

Icematic®

Abbattitori
Refroidissement rapide et surgélation

T3 T5 T10 T15 T15-2/P T20 T24 T30 T40 T50





Icematic®

Abbattitori
Refroidissement rapide et surgélation



L'abbattimento rapido

L'abbattimento rapido è il miglior sistema naturale per allungare la durata degli alimenti.

È per questo che Icematic, utilizzando la sua grande esperienza nella refrigerazione, ha creato una gamma completa di abbattitori rapidi, macchinari nati per migliorare qualità ed organizzazione del lavoro, nei ristoranti, nelle pasticcerie, nei panifici e nelle gelaterie.

Grande potenza, versatilità ed affidabilità sono le caratteristiche più evidenti degli abbattitori Icematic. Migliaia di operatori in tutto il mondo già utilizzano con successo gli abbattitori Icematic, soddisfatti di aver migliorato il loro lavoro lasciando più spazio alla creatività.



Le refroidissement rapide et la surgélation

Le refroidissement rapide et la surgélation sont les meilleurs systèmes naturels pour prolonger la durée de vie des aliments.

C'est pour cette raison que Icematic, grâce à sa grande expérience dans la réfrigération, a créé la gamme des cellules de refroidissement rapide et surgélation, des machines nées pour améliorer la qualité et l'organisation du travail dans les restaurants, les pâtisseries, les boulangeries et les glaciers.

Grande puissance, polyvalence et fiabilité sont les caractéristiques les plus évidentes des cellules. Des milliers d'opérateurs dans le monde entier utilisent déjà avec succès les cellules Icematic et sont satisfaits d'avoir amélioré leur travail en laissant plus de place à la créativité.

Le funzioni Les fonctions



Abbattimento positivo

+90°C ➡ **+3°C**

Ogni cibo cotto e lasciato raffreddare lentamente per servirlo in seguito, perde le sue migliori qualità. Il motivo principale è l'altissima proliferazione batterica che avviene mentre il cibo ha una temperatura compresa tra +65°C e +10°C. L'uso dell'abbattitore Icematic permette di abbassare la temperatura al cuore dei cibi appena cotti fino a +3°C in meno di 90 minuti, riducendo la proliferazione batterica e la disidratazione del prodotto.

Il risultato finale è la conservazione della qualità, del colore e della fragranza dei cibi, allungando la durata in conservazione.

Tutto questo permette allo chef di lavorare con maggiore sicurezza, organizzazione e tranquillità, lasciando più spazio alla creatività.

Le refroidissement rapide

+90°C ➡ **+3°C**

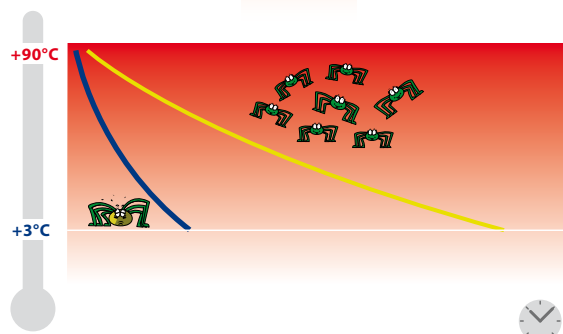
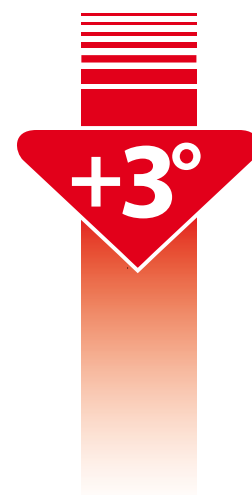
Tout aliment cuit et laissé à refroidir lentement pour le servir par la suite, perd ses meilleures qualités.

La raison principale en est la très haute prolifération bactérienne qui a lieu lorsque l'aliment a une température comprise entre +65°C et +10°C.

L'emploi de cellule Icematic permet d'abaisser la température du cœur des aliments à peine cuits jusqu'à +3°C en moins de 90 minutes, en réduisant la prolifération bactérienne et la déshydratation du produit.

Le résultat final est la conservation de la qualité, de la couleur et de la fraîcheur des aliments, en prolongeant la durée de conservation.

Tout ceci permet au chef de mieux travailler, en s'organisant tranquillement et en laissant plus de place à la créativité.



**SENZA ABBATTITORE:
RISCHIO BATTERICO**

**SANS CELLULE:
RISQUE BACTÉRIEN**

**CON ABBATTITORE:
SICUREZZA ALIMENTARE**

**AVEC CELLULE:
SÛRETÉ ALIMENTAIRE**

L'abbattimento rapido è il miglior sistema naturale per allungare la durata dei cibi.
Ogni abbattitore Icematic offre due diversi modi di abbattere i cibi.

*Le refroidissement rapide est le meilleur système naturel pour prolonger la durée des aliments.
Chaque cellule Icematic propose deux façons différentes de refroidir les aliments.*



Abbattimento negativo

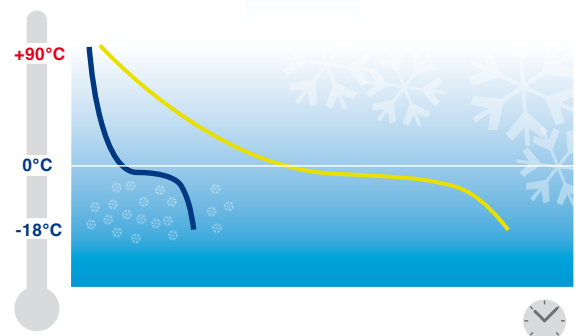
+90°C ➡ **-18°C**

Tutti sappiamo cos'è un cibo congelato, ma forse non tutti sanno che solo se il processo di congelamento viene eseguito rapidamente (surgelazione), si mantengono le qualità organolettiche del cibo. Durante il congelamento infatti, tutte le molecole d'acqua si trasformano in cristalli, tanto più piccoli quanto più veloce è il processo di congelazione: quindi solo con una micro-cristallizzazione dell'acqua, le molecole del cibo non vengono distrutte. L'abbattitore Icematic, grazie a temperature dell'aria di -40°C , abbassa la temperatura al cuore del cibo a -18°C in meno di 240 min, tempo sufficiente ad ottenere la micro-cristallizzazione, mantenendo integre tutte le qualità del cibo. Dopo lo scongelamento infatti, non ci saranno perdite di liquidi, di consistenza e di gusto.

La surgélation

+90°C ➡ **-18°C**

Nous savons tous ce qu'est un aliment congelé mais nous ne savons peut-être pas que ce n'est que si le procédé de congélation est exécuté rapidement (surgélation) que les qualités organoleptiques de l'aliment sont conservées. En effet, durant la congélation, toutes les molécules d'eau se transforment en cristaux; plus le procédé de congélation sera rapide et plus les cristaux seront petits. Par conséquent, ce n'est qu'avec une micro-cristallisation de l'eau que les molécules des aliments ne sont pas détruites. La cellule Icematic, grâce à une température de l'air de -40°C , abaisse la température au cœur du produit à -18°C en moins de 240 minutes, temps suffisant pour obtenir la micro-cristallisation, en maintenant intactes toutes les qualités des aliments. De plus, après la décongélation, on ne constate aucune perte de liquide, de consistance ni de goût.



**SENZA ABBATTITORE:
MACRO-CRISTALLI**

**SANS CELLULE:
MACRO-CRISTAUX**

**CON ABBATTITORE:
MICRO-CRISTALLI**

**AVEC CELLULE:
MICRO-CRISTAUX**

Le applicazioni Les applications



Gastronomia / Gastronomie

L'abbattitore rapido di temperatura è uno strumento indispensabile per l'attività dello chef, poiché permette al ristoratore di pianificare ed organizzare in anticipo la sua attività, offrendo ai clienti un menù vario e completo, unito ad un servizio rapido ed efficiente, nell'assoluto rispetto della fragranza e della freschezza dei cibi offerti. Il principale vantaggio, oltre alla maggiore sicurezza alimentare (HACCP), è la riorganizzazione dell'attività della cucina, eliminando i picchi di lavoro e l'inutile ripetizione delle stesse preparazioni ogni giorno, rendendo la propria attività più moderna ed efficiente.

La cellule de refroidissement rapide de température est un outil indispensable pour l'activité du chef car elle permet à l'hôtelier de planifier et d'organiser à l'avance son activité, en offrant à ses clients un menu varié et complet. Ceci s'ajoute à un service rapide et efficace dans le respect absolu de la fraîcheur et de la fragrance des aliments offerts. L'avantage principal, à part la très grande sûreté alimentaire (HACCP), est la toute nouvelle organisation de l'activité de la cuisine. En effet les pointes de travail et la répétition inutile des mêmes préparations chaque jour sont éliminées. Ceci rend chaque activité plus moderne et efficace.



Pasticceria / Pâtisserie

Un moderno laboratorio di pasticceria non può prescindere dall'utilizzo delle tecniche del freddo rapido. Non solo il congelamento rapido a -18°C , ma anche l'abbattimento positivo a $+3^{\circ}\text{C}$, permettono di lavorare con più efficienza, ridurre i tempi di preparazione, ridurre lo spazio utilizzato in conservazione ed aumentare la qualità e la sicurezza alimentare del prodotto. Grazie alle ottime prestazioni garantite dagli abbattitori Icematic, i cicli di abbattimento sono veloci ma delicati, garantendo un risultato perfetto per qualsiasi prodotto di pasticceria, crudo o cotto, finito o semilavorato. Per la conservazione dei prodotti abbattuti, suggeriamo di utilizzare gli armadi di conservazione Icematic.

Un laboratoire moderne de pâtisserie ne peut éviter d'utiliser les techniques du froid rapide. Aussi bien la surgélation rapide à -18°C que le refroidissement positif à $+3^{\circ}\text{C}$ permettent de travailler d'une façon très efficace, de réduire les temps de préparation, de réduire l'espace utilisé dans la conservation et d'augmenter la qualité et la sûreté alimentaire du produit. Grâce aux excellentes performances des cellules Icematic, les cycles de refroidissement sont rapides mais délicats et garantissent ainsi un résultat parfait pour n'importe quel produit de pâtisserie, cru et cuit, fini et semi-fini. Pour la conservation des produits refroidis ou congelés, nous proposons d'utiliser les conservateurs Icematic.





Gelateria / Glace

La cremosità del gelato dipende principalmente dalla presenza di micro-bollicine di aria e micro-cristalli di ghiaccio. Per preservare tali caratteristiche è necessario abbattere rapidamente il gelato appena uscito dal mantecatore. Questa operazione, oltre a contribuire alla formazione di micro-cristalli di ghiaccio, facilita la formazione di una sottile barriera superficiale che impedisce al prodotto di "sgonfiarsi" e di lasciare fuoriuscire l'aria in esso contenuta. Il risultato finale è un gelato cremoso, soffice e pronto per essere servito o conservato. Gli abbattitori Icematic sono dotati di una funzione specifica per l'abbattimento rapido negativo del gelato.

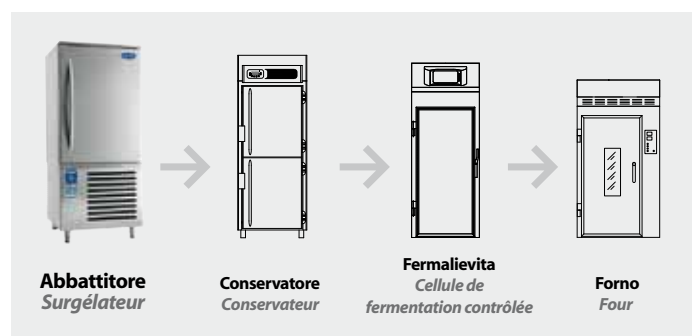
La glace peut être plus ou moins crémeuse par rapport à la présence de micro-bulles d'air et micro-cristaux de glace. Pour préserver ces caractéristiques, il est nécessaire de refroidir rapidement la glace immédiatement après l'avoir travaillée. Cette opération contribue à la formation de micro-cristaux de glace et facilite la formation d'une légère barrière superficielle qui empêche au produit de se "dégonfler" et de laisser sortir l'air qui y est contenue. Le résultat final est une glace crémeuse, soyeuse et prête à être servie et conservée. Les cellules Icematic sont équipées d'une fonction spécifique pour le refroidissement rapide négatif de la glace.



Panificazione / Boulangerie

Negli ultimi anni il settore della panificazione ha subito una profonda trasformazione legata al sempre più massiccio utilizzo della tecnologia del freddo. Esigenze di riduzione del lavoro notturno, della manodopera impiegata, delle ore di straordinario e soprattutto la necessità di offrire una sempre più vasta scelta di prodotti ai consumatori finali, sono tra i motivi principali che rendono l'abbattitore uno strumento fondamentale nei moderni laboratori di panificazione. Oltre all'abbattimento di prodotto crudo, pre-cotto e cotto, la potenza e la qualità degli abbattitori Icematic consente la surgelazione di prodotto pre-lievitato pronto per l'infornamento (pani speciali, pizze, focacce ecc.), ottenendo in questo modo il massimo sfruttamento delle potenzialità derivanti dall'utilizzo delle "tecniche del freddo".

Pendant ces dernières années, le secteur de la boulangerie a subi une profonde transformation reliée à l'utilisation toujours plus importante de la technologie du froid. Les exigences de réduction du travail nocturne, de la main d'oeuvre, des heures supplémentaires et surtout de la nécessité d'offrir aux consommateurs un choix de produits toujours plus vaste sont les raisons principales qui présentent la cellule de refroidissement comme un outil fondamental pour les laboratoires modernes de boulangerie. La puissance et la qualité des cellules Icematic permettent la surgélation aussi bien du produit cru, pré-cuit et cuit que du produit pré-lévit et prêt à être mis au four (pains spéciaux, pizzas, fougasses etc...). De cette façon, toutes les capacités des "techniques du froid" sont utilisées au mieux et dans tous les domaines possibles.



I vantaggi Les avantages



Incremento dei profitti

1 - RISPARMIO DI TEMPO FINO AD UN 30%

Grazie alla maggior durata in conservazione del cibo abbattuto, è possibile pianificare meglio la produzione e preparare in anticipo quantità maggiori di piatti e semilavorati, evitando di dover ripetere la preparazione ogni giorno. Tutto questo mantenendo sempre alta la qualità dei cibi serviti.

2 - RIDUZIONE DEGLI SPRECHI

L'abbattimento allunga la vita in conservazione dei cibi, lasciando tutto il tempo di utilizzare i cibi preparati in anticipo e le materie prime, senza necessità di sprechi.

3 - MENO PERDITA DI PESO

Dopo la cottura, il cibo rilascia umidità per evaporazione. Con l'abbattimento rapido subito dopo la cottura, viene bloccata l'evaporazione, riducendo così la perdita d'acqua e quindi di peso. Se il prodotto viene venduto a peso, si possono aumentare gli introiti fino ad un 7%.

4 - RISPARMIO NEGLI ACQUISTI

Grazie alla lunga durata dei prodotti surgelati, mantenendo le qualità originarie, è possibile comprare gli ingredienti stagionali quando sono meno cari e di migliore qualità.

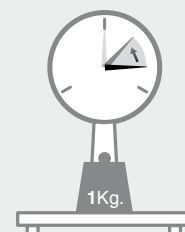
1



2



3



4



Augmentation des profits

1 - ECONOMIE DE TEMPS JUSQU'À 30%

Grâce à la plus grande durée de conservation de l'aliment refroidi rapidement, il est possible de mieux planifier la production et de préparer à l'avance des quantités supérieures de plats et semi-finis, en évitant de devoir répéter la préparation chaque jour. Tout ceci sans altérer la qualité des aliments servis.

2 - RÉDUCTION DES GASPILLAGES

L'abaissement rapide de la température prolonge la durée de conservation des aliments, en laissant tout le temps d'utiliser les mets préparés à l'avance et les matières premières, sans rien gaspiller.

3 - PERTE DE POIDS INFÉRIEURE

Après la cuisson, les aliments laissent l'humidité s'évaporer. Avec le refroidissement rapide immédiatement après la cuisson, l'évaporation est bloquée, ce qui réduit la perte d'eau et donc de poids. Si le produit est vendu au poids, on augmente ainsi les gains jusqu'à 7%.

4 - ECONOMIE LORS DES ACHATS

Grâce à la longue durée des produits surgelés, en conservant les qualités d'origine, il est possible d'acheter les ingrédients saisonniers lorsqu'ils sont moins chers et de meilleure qualité.



Miglioramento della qualità

1 - RIDUZIONE DELLA CARICA BATTERICA

La proliferazione batterica è molto veloce quando il cibo ha una temperatura compresa tra 65°C e 10°C. Attorno ai 37°C i batteri raddoppiano ogni 20 minuti. L'abbattitore Icematic permette di "attraversare" velocemente l'intervallo delle temperature pericolose, portando il cuore del cibo a +3°C in meno di 90 min. In questo modo si riduce al minimo la carica batterica presente nei cibi dopo la cottura, migliorando la qualità e le caratteristiche organolettiche.

2 - MINORE DISIDRATAZIONE

L'abbattimento rapido blocca immediatamente l'evaporazione dell'acqua contenuta nei cibi, evitando così la disidratazione. Spesso la fragranza ed il gusto dei cibi è legato alla giusta quantità d'acqua contenuta nei cibi stessi.

3 - MENÙ PIÙ RICCO

La maggior durata in conservazione dei prodotti e dei semilavorati abbattuti, permette di aumentare il numero dei cibi offerti, senza per questo complicare l'organizzazione della produzione.

Amélioration de la qualité

1 - AMÉLIORATION DE LA QUALITÉ, RÉDUCTION DE LA CHARGE BACTÉRIENNE

La prolifération bactérienne est très rapide lorsque l'aliment a une température comprise entre 65°C et 10°C. Aux alentours de 37°C, les bactéries doublent toutes les 20 minutes. La cellule Icematic permet de "traverser" rapidement l'intervalle des températures dangereuses, en abaissant le cœur de l'aliment à +3°C en moins de 90 min. De cette manière, la charge bactérienne présente dans les aliments après la cuisson est réduite au minimum, tout en améliorant la qualité et les propriétés organoleptiques.

2 - MOINDRE DÉSHYDRATATION

Le refroidissement rapide bloque immédiatement l'évaporation de l'eau contenue dans les aliments, en évitant ainsi la déshydratation. Souvent, la fragrance et le goût des aliments sont liés à la juste quantité d'eau contenue dans les aliments.

3 - MENU PLUS RICHE

La durée prolongée de conservation des produits et des semi-finis refroidis permet d'augmenter le nombre des aliments offerts, sans pour autant compliquer l'organisation de la production.



Il quadro comandi Le tableau des commandes



Quadro comandi

Facilissimo da utilizzare, ma completo di tutte le funzioni necessarie ai diversi processi.

Tableau des commandes

Très facile à utiliser et muni de toutes les fonctions nécessaires aux différents procédés.

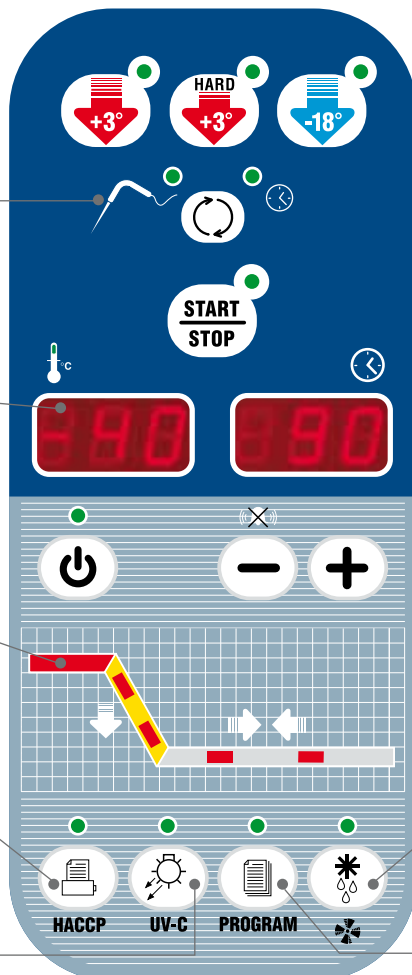
Controllo ciclo con sonda al cuore o a tempo
Contrôle cycle avec sonde à cœur ou chrono

Visualizzazione di temperatura e tempi
Visualisation des températures et temps

Display di stato (Abbattimento - Conservazione)
Afficheur d'état (Refroidissement - Conservation)

Memoria Allarmi HACCP
Mémoire Alarmes HACCP

Lampada UV (optional)
Lampe UV-C de stérilisation (Option)



FUNZIONI SPECIALI

- Ciclo abbattimento gelato
- Software di collegamento a pc (optional)
- Stampante incorporata (optional)

FONCTIONS SPÉCIALES

- Fonction surgélation crème glacée
- Logiciel pour raccordement à un pc (option)
- Imprimante (option)

Sbrinamento a gas caldo
Dégivrage à gaz chaud

99 programmi
99 programmes

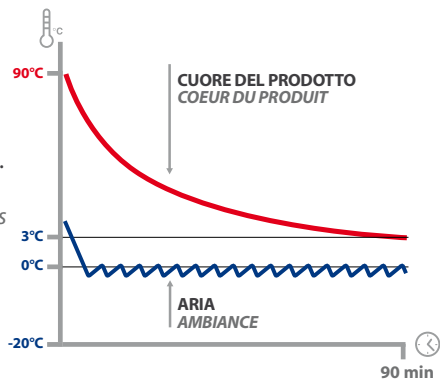


Cicli di lavoro Cycles de refroidissement

ABBATTIMENTO SOFT REFROIDISSEMENT "SOFT"

Adatto ai cibi delicati o sottili, come riso, verdure, prodotti fritti.

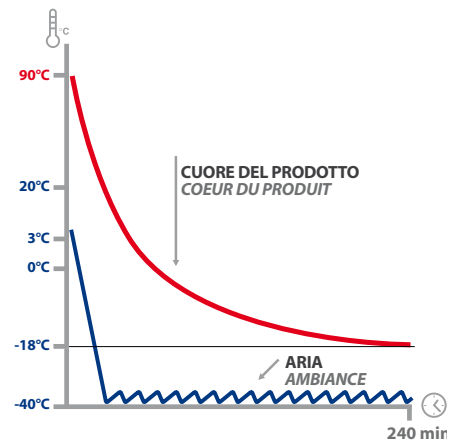
Approprié aux aliments délicats et fins comme le riz, les légumes, les produits frittés.



SURGELAZIONE SURGÉLATION

Adatto a qualsiasi prodotto alimentare.

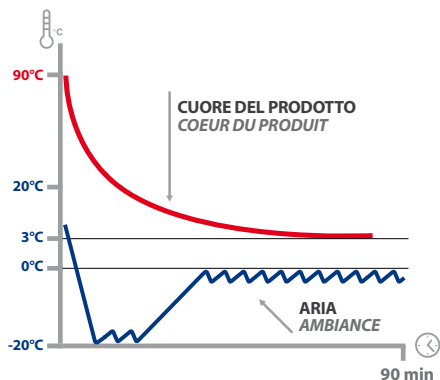
Approprié à tous les produits alimentaires.



HARD ABBATTIMENTO HARD REFROIDISSEMENT "HARD"

Molto efficace per cibi densi, grassi e di grossa pezzatura.

Très efficace pour les aliments épais, gras et en gros morceaux.



Icematic®

Le soluzioni tecniche *Les solutions techniques*



Struttura portateglie universale.

Facilmente estraibile per la pulizia, è realizzata in modo da facilitare il passaggio dell'aria di raffreddamento, aumentando l'efficienza della macchina. Adatta per il posizionamento sia delle teglie GN 1/1 che EN 600x400.

Clayette porte-bacs.

Facile à extraire pour le nettoyage, elle est réalisée de manière à faciliter le passage de l'air de refroidissement, en augmentant l'efficacité de la machine. appropriée pour placer des grilles/plaques GN 1/1 ou EN 600x400.



Filtro condensatore estraibile

(per mod. T5, T10, T14 e T14-2). Permette una veloce pulizia del condensatore garantendo efficienza, riduzione dei consumi e dei costi di manutenzione.

Filtre extractible du condensateur

(pour modèles T5, T10, T14 et T14-2). Il permet un nettoyage rapide du condensateur en garantissant l'efficacité, la réduction des consommations et des coûts de maintenance.



Porta.

Reversibile e autochiudente per angoli inferiori a 90°.

Porte.

Reversible et qui se ferme automatiquement pour les angles inférieurs à 90°.



Nuovo evaporatore.

Incenerato per favorire una ottimale e veloce pulizia, è dotato di sbrinatorio a gas caldo e verniciato per eliminare il rischio di corrosione.

Nouvel évaporateur.

Avec charnières pour faciliter son nettoyage et le rendre plus rapide équipé de dégivrement à gaz chaud et verni pour éliminer le risque de corrosion.



Struttura speciale per pasticceria (optional).

Estremamente versatile, grazie alla regolazione del passo guide di 10 mm, adatta per teglie EN 600x400.

Structure spéciale pour pâtisserie (option).

Extrêmement polyvalente grâce au réglage de 10 mm du pas entre les glissières, appropriée pour placer des grilles/plaques EN 600x400.



Sonda ad ago.

Controlla automaticamente la durata del ciclo di abbattimento. Ha forma conica per una facile estrazione senza riscaldamento.

Sonde à piquer.

Elle contrôle automatiquement la durée du cycle et a une forme conique pour être facilement extraite sans être chauffée.

- Sbrinamento a gas caldo • Modelli compatibili con forni
- Dégivrage à gaz chaud • Modèles compatibles avec fours



Lampada UV (optional).
Sterilizza la cella di abbattimento dopo la pulizia della macchina. Utile anche per sterilizzare gli strumenti di lavoro.

Lampe UV (option).
Elle stérilise la cellule après le nettoyage de l'appareil. Utile également pour stériliser les instruments de travail.



Stampante (optional).
Vengono stampate data, temperature e tempi durante tutti i cicli di abbattimento e di conservazione.

Imprimante (option).
On imprime la date, les températures et les temps durant tous les cycles de refroidissement et de conservation.



Ruote (optional).
Roues (option).



Tappo di compensazione pressione interna in acciaio.

Bouchon de compensation de la pression intérieure en acier.



Bacinella raccogli condensa.
Bacinella di facile estrazione, trasporto e svuotamento. Ideale per installazioni anche in assenza di scarico acqua.

Bac pour l'eau de condensation.
Il peut s'extraire, transporter et vider facilement. Idéal pour des installations qui ne prévoient pas de drainage d'eau

Flusso d'aria indiretto.
Garantisce la minor disidratazione possibile, mantenendo un'alta efficienza nel raffreddamento.

Débit d'air indirect.
Garantit une déshydratation la plus faible possible en maintenant une grande efficacité lors du refroidissement.

La gamma

Les solutions techniques



T3

CAPACITÀ - CAPACITÉ

- 3 teglie - Niveaux GN 2/3 (354 x 325 mm)
- 2 vaschette gelato 5 lt. - Bacs pour glace 5 lt (360x165x120 mm)

PASSO TEGLIE - PAS ENTRE NIVEAUX

- 70 mm

DIMENSIONI - DIMENSIONS

- Larghezza - Largeur 600 mm
- Profondità - Profondeur 600 mm
- Altezza - Hauteur 400 mm

RESA* - RENDEMENT*

	+90°C → +3°C	+90°C → -18°C
T3	7 kg	5 kg

GAS REFRIGERANTE - GAZ RÉFRIGÉRANTE

- R 404 a

VOLTAGGIO - VOLTAGE

- 230 V / 1 / 50 Hz

ASSORBIMENTO MEDIO CONSOMMATION MOYENNE

- **T3** 600 W

UNITÀ CONDENSATRICE INTEGRATA GROUPE INCORPORÉ

CERNIERE PORTA A SINISTRA CHARNIÈRES PORTE À GAUCHE

T5

CAPACITÀ - CAPACITÉ

- 5 teglie - Niveaux GN 1/1
- 5 teglie - Niveaux 600 x 400 mm
- 6 vaschette gelato 5 lt. - Bacs pour glace 5 lt (360x165x120mm)

PASSO TEGLIE - PAS ENTRE NIVEAUX

- 68 mm

DIMENSIONI - DIMENSIONS

- Larghezza - Largeur 800 mm
- Profondità - Profondeur 700 mm
- Altezza - Hauteur 900 - 930 mm

RESA* - RENDEMENT*

	+90°C → +3°C	+90°C → -18°C
T5 / 14	14 kg	8 kg
T5 / 20	20 kg	12 kg

GAS REFRIGERANTE - GAZ RÉFRIGÉRANTE

- R 404 a

VOLTAGGIO - VOLTAGE

- 230 V / 1 / 50 Hz

ASSORBIMENTO MEDIO CONSOMMATION MOYENNE

- **T5 / 14** 950 W • **T5 / 20** 1350 W

UNITÀ CONDENSATRICE INTEGRATA GROUPE INCORPORÉ

PORTA REVERSIBILE - PORTE REVERSIBLE

OPZIONI - OPTIONS

- Struttura passo variabile 10 mm
Clayette à pas variable 10 mm
- Altezza - Hauteur 850 mm
- Ruote - Roues

T10/35

CAPACITÀ - CAPACITÉ

- 10 teglie - Niveaux GN 1/1
- 10 teglie - Niveaux 600 x 400 mm
- 15 vaschette gelato 5 lt. - Bacs pour glace 5 lt (360x165x120mm)

PASSO TEGLIE - PAS ENTRE NIVEAUX

- 68 mm

DIMENSIONI - DIMENSIONS

- Larghezza - Largeur 800 mm
- Profondità - Profondeur 700 mm
- Altezza - Hauteur 1467 ÷ 1522 mm

RESA* - RENDEMENT*

	+90°C → +3°C	+90°C → -18°C
T10/35	35 kg	25 kg

GAS REFRIGERANTE - GAZ RÉFRIGÉRANTE

- R 404 a

VOLTAGGIO - VOLTAGE

- 400 V / 3N / 50 Hz

ASSORBIMENTO MEDIO CONSOMMATION MOYENNE

- **T10/35** 2850 W

UNITÀ CONDENSATRICE INTEGRATA GROUPE INCORPORÉ

PORTA REVERSIBILE - PORTE REVERSIBLE

OPZIONI - OPTIONS

- Struttura passo variabile 10 mm
Clayette à pas variable 10 mm
- Unità condensatrice remota
Groupe à distance
- Ruote - Roues

* Con temperatura ambiente di +32°C e con carico di campioni standard di 125 gr. rif. EN ISO 15502/23953-2.

* Avec température ambiante de +32°C et avec charge d'échantillons standards de 125 gr. selon normes EN ISO 15502/23953-2.



T15

CAPACITÀ - CAPACITÉ

- 15 teglie - Niveaux GN 1/1
- 15 teglie - Niveaux 600 x 400 mm
- 21 vaschette gelato 5 lt. - Bacs pour glace 5 lt (360x165x120 mm)

PASSO TEGLIE - PAS ENTRE NIVEAUX

- 68 mm

DIMENSIONI - DIMENSIONS

- Larghezza - Largeur 800 mm
- Profondità - Profondeur 850 mm
- Altezza - Hauteur 1950 ÷ 2000 mm

RESA* - RENDEMENT*

	+90°C → +3°C	+90°C → -18°C
T15 / 40	40 kg	30 kg
T15 / 65	65 kg	50 kg

GAS REFRIGERANTE - GAZ RÉFRIGÉRANTE

- R 404 a

VOLTAGGIO - VOLTAGE

- 400 V / 3N / 50 Hz

ASSORBIMENTO MEDIO CONSOMMATION MOYENNE

- **T15 / 40** 2900 W
- **T15 / 65** 4000 W

UNITÀ CONDENSATRICE INTEGRATA GROUPE INCORPORÉ

PORTA REVERSIBILE - PORTE REVERSIBLE

OPZIONI - OPTIONS

- Struttura passo variabile 10 mm
Clayette à pas variable 10 mm
- Unità condensatrice remota
Groupe à distance
- Ruote - Roues

T15-2 P

CAPACITÀ - CAPACITÉ

- 30 teglie - Niveaux GN 1/1
- 30 teglie - Niveaux 600 x 400 mm
- 36 vaschette gelato 5 lt. - Bacs pour glace 5 lt (360x165x120 mm)

PASSO TEGLIE - PAS ENTRE NIVEAUX

- 68 mm

DIMENSIONI - DIMENSIONS

- Larghezza - Largeur 800 mm
- Profondità - Profondeur 1228 mm
- Altezza - Hauteur 1950 ÷ 2000 mm

RESA* - RENDEMENT*

	+90°C → +3°C	+90°C → -18°C
T15-2 P / 70	70 kg	55 kg

GAS REFRIGERANTE - GAZ RÉFRIGÉRANTE

- R 404 a

VOLTAGGIO - VOLTAGE

- 400 V / 3N / 50 Hz

ASSORBIMENTO MEDIO CONSOMMATION MOYENNE

- **T15-2 P / 70** 4350 W

UNITÀ CONDENSATRICE INTEGRATA** GROUPE INCORPORÉ**

PORTA REVERSIBILE - PORTE REVERSIBLE

OPZIONI - OPTIONS

- Struttura passo variabile 10 mm
Clayette à pas variable 10 mm
- Unità condensatrice remota
Groupe à distance
- Ruote - Roues

T20 COMPACT

CAPACITÀ - CAPACITÉ

- 1 carrello - Chariot GN 1/1
- 1 carrello - Chariot 600 x 800 mm

DIMENSIONI INTERNE UTILI DIMENSIONS INTÉRIEURES UTILES

- 870 x 680 x 1850 mm

DIMENSIONI - DIMENSIONS

- Larghezza - Largeur 890 mm
- Profondità - Profondeur 1335 mm
- Altezza - Hauteur 2410 mm

RESA* - RENDEMENT*

	+90°C → +3°C	+90°C → -18°C
T20 COMPACT	80 kg	65 kg

GAS REFRIGERANTE - GAZ RÉFRIGÉRANTE

- R 404 a

VOLTAGGIO - VOLTAGE

- 400 V / 3N / 50 Hz

ASSORBIMENTO MEDIO CONSOMMATION MOYENNE

- **T20 COMPACT** 3900 W

CERNIERE PORTA A DESTRA (sinistra su richiesta) CHARNIÈRES PORTE À DROITE (à gauche sur demande)



T20 - te

CAPACITÀ - CAPACITÉ

- 20 teglie - *Niveaux* GN 1/1
- 20 teglie - *Niveaux* 600 x 400 mm
- 44 vaschette gelato 5 lt. - *Bacs pour glace* 5 lt (360x165x120 mm)

PASSO TEGLIE - PAS ENTRE NIVEAUX

- 68 mm

DIMENSIONI - DIMENSIONS

- Larghezza - *Largeur* 900 mm
- Profondità - *Profondeur* 1190 mm
- Altezza - *Hauteur* 2270 ÷ 2320 mm

RESA* - RENDEMENT*

	+90°C → +3°C	+90°C → -18°C
T20-te / 80	80 kg	65 kg
T20-te / 110	110 kg	95 kg

GAS REFRIGERANTE - GAZ RÉFRIGÉRANTE

- R 404 a

VOLTAGGIO - VOLTAGE

- 400 V / 3N / 50 Hz

ASSORBIMENTO MEDIO

CONSOMMATION MOYENNE

- **T20-te / 80** 3900 W
- **T20-te / 110** 4700 W

UNITÀ CONDENSATRICE REMOTA**

GRUPE À DISTANCE**

- Dim - *Dim*: 700 x 1100 x 720 mm

CERNIERE PORTA A DESTRA

(sinistra su richiesta)

CHARNIÈRES PORTE À DROITE

(à gauche sur demande)

T20 - ca

CAPACITÀ - CAPACITÉ

- 1 carrello - *Chariot* GN 1/1
- 1 carrello - *Chariot* 600 x 400 mm

DIMENSIONI INTERNE UTILI

DIMENSIONS INTÉRIEURES UTILES

- 650 x 550 x 1800 mm

DIMENSIONI - DIMENSIONS

- Larghezza - *Largeur* 900 mm
- Profondità - *Profondeur* 1190 mm
- Altezza - *Hauteur* 2180 mm

RESA* - RENDEMENT*

	+90°C → +3°C	+90°C → -18°C
T20-ca / 80	80 kg	65 kg
T20-ca / 110	110 kg	95 kg

GAS REFRIGERANTE - GAZ RÉFRIGÉRANTE

- R 404 a

VOLTAGGIO - VOLTAGE

- 400 V / 3N / 50 Hz

ASSORBIMENTO MEDIO

CONSOMMATION MOYENNE

- **T20-ca / 80** 3900 W
- **T20-ca / 110** 4700 W

UNITÀ CONDENSATRICE REMOTA**

GRUPE À DISTANCE**

- Dim - *Dim*: 700 x 1100 x 720 mm

CERNIERE PORTA A DESTRA

(sinistra su richiesta)

CHARNIÈRES PORTE À DROITE

(à gauche sur demande)

T20 - C+

CAPACITÀ - CAPACITÉ

- 1 carrello per forno - *Chariot pour four* CONVOTHERM 20.10 (PLUS 3)

DIMENSIONI - DIMENSIONS

- Larghezza - *Largeur* 1040 mm
- Profondità - *Profondeur* 1020 mm
- Altezza - *Hauteur* 2250 ÷ 2300 mm

RESA* - RENDEMENT*

	+90°C → +3°C	+90°C → -18°C
T20-C+ / 80	80 kg	65 kg
T20-C+ / 110	110 kg	95 kg

GAS REFRIGERANTE - GAZ RÉFRIGÉRANTE

- R 404 a

VOLTAGGIO - VOLTAGE

- 400 V / 3N / 50 Hz

ASSORBIMENTO MEDIO

CONSOMMATION MOYENNE

- **T20-C+ / 80** 3900 W
- **T20-C+ / 110** 4700 W

UNITÀ CONDENSATRICE REMOTA**

GRUPE À DISTANCE**

- Dim - *Dim*: 700 x 1100 x 720 mm

CERNIERE PORTA A DESTRA

CHARNIÈRES PORTE À DROITE

* Con temperatura ambiente di +32°C e con carico di campioni standard di 125 gr. rif. EN ISO 15502/23953-2.

* Avec température ambiante de +32°C et avec charge d'échantillons standards de 125 gr. selon normes EN ISO 15502/23953-2.

** Incluso Kit di installazione a 10 mt. - ** Kit d'installation a 10 mt. inclus.



T20 - R

CAPACITÀ - CAPACITÉ

- 1 carrello per forno - *Chariot pour four RATIONAL 201 (SCC)*

DIMENSIONI - DIMENSIONS

- Larghezza - *Largeur* 1040 mm
- Profondità - *Profondeur* 1020 mm
- Altezza - *Hauteur* 2250 ÷ 2300 mm

RESA* - RENDEMENT*

	+90°C → +3°C	+90°C → -18°C
T20-R / 80	80 kg	65 kg
T20-R / 110	110 kg	95 kg

GAS REFRIGERANTE - GAZ RÉFRIGÉRANTE

- R 404 a

VOLTAGGIO - VOLTAGE

- 400 V / 3N / 50 Hz

ASSORBIMENTO MEDIO

CONSOMMATION MOYENNE

- **T20-R / 80** 3900 W
- **T20-R / 110** 4700 W

UNITÀ CONDENSATRICE REMOTA**

GROUPE À DISTANCE**

- Dim - *Dim*: 700 x 1100 x 720 mm

CERNIERE PORTA A DESTRA

CHARNIÈRES PORTE À DROITE

T24 / T24 - C+

CAPACITÀ - CAPACITÉ

T24

- 12 teglie - *Niveaux* GN 2/1
- 12 teglie - *Niveaux* 600 x 800 mm
- 56 vaschette gelato 5 lt - *bacs pour glace 5 lt*

T24 - C+

- 1 carrello per forno - *1 Chariot pour four CONVOTHERM 12.20 (Plus 3)*

PASSO TEGLIE - PAS ENTRE NIVEAUX

- **T24 / T24-C+**: 80 mm

DIMENSIONI - DIMENSIONS

- Larghezza - *Largeur* 1250 mm
- Profondità - *Profondeur* 1100 mm
- Altezza - *Hauteur* 1505 ÷ 1555 mm

RESA* - RENDEMENT*

	+90°C → +3°C	+90°C → -18°C
T24/T24C+ / 80	80 kg	65 kg
T24/T24C+ / 110	110 kg	95 kg

GAS REFRIGERANTE - GAZ RÉFRIGÉRANTE

- R 404 a

VOLTAGGIO - VOLTAGE

- 400 V / 3N / 50 Hz

ASSORBIMENTO MEDIO

CONSOMMATION MOYENNE

- **T24 / T24C+ / 80** 4000 W
- **T24 / T24C+ / 110** 4800 W

UNITÀ CONDENSATRICE REMOTA**

GROUPE À DISTANCE**

- Dim - *Dim*: 700 x 1100 x 720 mm

CERNIERE PORTA A DESTRA

CHARNIÈRES PORTE À DROITE

T30

CAPACITÀ - CAPACITÉ

- 1 carrello - *Chariot* GN 2/1
- 1 carrello - *Chariot* 600 x 800 mm
- 1 carrello per forno - *Chariot pour fours* GN 2/1

DIMENSIONI INTERNE UTILI

DIMENSIONS INTÉRIEURES UTILES

- 860 x 920 x 2000 mm

DIMENSIONI - DIMENSIONS

- Larghezza - *Largeur* 1370 mm
- Profondità - *Profondeur* 1210 mm
- Altezza - *Hauteur* 2274 mm

RESA* - RENDEMENT*

	+90°C → +3°C	+90°C → -18°C
T30 / 110	110 kg	95 kg
T30 / 140	140 kg	125 kg

GAS REFRIGERANTE - GAZ RÉFRIGÉRANTE

- R 404 a

VOLTAGGIO - VOLTAGE

- 400 V / 3N / 50 Hz

ASSORBIMENTO MEDIO

CONSOMMATION MOYENNE

- **T30 / 110** 5000 W
- **T30 / 140** 5800 W

UNITÀ CONDENSATRICE REMOTA**

GROUPE À DISTANCE**

- Dim - *Dim*: 960 x 1500 x 850 mm

CERNIERE PORTA A DESTRA

CHARNIÈRES PORTE À DROITE

MACCHINA CONSEGNATA SMONTATA

APPAREIL LIVRÉ DÉMONTÉ



T40

CAPACITÀ - CAPACITÉ

- 1 carrello - *Chariot* GN 2/1
- 1 carrello - *Chariot* 800 x 1000 mm

DIMENSIONI INTERNE UTILI DIMENSIONS INTÉRIEURES UTILES

- 900 x 1090 x 2000 mm

DIMENSIONI - DIMENSIONS

- Larghezza - *Largeur* 1550 mm
- Profondità - *Profondeur* 1370 mm
- Altezza - *Hauteur* 2470 mm

RESA* - RENDEMENT*

	+90°C → +3°C	+90°C → -18°C
T40 / 150	150 kg	135 kg
T40 / 200	200 kg	175 kg

GAS REFRIGERANTE - GAZ RÉFRIGÉRANTE

- R 404 a

VOLTAGGIO - VOLTAGE

- 400 V / 3N / 50 Hz

ASSORBIMENTO MEDIO CONSOMMATION MOYENNE

- **T40 / 150** 5900W
- **T40 / 200** 7850W

UNITÀ CONDENSATRICE REMOTA** GROUPE À DISTANCE**

- Dim - *Dim*: 960 x 1500 x 850 mm

CERNIERE PORTA A DESTRA CHARNIÈRES PORTE À DROITE

MACCHINA CONSEGNATA SMONTATA APPAREIL LIVRÉ DÉMONTÉ

OPZIONI - OPTIONS

- Porta aggiuntiva - *Version traversante*
- Versioni speciali per forni gastronomia
Versions spéciales pour fours mixtes

T50

CAPACITÀ - CAPACITÉ

- 2 carrelli - *Chariot* GN 2/1
- 2 carrelli - *Chariot* 600 x 800 mm

DIMENSIONI INTERNE UTILI DIMENSIONS INTÉRIEURES UTILES

- 900 x 1450 x 2000 mm

DIMENSIONI - DIMENSIONS

- Larghezza - *Largeur* 1780 mm
- Profondità - *Profondeur* 1790 mm
- Altezza - *Hauteur* 2330 mm

RESA* - RENDEMENT*

	+90°C → +3°C	+90°C → -18°C
T50 / 270	270 kg	250 kg
T50 / 400	390 kg	360 kg

GAS REFRIGERANTE - GAZ RÉFRIGÉRANTE

- R 404 a

VOLTAGGIO - VOLTAGE

- 400 V / 3N / 50 Hz

ASSORBIMENTO MEDIO CONSOMMATION MOYENNE

- **T50 / 270** 11700 W
- **T50 / 400** 16350 W

UNITÀ CONDENSATRICE REMOTA** GROUPE À DISTANCE**

- Dim - *Dim*: 1100 x 1750 x 900 mm

CERNIERE PORTA A DESTRA CHARNIÈRES PORTE À DROITE

MACCHINA CONSEGNATA SMONTATA APPAREIL LIVRÉ DÉMONTÉ

OPZIONI - OPTIONS

- Porta aggiuntiva - *Version traversante*

* Con temperatura ambiente di +32°C e con carico di campioni standard di 125 gr. rif. EN ISO 15502/23953-2.
* Avec température ambiante de +32°C et avec charge d'échantillons standards de 125 gr. selon normes EN ISO 15502/23953-2.

** Incluso Kit di installazione a 10 mt.
** Kit d'installation a 10 mt. inclus.

Castel Mac SpA si riserva il diritto di apportare modifiche sia tecniche che estetiche senza preavviso.
Castel Mac SpA se réserve le droit d'effectuer des changements techniques et/ou esthétiques sans avis préalable.

Icematic®

Icematic®

Abbattitori
Refroidissement rapide et surgélation



Castel MAC SpA

Via del Lavoro, 9 - C.P. 172
I - 31033 Castelfranco Veneto (TV) - ITALY - EU
Tel. +39 0423.738452 - Fax +39 0423.722811
icematic@castelmac.it - www.castelmac.it - www.icematic.eu