

frame

SCHNELLKÜHLER-SCHOCKFROSTER

Alle Komponenten in einer einzigartigen Lösung

Modulares Stand-Alone-System für
Roll-In-Strahlkühler

BLAST CHILLER - SHOCK FREEZER

All the components in a unique solution

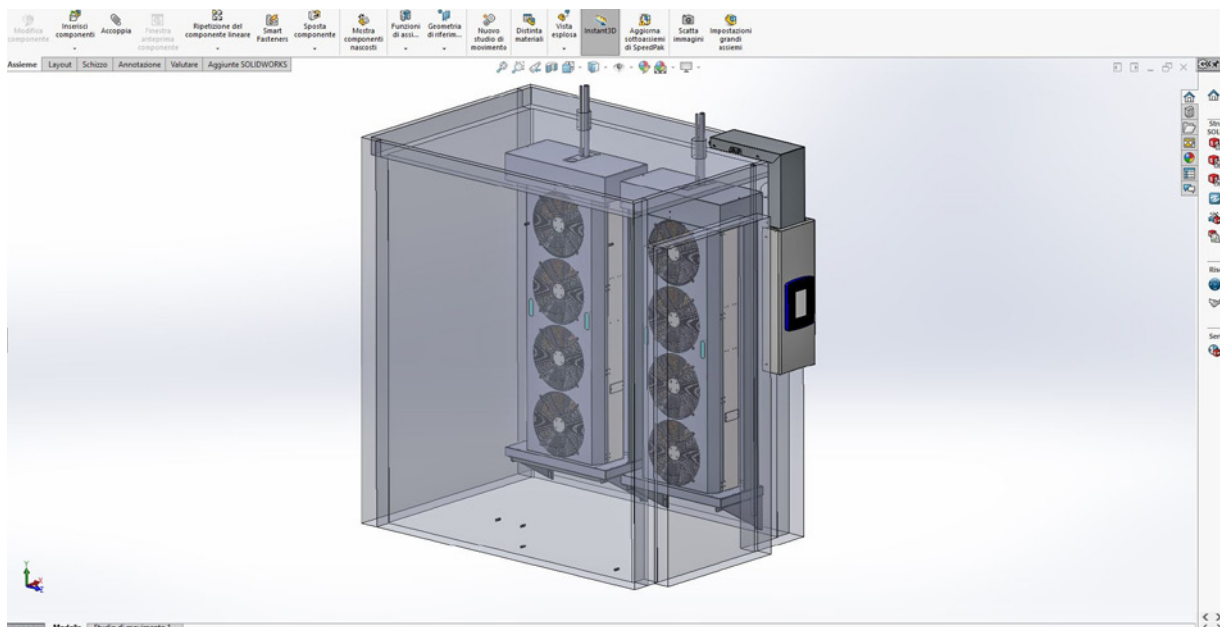
Modular stand-alone system for roll-in
blast chiller



Der Frame ist ein System, mit dem ein vorhandener Kühlraum in einen Schnellkühler und Schockfroster umgewandelt werden kann. Das Standardpaket umfasst das modulare Kältesystem und die elektronische Steuerung, die für die endgültigen elektrischen Anschlüsse bereit ist.

The Frame is a system that allows to transform an exiting cold room into a blast chiller and shock freezer. The standard package includes the modular refrigeration system and the electronical control ready for the final electrical connections.

Dank ihrer Konstruktionsmerkmale und der verwendeten Technologie ist es möglich, personalisierte Lösungen zu entwerfen, die auf die Bedürfnisse der Kunden ausgerichtet sind



Thanks to their construction features and the technology used, it's possible to design personalized solutions focused on satisfying the customers needs

Optional

Kompletter Kühlraum Abgesetzte Verflüssigungseinheit

Ozongenerator für Schrank-Sanitisationszyklen

Bis zu 4 Kernsonden (1 enthalten)

Optional Equipment

Complete cold room

Remote condensing unit

Ozone generator for cabinet sanitization cycles

Up to 4 core probes (1 included)

Frame ist ein modulares Stand-Alone-System für Roll-in-Gebläsekühler

*Frame is a modular
stand-alone system for
roll-in blast chiller*



— — Touchscreen

— — Kerntemperaturfühler
Core probes

— — Zu öffnende Lüftertür
mit Edelstahlscharnieren
*Openable fan door
with stainless steel hinges*

— — Kondenswasserauffang-
und Außenabflusssystem
*Condensation collection
and external drain system*

— — Wandbefestigungssystem oder
Edelstahlfüße in der Höhe verstellbar
*Wall fixing system or stainless
steel feet adjustable in height*

Funktionen & Vorteile

Functions & Programs



Nortech App und
7-Zoll-Touchscreen
*Nortech App and
7" touch-screen*



Rezeptsammlung
Cookbook



Kältezyklen
Cold cycles



Kerntemperaturfühler
Core probes



Einstellbare Belüftung
Adjustable ventilation



Ozon-Desinfektion
Ozone sanitation



Speicherung von HACCP-Daten
HACCP data storage



SCHNELLKÜHLEN UND
SCHOCKFROSTEN

*BLAST CHILLING AND
FREEZING*

ABTÖTEN VON
KEIMEN BEI FISCH

FISH SANITATION

EISCREME

*ICE-CREAM
HARDENING*

KONFITOREIWAREN

PASTRY

11



L X P X H / W X D X H	736 x 349 x 1931 mm
ABBATTIMENTO / BLAST CHILLING	100 kg
SURGELAZIONE / SHOCK FREEZING	65 kg
MASSIMO ASSORBIMENTO ELETTRICO / MAX POWER CONSUMPTION:	1,9 kW

12



L X P X H / W X D X H	736 x 349 x 1931 mm x2
ABBATTIMENTO / BLAST CHILLING	200 kg
SURGELAZIONE / SHOCK FREEZING	140 kg
MASSIMO ASSORBIMENTO ELETTRICO / MAX POWER CONSUMPTION:	3,75 kW

21



L X P X H / W X D X H	965 x 408 x 1931 mm
ABBATTIMENTO / BLAST CHILLING	200 kg
SURGELAZIONE / SHOCK FREEZING	140 kg
MASSIMO ASSORBIMENTO ELETTRICO / MAX POWER CONSUMPTION:	2 kW

22



L X P X H / W X D X H	965 x 408 x 1931 mm x2
ABBATTIMENTO / BLAST CHILLING	400 kg
SURGELAZIONE / SHOCK FREEZING	280 kg
MASSIMO ASSORBIMENTO ELETTRICO / MAX POWER CONSUMPTION:	3,95 kW

23



L X P X H / W X D X H	965 x 408 x 1931 mm x3
ABBATTIMENTO / BLAST CHILLING	600 kg
SURGELAZIONE / SHOCK FREEZING	420 kg
MASSIMO ASSORBIMENTO ELETTRICO / MAX POWER CONSUMPTION:	5,9 kW