

# Abbattitori rapidi di temperatura per carrelli

Blast chiller – shock freezer | Abatidores de temperatura

**NSC**



Abbattitori surgelatori rapidi, per l'abbattimento di prodotti di panificazione e pasticceria.

Raggiungimento della temperatura pari a -18°C al cuore del prodotto. Possibilità di selezionare un abbattimento a tempo o a temperatura.

Raggiunta la temperatura o il tempo la macchina si porta alle condizioni di conservazione.

## CARATTERISTICHE PRINCIPALI

- > Struttura realizzata con pannelli sandwich con spessore di 100mm e angoli interni arrotondati per facilitare la pulizia.
- > Due opzioni disponibili:  
Ver.A: acciaio inox AISI 304 (interno standard)  
Ver. AA: interno/esterno inox a richiesta
- > Unità di condensazione remota (5m), distanze superiori devono essere concordate e comunicate in fase di definizione tecnica della macchina.
- > Evaporatori con sbrinamento a gas caldo.  
Versione a tunnel con porte contrapposte (per i modelli con 2 porte)  
Le versioni a 4 carrelli sono predisposte con compressori bi-stadio

Shock freezing chamber suitable for bakery and pastry products

Suitable for reaching -18°C to the core of the product. The controller allow the user to set the shock freezing by time or by temperature.

Reached the temperature, the machine automatically works on the conservation conditions.

## MAIN FEATURES

- > Sandwich insulation panels, non toxic and plastic bonded laminate structure (inox on request). Thickness panel 100mm.
- > Two option available:  
Ver. A:inox AISI 304 (standard version)  
Ver.AA: on request completely inox version
- > Remote condensing unit (5m), higher distances must be agreed with technical dep.  
Hot gas defrosting
- > Tunnel version with opposite doors available (for two doors models)  
For trolleys version prepared with two-stage compressor

Abatidores de temperatura estudiados para el abatimiento rápido y la ultra congelación de los productos de panificación y de repostería.

Conseguimento de la temperatura igual a 18°C al Corazon del product. Posibilidad de seleccionar un abatimiento de tiempo o de temperatura.

Conseguida la temperatura o el tiempo la maquina alcanza las condiciones de conservacion.

## CARACTERISTICAS PRINCIPALES

- > Realizados con estructura monolítica, constituida de paneles sándwich aislados y auto portantes de acabado lizo de espesor de 100mm. y ángulos internos redondeados.
- > Dos opciones de acabado interno:  
Ver.A: acero inox AISI 304  
Ver.AA:bajo petición version interno/externo inox
- > Unidad condensadora remota (5 m), distancias superiores deben ser concordadas y comunicadas en fase de definición tecnica del equipo
- > Evaporadores con descongelación de gas caliente  
Version a tunel con puertas contrapuestas (por los models 2 puertas)  
Las versiones de 4 carros estan predisuestas con compresores bi-estadio

<b>NSC</b>		Larghezza ext Exit width Largo exterior	Profondità est Ext depth Ancho exterior	n° porte Doors Puertas	Luce netta porta Net door width Largo neto de la puerta	Larghezza interna netta Net internal width Largo neto interior	Profondità netta interna Net internal depth Ancho neto interior	Carrelli 60 x 40 Trolleys 60 x 40 Carros 60 x 40	Carrelli 60 x 80 Trolleys 60 x 80 Carros 60 x 80	Carrelli 80 x 120 Trolleys 80 x 120 Carros 80 x 120	Alimentazione Voltage Voltaje	Potenza elettrica max assorbita Max power Potencia maxima
<b>158</b>	128	1580 mm	1280 mm	1	780 mm	780 mm	1160 mm	1	0	0	X	6 kW
	158		1580 mm				1460 mm	2	0	0	X	12 kW
	188		1880 mm				1760 mm	2	0	0	X	12 kW
	218		2180 mm				2060 mm	2	0	0	X	12 kW
	248		2480 mm				2360 mm	3	0	0	X	15 kW
	278		2780 mm				2660 mm	3	0	0	X	15 kW
	308		3080 mm				2960 mm	4	0	0	X	18 kW
	338		3380 mm				3260 mm	4	0	0	X	18 kW
	368		3680 mm				3560 mm	5	0	0	X	26 kW
	398		3980 mm				3860 mm	5	0	0	X	26 kW
	<b>188</b>		128				1880 mm	1280 mm	1	780 mm	780 mm	1160 mm
158		1580 mm	1460 mm	2	1	0		X				12 kW
188		1880 mm	1760 mm	2	1	0		X				12 kW
218		2180 mm	2060 mm	2	2	0		X				15 kW
248		2480 mm	2360 mm	3	2	0		X				15 kW
278		2780 mm	2660 mm	3	2	0		X				15 kW
308		3080 mm	2960 mm	4	3	0		X				26 kW
338		3380 mm	3260 mm	4	3	0		X				26 kW
368		3680 mm	3560 mm	5	3	0		X				26 kW
398		3980 mm	3860 mm	5	4	0		X				31 kW
<b>218</b>		128	2180 mm	1280 mm	1	950 mm		950 mm				1160 mm
	158	1580 mm		1460 mm			4		1	1	X	18 kW
	188	1880 mm		1760 mm			4		1	1	X	18 kW
	218	2180 mm		2060 mm			4		2	1	X	18 kW
	248	2480 mm		2360 mm			6		2	1	X	31 kW
	278	2780 mm		2660 mm			6		2	2	X	31 kW
	308	3080 mm		2960 mm			8		3	2	X	38 kW
	338	3380 mm		3260 mm			8		3	2	X	38 kW
	368	3680 mm		3560 mm			10		3	2	X	50 kW
	398	3980 mm		3860 mm			10		4	3	X	50 kW

**OPZIONI DISPONIBILI**

- 01. Fronte cella acciaio inox
- 02. Fronte cella in PET grigio
- 03. Carpenteria quadro elettrico in acciaio inox
- 04. Kit installazione remoto fino a 5m
- 05. Kit installazione remoto fino a 10m
- 06. Maniglia tipo Stuv con chiave
- 07. Versione a 60Hz
- 08. Unità frigorifera carenata
- 09. Unità frigorifera silenziata
- 10. Struttura sostegno unità
- 11. Imballo gabbia
- 12. kit attacco rapido linea gas
- 13. Versione a tunnel [porta aggiuntiva + rampa + protezione + doppio touch]
- 14. Versione con divisorio interno
- 15. Porta aggiuntiva 1 battente
- 16. Porta aggiuntiva 2 battenti

**OPTIONS AVAILABLE**

- 01. Stainless steel front chamber
- 02. Grey PET front chamber
- 03. Stainless steel electrical switchboard
- 04. Installation remote kit up to 5m
- 05. Installation remote kit up to 10m
- 06. Rotating handle with key
- 07. 60Hz version
- 08. Sheltered refrigeration unit
- 09. Low noise refrigeration unit
- 10. Refrigeration unit brackets
- 11. Crate package
- 12. Refrigerant fast connections
- 13. Tunnel version [double door + ramp + protections + double touch panel]
- 14. Internal partition version
- 15. Additional door 1 leaf
- 16. Additional door 2 leaves

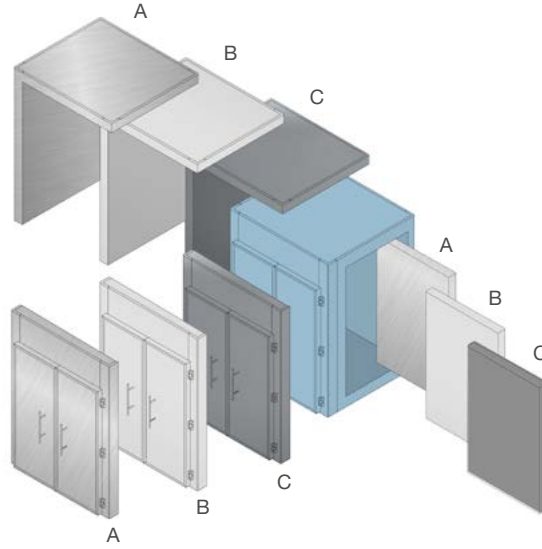
**OPCIONES DISPONIBLES**

- 01. Fronte camara en acero inoxidable
- 02. Fronte camara en PET gris
- 03. Cuadro electrico en acero inoxidable
- 04. Kit de instalacion hasta 5m
- 05. Kit de instalacion hasta 10m
- 06. Manija giratoria con llave
- 07. Version a 60Hz
- 08. Unità de refrigeracion con carcasa
- 09. Unità de refrigeracion silenciada
- 10. Soportes para unidad de refrigeracion
- 11. Embalaje en caja
- 12. Conexiones rapida linea refrigerante
- 13. Version de tunel [puerta double + rampa + protecciones + double control tactil]
- 14. Version con divisor interno
- 15. Puerta adicional 1 llamador
- 16. Puerta adicional 2 llamadores

OPZIONI FINITURA

FINISHING OPTIONS

OPCIONES DE ACABADO



	<b>Finitura interna</b> Internal finishing Acabado interno	<b>Finitura esterna</b> External finishing Acabado externo	<b>Finitura fronte cella</b> Front chamber finishing Acabado frente camara
<b>Lamiera preverniciata bianca</b> White pre-painted sheet   Chapa prebarnizada blanco	<b>B</b>	<b>B</b>	<b>B</b>
<b>Acciaio inox AISI 304</b> Stainless steel AISI 304   Acero inox AISI 304	<b>A</b>	<b>A</b>	<b>A</b>
<b>Lamiera plastificata grigia PET</b> PET sheet grey   Chapa PET gris	<b>C</b>	<b>C</b>	<b>C</b>

