

TECHFROST

THE BLAST CHILLER SPECIALISTS

GLI SPECIALISTI DELL'ABBATTITORE



PASTRY
PASTICCERIA



ICE CREAM
GELATERIA



CATERING
RISTORAZIONE



BAKERY
PANIFICAZIONE

MASTER LINE

The MASTER line of blast chillers / blast freezers are Techfrost's top of the range, multifunctional machines that satisfy every client need; with up to 100mm insulation, ergonomic handle, high power & outstanding performance.

Gli abbattitori / surgelatori rapidi della linea MASTER rappresentano il Top di gamma Techfrost, macchine multifunzioni in grado di soddisfare ogni esigenza del cliente. Isolamento fino a 100 mm, maniglione ergonomico, potenze e prestazioni maggiori.

TOTAL CONTROL

5 to 7 inch 'full touch' control boards, in addition to the classic blast chilling functions, offer ventilation-intensity control, all within an innovative and attractive machine but above all solid and ergonomic.

La scheda di controllo "full touch" da 5 o 7 pollici, oltre alle classiche funzioni di abbattimento, permette di regolare l'intensità della ventilazione, il tutto all'interno di un macchina dal design innovativo ed accattivante ma soprattutto solido ed ergonomico.





DRYING

ASCIUGATURA

Prevents mold and odours but also protects internal components after use.

Per evitare formazione di odori e muffe ma anche per la miglior durata dei componenti interni al termine dell'utilizzo della macchina.

RAW FISH SANITATION

SANIFICAZIONE PESCE CRUDO

For treatment of bacteria (such as Anisakis) as stipulated by law.

Come previsto dalla legge per il trattamento contro i batteri quali l'Anisakis.

PROVING FUNCTION*

GESTIONE LIEVITAZIONE*

Four-phase, user-settable proving function:

1. Chilling dough to block yeast and proving;
2. Awakening: pre-proving through temperature rises;
3. Rising: completing proving prior to baking;
4. Conservation: enables longer storage.

In quattro fasi impostabili dall'utente (optional):

1. Abbattimento per bloccare i lieviti nell'impasto per bloccarne la lievitazione.
2. Risveglio: pre-lievitazione attraverso innalzamento della temperatura.
3. Lievitazione: completamento lievitazione pre-forno.
4. Conservazione: mantenimento in attesa del prelievo.

PROBES*

SONDE

In addition to the core probe installed as a standard, up to 3 different kinds of probes can be used to accurately check delicate products.

Oltre alla sonda al cuore di serie, si possono gestire fino a 3 tipi differenti di sonde per controllare i prodotti delicati.

*optional

DE-ICING

SCONGELAMENTO

Better control and management of frozen food awakening.

Controllo e gestione del rinvenimento dei prodotti congelati.

STERILIZER*

STERILIZZATORE*

It is also possible to equip the machine with a ozone sterilizer to help maintain cleanliness of the interior.

È possibile dotare la macchina di uno sterilizzatore ad ozono per una miglior pulizia della cella interna.

LOW TEMPERATURE COOKING*

COTTURA A BASSA TEMPERATURA*

You can adjust temperature, duration, humidity and ventilation to enable optimum cooking whilst maintaining juiciness and tenderness.

È possibile impostare la temperatura, la durata, l'umidità e la ventilazione per ottenere un cibo cotto nel migliore dei modi mantenendo succosità e tenerezza dell'alimento.

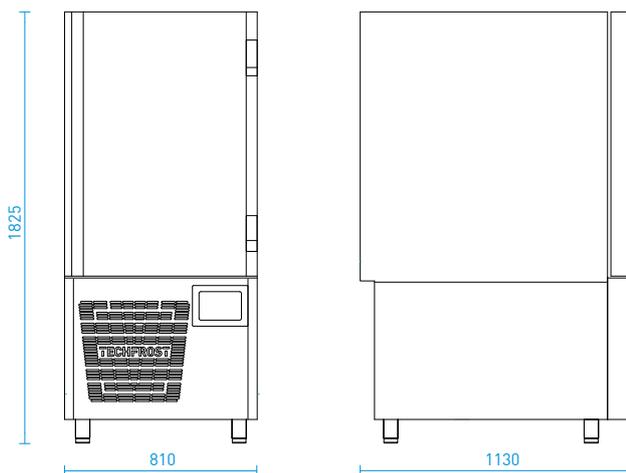
USB

Machines are also equipped with a USB port to download HACCP-related data, updates, programs and alarm functions.

La macchina è dotata di una chiavetta USB sia per scaricare i dati ai fini dell'HACCP, ma anche per eventuali aggiornamenti programmi e funzioni o visualizzazione allarmi.

MP12

BLAST CHILLER / BLAST FREEZER
12 TRAYS GN 2/1
ABBATTITORE / SURGELATORE RAPIDO
12 TEGLIE GN 2/1



MODEL MP12 CODE 425A0220

POWER SUPPLY
ALIMENTAZIONE ELETTRICA
400V/3Ph/50Hz

EXTERNAL DIMENSIONS
DIMENSIONI ESTERNE
L:810 P/d:1130 H:1825 mm

INTERNAL DIMENSIONS
DIMENSIONI INTERNE
L:670 P/d:660 H:1040 mm

POWER RATING
POTENZA ASSORBITA
3,8 Kw / 8,8 A

COOLING CAPACITY
RESA FRIGORIFERA
(-10°C/+45°C) = 5277 W
(-40°C/+45°C) = 1140 W

BLAST CHILLING
RESA ABBATTIMENTO
90°C +3°C in 90' = 70 Kg

BLAST FREEZING
RESA SURGELAZIONE
90°C -18°C in 240' = 40 Kg

DEFROSTING
SBRINAMENTO
Hot gas / Gas caldo

REFRIGERANT
GAS REFRIGERANTE
R452A (GWP 2141)

NET/GROSS WEIGHT
PESO NETTO/LORDO
250 Kg / 260 Kg

PACKAGING (WxDxH)
MISURE IMBALLO
850 x 1150 x 1950 mm