

# BLAST-CHILLERS / SHOCK FREEZERS

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



**COOL SOLUTIONS  
FOR PROFESSIONALS**

## Mod. C02P

**1 trolley 20 x 600x400**



### CONSTRUCTION:

- External part in stainless steel AISI 304 18/10 mm Scotch-Brite satin finish
- Internal in AISI 304 18/10 stainless steel, with rounded corners
- Inside bottom and floor die-formed leakproof
- High-density expanded polyurethane insulation (about 42 kg/m<sup>3</sup>), thickness 80mm, without HCFC
- Anti-condensation heating element fitted on the door under the gasket
- Horizontal ergonomic handle with inside security lock
- Door with rubber sweeper gasket with closing hinges
- Door with lock

### INTERNAL SET-UP:

- Internal bumpers in stainless steel to prevent damage by trolleys
- External protection in stainless steel to prevent damage to control panel
- Core probe, heated on M versions

### COOLING SYSTEM:

- Remote condensing unit and possibility to have stainless steel protective cover
- High rate fans for maximum cooling efficiency
- Evaporators with large exchange surfaces
- Multiple injection points for gas for higher cooling efficiency
- R404A refrigerant gas
- Copper-aluminum evaporator, protected with non toxic epoxy resins through cataphoresis treatment
- Indirect ventilation on food
- High capacity liquid/gas heat exchanger

### 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
- The T version can memorise up to 99 programs, can store any HACCP alarms in the memory and control up to 4 needle or 4 sensors core probes (optional)
- Compressor protected by overload cut-out with automatic reset
- Microswitch cuts out the evaporator fan and compressor when the door is opened

### OPTIONS / ACCESSORIES

- Condensing unit with water cooled condenser
- Cover for condensing unit
- Version without floor (with rubber sweeper gasket)
- Sterilizing kit with removable steriliser "Sterilox"
- Printer kit

### "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
- 12 start of a STERILIZATION cycle
- 13 start of a pre-chilling cycle



# ABBATTITORE RAPIDO DI TEMPERATURA

Per **PASTICCERIA/PANETTERIA** e **GELATERIA**



**COOL SOLUTIONS  
FOR PROFESSIONALS**

## Mod. C02P

1 carrello 20 x **600x400**



### CARATTERISTICHE GENERALI:

- Esterno in acciaio inox AISI 304 18/10 mm (satinato Scotch-Brite)
- Rivestimento interno completamente raggato in acciaio inox AISI 304 18/10
- Fondo e cielo interno a contenimento
- Isolamento in poliuretano espanso ad alta densità (circa 42 kg/m<sup>3</sup>) di spessore 80 mm
- Batteria evaporante in rame con alette in alluminio protetta con verniciatura epossidica atossica
- Resistenza anticondensa, posta sulla porta sotto la guarnizione
- Porta con guarnizione a striscio dotata di cerniere con rampa di chiusura
- Maniglia ergonomica orizzontale con sicura interna
- Serratura porta con chiave
- Sonda riscaldata per una facile estrazione (standard vers. M)

### ALLESTIMENTO INTERNO:

- Paracolpi interno per evitare danneggiamenti da parte del carrello
- Paracolpi esterno in acciaio inox per evitare danneggiamenti del cruscotto

### GRUPPO REFRIGERANTE:

- Gruppo motocondensante remoto, con possibilità di avere in dotazione la copertura di protezione
- Evaporatore ad alta ventilazione per garantire la massima efficienza del sistema di raffreddamento
- Fluido refrigerante R404A

### 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



### 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
- La versione T è in grado di memorizzare fino a 99 programmi, di conservare in memoria eventuali allarmi HACCP e di controllare fino a 4 sonde a spillone o 1 sonda a 4 sensori (optional)
- Protettore termico a salvaguardia del compressore
- Microinterruttore arresto ventilazione interna all'apertura porta

### DOTAZIONI A RICHIESTA / ACCESSORI:

- Versione unità motocondensante con condensazione ad acqua
- Copertura unità motocondensante
- Versione senza pavimento (porta a striscio)
- Kit di sterilizzazione con sterilizzatore removibile modello Sterilox
- Kit stampante

# BLAST-CHILLERS / SHOCK-FREEZERS

## ABBATTITORE RAPIDO DI TEMPERATURA



# Mod. C02P

# 1 trolley (carrello) 20 x 600x400

Model for pastry/bakery - mod. pasticceria		PCMC02
Dimensions ( W x D x H ) - Dimensioni ( L x P x A )	mm	1200 x 1050 x 2430
Depth with 90° door - Profondità con porta a 90°	mm	1780
Door opening width - Larghezza luce porta	mm	700 (670)
Door opening height - Altezza luce porta	mm	2120
Internal depth - Profondità interna	mm	750
Insulation thickness - Spessore pannelli	mm	80
Climatic class - Classe climatica		T
Hour yield in freezing - Resa oraria in surgelazione (••)	kg/h	105
Electric power supply - Alimentazione elettrica	V/~ / Hz	230/1/50
Electric cable - Cavo Alimentazione	n° x mm <sup>2</sup>	(2+1)x1,5 from R.U. - da U.R.
Input electric power - Potenza elettrica	(°) W	550
Max. absorbed current - Max. corrente assorbita	(°) A	3,7
Capacity - Allestimento	n°	1 trolley EN (600x400) 1 carrello EN (600x400)
Packing dimensions (WxDxH) - Dimensioni imballo	mm	2500 x 1200 x 1480
Volume	m <sup>3</sup>	4,44
Net/gross weight - Peso netto/lordo	Kg.	380 (440)
Remote unit / code - Unità remota / codice		UA-H503CS-F
Rated output - Potenza	HP	5
Refrigerant - Refrigerante	gas	R404A
Refrigerant quantity - Quantità refrigerante	g	-
Refrigeration capacity - Capacità refrigerazione	(*) W	7476
Electric power supply - Alimentazione elettrica	V/~ / Hz	400/3/50
Electric cable - Cavo Alimentazione	n° x mm <sup>2</sup>	(3+1+1)x2,5
Input electric power - Potenza elettrica	(°) W	7980
Max. absorbed current - Max. corrente assorbita	(°) A	14,7
Net dimens. ( W x D x H ) - Dimens. nette ( L x P x A )	mm	1200 x 850 x 625
Net weight - Peso netto	Kg.	235
<b>Connections max distance 20m - Allacciamenti distanza max 20m</b>		
Electrical cables from remote unit to cabinet Cavi elettrici da unità remota a cella	n° x mm <sup>2</sup>	3x1,5 + 5x1 (comm)
Liquid line diameter - Diametro linea mandata	∅ mm	16
Suction line diameter - Diametro linea aspirazione	∅ mm	35
Drain connection water cooled R.Unit Connessione idrica UMC ad acqua	∅ "	out coil ¾ → ½ conn. H2O
Max water consumption - Consumo max acqua	(•) l/min	11,3
Drain pipes - Tubi scarico	∅ "	1
LP-HP set (differential) - Set LP-HP (differenziale)	bar	0 (0.5) - 26 (3)

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

(••) Measured on raw croissants 60gr. from room temp to -18°C core

(••) Mis. su croissant crudi non lievitati da temp. Ambiente a -18°C al cuore

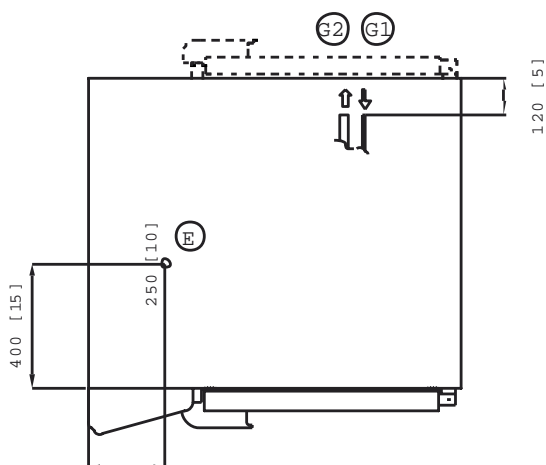
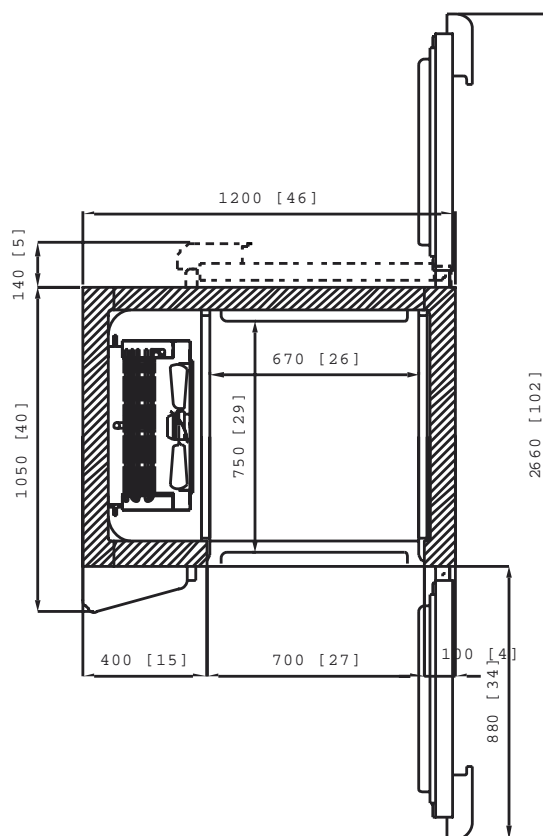
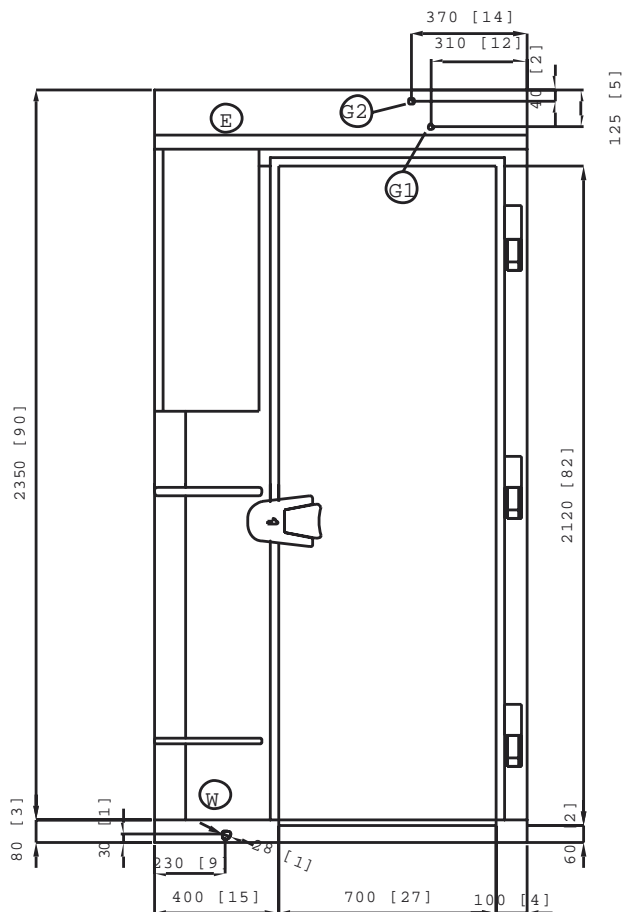
# BLAST-CHILLERS / SHOCK-FREEZERS

## ABBATTITORE RAPIDO DI TEMPERATURA



# Mod. C02P

# 1 trolley (carrello) 20 x 600x400



- ⊕1 INGRESSO REFRIGERANTE  
REFRIGERANT INLET
  - ⊕2 USCITA REFRIGERANTE  
REFRIGERANT OUTLET
  - ⊕E CONNESSIONE ELETTRICA  
ELECTRICAL CONNECTION
  - ⊕W CONNESSIONE IDRICA  
DRAIN CONNECTION
- DIMENSIONI mm  
DIMENSIONS [in]