89 kg
Peso lordo / Gross weight:	102 kg

entry 3



DATI TECNICI / TECHNICAL INFORMATION

Misure esterne / External measures:	645 x 629,5 x 785 mm
Resa frigorifera / Cooling capacity:	880 W
Condensazione / Condensation:	Aria
Gas refrigerante / Refrigerant gas:	R404A

DATI ELETTRICI / ELECTRONIC INFORMATION

Volts / Volts:	230
Ph / Ph:	1+N
Hz / Hz:	50
kW / kW:	0,56

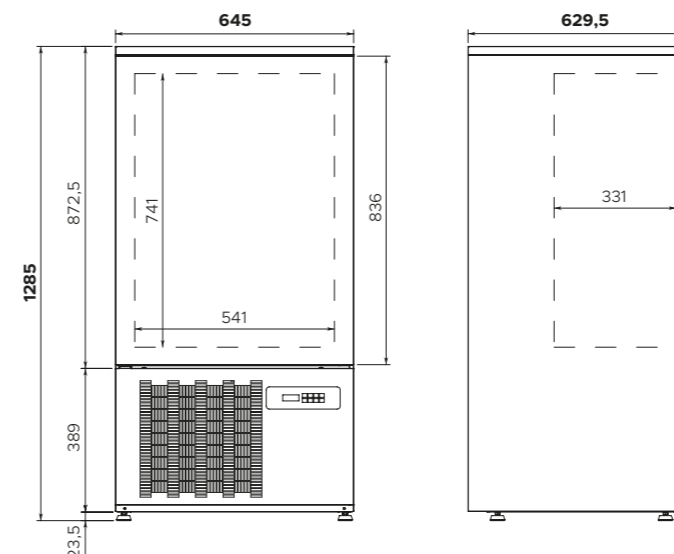
CAPACITÀ / CAPACITY

Dimensioni interne / Internal dimensions:	541 x 339 x 301 mm
Numero teglie / Number of trays:	3 GN
Abbattimento / Blast:	12 kg
Surgelazione / Freeze:	6 kg

DATI SPEDIZIONE / SHIPMENT INFORMATION

Misure imballo / Packaging measures:	680 x 700 x 955 mm
Peso netto / Net weight:	65 kg
Peso lordo / Gross weight:	75 kg

entry 10



DATI TECNICI / TECHNICAL INFORMATION

Misure esterne / External measures:	645 x 629,5 x 1285 mm
Resa frigorifera / Cooling capacity:	1950 W
Condensazione / Condensation:	Aria
Gas refrigerante / Refrigerant gas:	R404A

DATI ELETTRICI / ELECTRONIC INFORMATION

Volts / Volts:	230
Ph / Ph:	1+N
Hz / Hz:	50
kW / kW:	1,25

CAPACITÀ / CAPACITY

Dimensioni interne / Internal dimensions:	541 x 331 x 741 mm
Numero teglie / Number of trays:	10 GN
Abbattimento / Blast:	31 kg
Surgelazione / Freeze:	20 kg

DATI SPEDIZIONE / SHIPMENT INFORMATION

Misure imballo / Packaging measures:	680 x 700 x 1420,5 mm
Peso netto / Net weight:	96 kg
Peso lordo / Gross weight:	108 kg

entry




NORMANN
EXTRAORDINARYCHILLING



entry

L'ABBATTITORE COMPATTO, PRATICO ED ECONOMICO
PER L'USO PROFESSIONALE E DOMESTICO.

*THE CHEAP, COMPACT AND PRACTICAL BLAST CHILLER
FOR PROFESSIONAL AND DOMESTIC USE.*



NORMANN Srl - Via G. Oberdan, 69 - z.i. La Croce - 33074 Fontanafredda (PN) - Italy
Tel. +39 0434 999079 - Fax +39 0434 999659 - info@normann.it

normann.it