

# BLAST-CHILLERS / SHOCK FREEZERS

for **CATERING PASTRY BAKERY** and **GELATO**



**COOL SOLUTIONS  
FOR PROFESSIONALS**

## Mod. 121

## 12 x gn1/1 or 12 x 600x400

according to internal setup



### CONSTRUCTION:

- External sides and top in AISI 304 18/10 stainless steel th. 0.6mm (Scotch-Brite satin finish)
- Door in AISI 304 18/10 stainless steel th. 0.8mm (Scotch-Brite satin finish)
- Internal covering completely radiated in AISI 304 18/10 stainless steel
- Internal base shaped for containment with central drain for discharge of washing water
- High-density expanded polyurethane insulation (about 42 kg/m<sup>3</sup>), thickness 60mm, without HCFC
- Ergonomic handle for the complete door length and magnetic gaskets on the 4 sides of the door
- Self-closing doors with block when opened to 100°
- Stainless steel feet Ø 2" height-adjustable H 150÷180 mm with anti-scratch cap
- Internal fan panel can be opened on side hinges, in order to clean the evaporator

### INTERNAL SET-UP:

- Shelf or tray racks in 18/10 stainless steel encased on the sides of the cell, easily removable for washing
- Core probe, heated on M versions

**GASTRONOMY VERSION:** Shelf racks in polished stainless steel suitable to support GN1/1 shelves and EN trays (600x400 mm) - Pitch 65mm

**PASTRY AND BAKERY VERSION:** Shelf racks in polished stainless steel, with 12 pair removable "L" shaped runners, suitable to support EN trays (600x400 mm) - Pitch 50mm or 35mm

**GELATO—ICECREAM VERSION:** Shelf racks in polished stainless steel, with 4pair removable "C" shaped runner, 4 stainless steel grid, 8 "L" shaped runner, suitable to support EN trays (600x400 mm) - Pitch 50mm or 35mm

### COOLING SYSTEM:

- Evaporators with large exchange surfaces, and multiple injection points for high cooling efficiency
- High capacity liquid/gas heat exchanger
- Copper-aluminum evaporator, protected with non-toxic epoxy resins through cataphoresis
- Copper condensing coil with high heat yield aluminium fins
- Anti-condensate resistance positioned on the box under the magnetic gasket
- Fans with indirect flow onto the product
- Hermetic compressor
- R404A refrigerant gas
- Manual defrosting device and condensation evaporation system without use of electrical energy

### COMMANDS, CONTROLS AND SAFETY DEVICES

- Control and command circuit board equipped with high-visibility custom display which highlights the status of the appliance at all times
- Circuit breaker for compressor protection
- Internal fan stop micro switch when door is opened

### OPTIONS / ACCESSORIES

- Version with remote unit
- Water condensed cooling system
- Revolving castors with brake kit
- Sterilizing kit with removable steriliser Sterilox model
- Printing kit

### "S" CONTROL BOARD

- 1 main switch ON/OFF
- 2 start/stop of a blast-chilling or shock-freezing cycle
- 3 selection of blast-chilling +3°C HARD cycle (for strong products)
- 4 selection of shock-freezing -18°C HARD cycle (for all products at room temperature or refrigerated)
- 5 selection of SOFT mode, for blast-chilling (delicate products) or shock-freezing (hot/warm products)
- 6 cycle duration setting
- 7 blast-chilling/shock-freezing cycle controlled by CORE PROBE
- 8 visualization of air temperature during running cycles. Keep pressed (with machine in STOP) to start a defrosting cycle
- 9 heating of the core probe tip for extraction from frozen products
- 10 start of a pre-chilling cycle



### "T" CONTROL BOARD

- 1 main switch ON/OFF
- 2 start/stop of a blast-chilling or shock-freezing cycle
- 3 selection of blast-chilling +3°C HARD cycle (for strong products)
- 4 selection of shock-freezing -18°C HARD Cycle (for all products at room temperature or refrigerated)
- 5 selection of SOFT mode, for blast-chilling (delicate products) or shock-freezing (hot/warm products)
- 6 cycle duration setting
- 7 blast-chilling/shock-freezing cycle controlled by CORE PROBE
- 8 visualization of air temperature during running cycles. Keep pressed (with machine in STOP) to start a defrosting cycle
- 9 heating of the core probe for extraction from frozen products
- 10 save or recall a memorized program, confirm data
- 11 recall HACCP alarms showing on the display date, duration, type and maximum temperature reached



# ABBATTITORE RAPIDO DI TEMPERATURA

Per **RISTORAZIONE, PASTICCERIA/PANETTERIA** e **GELATERIA**



**COOL SOLUTIONS  
FOR PROFESSIONALS**

## Mod. 121

## 12 x gn1/1 o 12 x 600x400

a seconda dell'allestimento interno



### CARATTERISTICHE GENERALI:

- Fianchi esterni e top in acciaio inox AISI 304 18/10 sp. 0,6 mm (satinati Scotch-Brite)
- Porta in acciaio inox AISI 304 18/10 sp. 0,8 mm (satinata Scotch-Brite)
- Rivestimento interno completamente raggato in acciaio inox AISI 304 18/10
- Fondo interno stampato a contenimento con piletta centrale per scarico acqua di lavaggio
- Isolamento in poliuretano espanso ad alta densità (circa 42 kg/m<sup>3</sup>) di spessore 60 mm, privo di HCFC
- Batteria evaporante in rame-alluminio, verniciata a cataforesi con resina epossidica atossica
- Deflettore apribile a bandiera su cerniere, per la pulizia dell'evaporatore

### ALLESTIMENTO INTERNO:

- Porta griglie o teglie in acciaio inox 18/10 collocati ad incastro sui fianchi della cella, facilmente removibili per lavaggi
- Sonda al cuore, riscaldata nelle versioni "M"

### VERSIONE GASTRONOMIA:

Porta griglie in filo inox brillantato adatto a supportare griglie GN1/1 e teglie EN (600x400 mm) – passo 65 mm

### VERSIONE PASTICCERIA E PANETTERIA:

12 coppie guide removibili a L in acciaio inox, adatte a supportare teglie EN (600x400 mm) – passo 32,5 o 50 mm

### VERSIONE GELATERIA:

4 Coppie guide removibili a C in acciaio inox, 4 griglie in acciaio inox, 8 coppie guida a L, adatte a supportare griglie EN (600x400 mm) – passo 32,5-50 mm

### VERSIONE "S"

- 1 interruttore generale ON/OFF
- 2 avvio/arresto di un ciclo di abbattimento
- 3 selezione abbattimento +3°C HARD
- 4 selezione surgelazione -18°C HARD
- 5 selezione ciclo SOFT di abbattimento (+3°C) o di surgelazione (-18°C)
- 6 impostazione tempo ciclo di abbattimento/surgelazione
- 7 Tasto ciclo di abbattimento/surgelazione con sonda al cuore
- 8 visualizzazione della temperatura della sonda evaporatore durante il funzionamento. Avvio sbrinamento (con apparecchiatura in STOP) con la pressione prolungata
- 9 riscaldamento per estrazione Sonda Spillone (per programmi di congelamento)
- 10 tasto avvio processo di pre-raffreddamento camera



### VERSIONE "T"

- 1 interruttore generale ON/OFF
- 2 avvio/arresto di un ciclo di abbattimento
- 3 selezione abbattimento +3°C HARD
- 4 selezione surgelazione -18°C HARD
- 5 selezione ciclo SOFT di abbattimento (+3°C) o di surgelazione (-18°C)
- 6 impostazione tempo ciclo di abbattimento/surgelazione
- 7 Tasto ciclo di abbattimento/surgelazione con sonda al cuore
- 8 visualizzazione della temperatura della sonda evaporatore durante il funzionamento. Avvio sbrinamento (con apparecchiatura in STOP) con la pressione prolungata
- 9 riscaldamento per estrazione Sonda Spillone (per programmi di congelamento)
- 10 richiamo o memorizzazione programmi, conferma dati emessi
- 11 richiamo degli allarmi HACCP visualizzandoli sul display, riportando: data, durata, tipo e temperatura massima raggiunta
- 12 avvio processo di sterilizzazione
- 13 tasto avvio processo di pre-raffreddamento camera



### GRUPPO REFRIGERANTE:

- Elettroventilatori a flusso indiretto sul prodotto
- Compressore ermetico
- Fluido refrigerante R404A
- Evaporatori con grande superficie di scambio, per un'alta efficienza del sistema di raffreddamento
- Dispositivo manuale di sbrinamento e sistema di evaporazione dell'acqua di condensa senza apporto di energia elettrica
- Scambiatore di calore liquido/gas ad alta capacità

### COMANDI DI CONTROLLO E SICUREZZE:

- Scheda elettronica di controllo e comando dotata di display custom ad alta visibilità, che evidenzia lo stato dell'apparecchiatura in ogni momento
- Protettore termico a salvaguardia del compressore
- Microinterruttore arresto ventilazione interna all'apertura porta

### DOTAZIONI A RICHIESTA / ACCESSORI:

- Versione predisposta con gruppo remoto
- Versione unità motocondensante con condensazione ad acqua
- Kit ruote girevoli con freno
- Kit di sterilizzazione con sterilizzatore removibile modello Sterilox
- Kit stampante

# BLAST-CHILLERS / SHOCK-FREEZERS

## ABBATTITORE RAPIDO DI TEMPERATURA



### Mod. 121

### 12 x gn1/1 o 12 x 600x400

Model for gastronomy - mod. gastronomia		RDR121	RDM121	RCR121	RCM121
Model for pastry/bakery - mod. pasticceria			PDM121		PCM121
Model for gelato - mod. gelateria					GCM015
<b>Dimensions ( W x D x H ) - Dimensioni ( L x P x A )</b>	mm	790 x 800 x 1800			
<b>Door opening width - Larghezza luce porta</b>	mm	670			
<b>Door opening height - Altezza luce porta</b>	mm	830			
<b>Internal depth - Profondità interna</b>	mm	460			
<b>Insulation thickness - Spessore pannelli</b>	mm	60			
<b>Climatic class - Classe climatica</b>		T			
<b>Chilling capacity +90°C → +3°C within 90'</b> Capacità abbattimento +90°C → +3°C entro 90'	Kg/cycle	25	25	36	36
<b>Freezing capacity +90°C → -18°C within 240'</b> Capacità congelamento +90°C → -18°C entro 240'	Kg/cycle	-	16	-	24
<b>Hour yield in freezing - Resa oraria in surgelazione</b>	kg/h	-	24	-	36
<b>Refrigerant - Refrigerante</b>	gas	R404A			
<b>Refrigerant quantity - Quantità refrigerante</b>	g	1200			1600
<b>Refrigeration capacity - Capacità refrigerante</b>	(*) W	1720	1300	2770	2850
<b>Electric power supply - Alimentazione elettrica</b>	V/~ /Hz	230/1/50		400/3/50	
<b>Electric cable - Cavo Alimentazione</b>	n° x mm <sup>2</sup>	(2+1)x1,5		(3+1+1)x2,5	
<b>Input electric power - Potenza elettrica</b>	(°) W	1550	2000	2100	3500
<b>Max. absorbed current - Max. corrente assorbita</b>	(°) A	7,1	9,7	3,1	4,2
<b>Electric power supply cabinet w/o cond. unit</b> Alimentazione elettrica senza compressore	V/~ /Hz	230/1/50			
<b>Electric cable to cabinet w/o cond. unit</b> Cavo Alimentazione cella senza compressore	n° x mm <sup>2</sup>	(2+1)x1,5			
<b>Input el. Power cabinet w/o condensing unit</b> Potenza el. Predisposto	(°) W	250	270	250	270
<b>Max abs. Current cabinet w/o condensing unit</b> Corr. max Predisposto	(°) A	1,6	1,7	1,6	1,7
<b>Compressor - Compressore</b>	HP	1 1/5		2 1/2	
<b>Capacity trays GN setup - Allestimento GN teglie</b>	n°	12 GN1/1 - 12 EN			
<b>Picth - Passo</b>	mm	65			
<b>Capacity trays EN setup - Allestimento EN griglie</b>	n°	-	12 EN	-	12 EN
<b>Picth - Passo</b>	mm	-	32,5-50	-	32,5-50
<b>Capacity gelato tubs 165x360h120</b> capacità vaschette gelato 160x360h120	n°	-	-	-	15
<b>Picth - Passo</b>	mm	-	-	-	32,5-50
<b>Packing dimensions (WxdxH) - Dimensioni imballo</b>	mm	850 x 860 x 1950			
<b>Volume - Volume</b>	m <sup>3</sup>	1,43			
<b>Weigh net/gross - Peso netto/lordo</b>	kg	145/160	149/164	157/172	161/176
<b>Noise level - Livello rumorosità</b>	dB(A)	< 70			
<b>Remote unit / code - Unità remota / codice</b>		990515	990517	990519	990525
<b>Connections - max distance</b> Allacciamenti - distanza max	m	15			
<b>Electrical cables from cabinet to remote unit</b> Cavi elettrici da cella ad unità remota	n° x mm <sup>2</sup>	7x1,5 + 2x1 (comm)		8x2,5 + 2x1 (comm)	
<b>Liquid line diameter - Diametro linea mandata</b>	∅ mm	6		6	8
<b>Suction line diameter - Diametro linea aspirazione</b>	∅ mm	8		12	14
<b>Drain connection water cooled R.Unit</b> Connessione idrica UMC ad acqua	∅ "	out coil ¾ → ½ conn. H2O			
<b>Max water consumption - Consumo max acqua</b>	(•) l/min	2,3	2,4	3,5	4,6
<b>Drain pipes - Tubi scarico</b>	∅ "	1			
<b>LP-HP set (differential) - Set LP-HP (differenziale)</b>	bar	0.2 (0.7) - 27 (4)			

for Mod. \_\_\_ R \_\_\_ ( \* ) temp. evap. -10°C temp. cond. +45°C / ( ° ) temp. evap. 0°C temp. cond. +55°C

for Mod. \_\_\_ M \_\_\_ ( \* ) temp. evap. -25°C temp. cond. +45°C / ( ° ) temp. evap. -10°C temp. cond. +55°C

(•) t in = 20 °C / t out = 40 °C

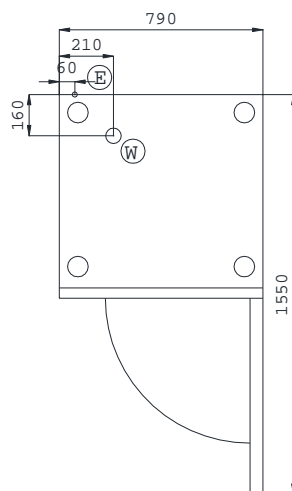
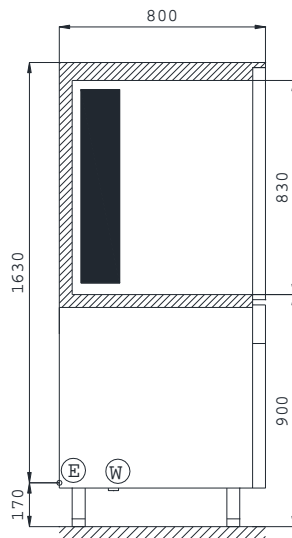
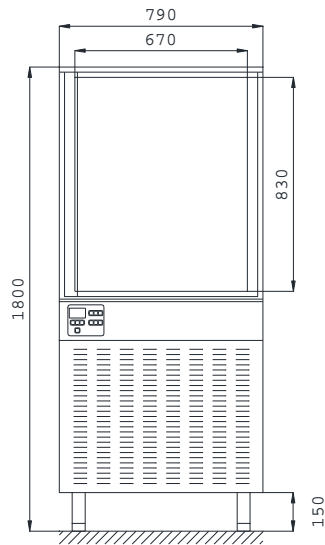
# BLAST-CHILLERS / SHOCK-FREEZERS



## ABBATTITORE RAPIDO DI TEMPERATURA



### Mod. 121

### 12 x gn1/1 o 12 x 600x400



-  CONNESSIONE ELETTRICA  
ELECTRICAL CONNECTION
-  CONNESSIONE IDRICA  
DRAIN CONNECTION