



REFRIGERAZIONE
REFRIGERATION
REFRIGERATION
KÜHLUNG
TECNICA DEL FRIO


BLITZ / BE-1

Easy View guida l'operatore avvisandolo sul funzionamento e/o di eventuali anomalie.

EASY

La scheda comandi LCD, dotata di encoder e posizionata per la massima ergonomia e lettura da ogni angolazione, consente di gestire tutti i programmi con estrema facilità.

GREEN

Massima efficacia con consumi ridotti "al necessario": il programma brevettato Intelligent Food Recognition e la possibilità di scegliere - per tutti i programmi automatici - la tipologia di carico (minimo, medio e massimo) adattano la potenza al tipo di alimento e/o alla quantità di cibo.

Frutto di esperienza e di know-how, i modelli Blitz/BE-1 sono alla portata di tutti, capaci di soddisfare ogni esigenza: ristorazione, pasticceria, panificazione, gelateria...

Angelo Po ha scelto il meglio per arricchire la gamma: i nuovi modelli sono dotati di funzionalità tecnologica avanzata, per fare di ogni cucina professionale un *Atelier di stile e prestazioni*.

PERFORMANCE

Garantire la qualità degli alimenti e la loro durata nel tempo, ridurre i costi di gestione ed offrire sempre di più alla clientela è oggi possibile con i sistemi Blitz/BE-1, studiati dal dipartimento R&D con i migliori Chef.

DESIGN

Performance indiscutibili ed eleganza della struttura, per donare alla potenza del freddo la bellezza dell'emozione. L'**unico** abbattitore/surgelatore **al mondo** capace di comunicare con uno sguardo: **l'illuminazione a led**





BLITZ / BE-1

Blitz e **BE-1** uniscono la ricchezza dei suoi programmi e funzioni, adattabili ad ogni tipologia di utilizzo, alla semplicità di funzionamento.

Le principali caratteristiche della serie **Blitz**:

- Scheda comandi **LCD + encoder**;
- **Le principali tipologie di abbattimento o abbattimento-surgelazione**, a tempo e/o con rilevamento sonda: soft +3°C, hard+3°C e soft -18°C, hard -18°C, sempre personalizzabili;
- Funzione **"Stella"** per memorizzare i processi di abbattimento nei preferiti, per chi desidera il massimo del "fatto su misura"!
- **Infinity**: l'unico programma che lavora all'infinito senza fermarsi mai, per adeguarsi ai ritmi di lavoro, dando un prezioso contributo;
- **Smart on**: basta inserire il prodotto e dopo qualche istante l'abbattimento, soft +3°C, parte da solo, senza nessun tocco sulla scheda comandi, per una estrema facilità di utilizzo, mettendo in sicurezza l'alimento con o senza sonda;
- Il sistema brevettato **I.F.R., Intelligent Food Recognition**, con sonda multipoint per una qualità estrema;
- **Programmi automatici** con selezione del carico, fatti da chef esperti per ogni tipologia di alimento;
- **Programmi memorizzabili**, con funzione "Stella" preferiti, per rendere la macchina completamente fatta su misura;
- Il **programma Multy** per caricare da 5 a 20 timer, con possibilità di lettura sonda, per seguire i ritmi della cucina dando ad ogni alimento il suo tempo!
- **...e molto altro**: raffreddamento, scongelamento, lievitazione, allarmi HACCP, gestione fermentazione per la produzione di yogurt, funzione eliminazione pericolo Anisakis da pesce crudo, selezione della lingua, programmi automatici per tipologia di prodotto in base all'esercizio commerciale (ristorazione, pasticceria, panificazione e gelateria).



La barra a led frontale **"Easy View"** tiene sempre informati attraverso diversi colori associati alle funzioni e/o ad eventuali anomalie.



Blitz diventa davvero un collaboratore insostituibile e prezioso!

BE-1 (B151M-B151H-B101S) sono abbattitori-surgelatori della linea Blitz, sono predisposti per l'esclusivo funzionamento in abbinamento ai forni COMBISTAR FX di livello 3, grazie al software di controllo Symbio. Questo significa lavorare con due macchine come se fossero una, per investire meno risorse all'acquisto e utilizzare un'unica interfaccia ergonomica e di facile uso.

BE-1 è il sistema Cook&Chill con unico comando integrato, per lavorare meglio e spendere meno.

REFRIGERAZIONE

BLITZ/BE·1

ABBATTITORI-SURGELATORI RAPIDI DI TEMPERATURA

➡ +3 ÷ -18°C



ABBATTITORE/SURGELATORE "SOTTOFORNO" 16/10 KG/CICLO



ABBATTITORE/SURGELATORE 22/13 KG/CICLO



ABBATTITORE/SURGELATORE SOTTOFORNO 16/10 KG/CICLO



ABBATTITORE/SURGELATORE 45/27 KG/CICLO

Struttura in AISI 304, isolamento in poliuretano ad alta densità senza uso di CFC, spessore mm 55 (mod. ..51..) o 75 (mod. ..101..). Piano di lavoro h= 80 mm in acciaio inox AISI 304 per mod. ..51M. Camera di raffreddamento con angoli arrotondati, foro di scarico condensa sul fondo. Pannello di copertura ventole incernierato ed apribile. Telaio smontabile porta teglie realizzato in filo d'acciaio inox AISI 304. Sonda multipoint. Porta USB per scarico facile dati HACCP e aggiornamento software. Sbrinamento elettrico. Piedi in AISI 304 regolabili.

MOD.



BF51H

100x81x68

nr. 5

901

1,4

1



1

BF51M

74,5x72x90

nr. 5

1054

1,4

1

2

BF101L

80x83x185

nr. 10

3136

4

2

BF101S

80x83x185

nr. 10

3136

4

2

BE·1

MOD.



B151H

92,9x77,7x75

nr.5

901

1,4

1



3

B151M

74,5x72x90

nr.5

1054

1,4

1



B1101S

80x83x185

nr.10

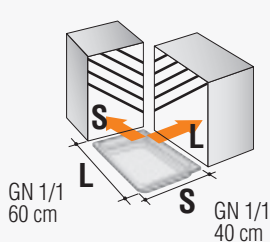
3136

4

2



4



MOD.

..51H/51M/151M

5 x GN 1/1 cm 60 x 40

..101L

10 x GN 1/1 cm 60 x 40

..101S/1101S

10 x GN 1/1 cm 40 x 60

..151H

5 x GN 1/1

L: inserimento dal lato più lungo della teglia
S: inserimento dal lato più stretto della teglia

REFRIGERAZIONE

BLITZ

ABBATTITORI-SURGELATORI RAPIDI ROLL-IN E PASSANTI

➡ +3 ÷ -18°C



ABBATTITORE/SURGELATORE 120/72 KG/CICLO



ABBATTITORE SURGELATORE 210/144 KG/CICLO

Struttura in AISI 304, isolamento in poliuretano ad alta densità senza uso di CFC, spessore mm 80. Fondo per inserimento carrelli in acciaio inox AISI 304 con isolamento 30 mm. Porta auto-chiudente con maniglia esterna e serratura; pulsante interno di sblocco sicurezza. Luce utile porta: 825x620x1850 h mm (...201..), 825x965x1850 h mm (...202...). Sonda multipoint. Porta USB per scarico facile dati HACCP e aggiornamento software. Sbrinamento elettrico. Senza gruppo motore, predisposti per il funzionamento con gruppo remoto. Modello **BFP**.. passante.

MOD.



BFR201R

105x125x226

nr. 20

6100*

0,85

1

1

BFR202R

140x125x226

nr. 20

12300*

1,2

1

2

BFP202R

140x135x226

nr. 20

12300*

1,2

1

Disponibile a partire da Maggio 2015

*= Potenza refrigerante del prodotto se collegato a gruppo motore a listino.

⚠ Su richiesta l'apparecchio può essere fornito disassemblato. Segnarlo al momento dell'ordine, il codice da inserire sarà diverso. Prezzo di listino invariato.

ACCESSORI

MOD.		Descrizione			
GR7AU	131x87x91,5	GRUPPO REFRIGERANTE AD ARIA PER MODELLI ..201R..	5,5	2	•
GR14AU	131x87x90	GRUPPO REFRIGERANTE AD ARIA PER MODELLI ..202R..	10,7	2	•
CFP	59x68x172	CARRELLO PER TRASPORTO BACINELLE CAP.18 x 2/1 GN			



MOD.	
..201R	20 x GN 1/1 cm 60 x 40
..202R	20 x GN 2/1 cm 60 x 80



REFRIGERAZIONE

BLITZ/BE·1

ACCESSORI

New



LUV1U: per modelli da 5x1/1GN;
LUV2U: per modelli da 10x1/1GN.

TSRIF11: consente la movimentazione della struttura porta teglie tra abbattitore e forno. Per modelli da 10x1/1GN abbinati a forno.

KEN..: Kit composto da cremagliere e coppie di guide in acciaio inox AISI 304 per l'utilizzo di teglie pasticceria 60x40cm.

KEN51 per modelli ..51M (no modelli ..H) – 6 teglie

KEN301L per modelli ..101L - 12 teglie

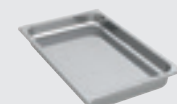
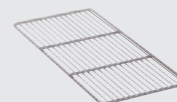
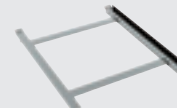
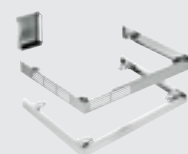
KEN301S per modelli ...101S - 9 teglie

KRPAB90: per modelli da 5x1/1GN escluso B151H.

KRPRVX: per modelli da 10x1/1GN e B151H (senza uso carrello C610N).

ACCESSORI

MOD.		Descrizione	
KEBE1		KIT CHIUSURA FORNI - ABBATTITORE	
TS01U	10x10x10	TERMINALE DI STAMPA	8
ST02	10x10x10	REGISTRATORE DI TEMPERATURA, CON STAMPANTE	8
* LUV1U		KIT LAMPADA UV PER ABBATTITORI 5 TEGLIE	1
* LUV2U		KIT LAMPADA UV PER ABBATTITORI 10 TEGLIE	1
KFSL	12x33x4	KIT FERMASONDA PER LIQUIDI	
SSVU		SONDA SOTTOVUOTO	
* TSRIF11	47x62x4	GUIDA SCORRIMENTO STRUTTURA	
* KEN51		KIT CREMAGLIERE E COPPIE GUIDE PER USO PASTICCERIA	
* KEN301L		KIT CREMAGLIERE E COPPIE GUIDE PER USO PASTICCERIA	
* KEN301S		KIT CREMAGLIERE E COPPIE GUIDE PER USO PASTICCERIA	
G610X	53x32,5x0,7	GRIGLIA IN ACCIAIO INOX 1/1GN	
G64C	60x40x3	GRIGLIA IN ACCIAIO INOX 60X40 CM	
B12F2	32,5x26,5x2	BACINELLA INOX 1/2 GN, H MM 20	
B12F4	32,5x26,5x4	BACINELLA INOX 1/2 GN, H MM 40	
B12F6	32,5x26,5x6,5	BACINELLA INOX 1/2 GN, H MM 65	
B11F2	53x32,5x2	BACINELLA INOX 1/1 GN, H MM 20	
B11F4	53x32,5x4	BACINELLA INOX 1/1 GN, H MM 40	
B11F6	53x32,5x6,5	BACINELLA INOX 1/1 GN, H MM 65	
* KRPAB90		4 RUOTE IN ACCIAIO PER ABBATTITORI 5 TEGLIE	
* KRPRVX		4 RUOTE PIROETTANTI SU PIASTRA IN ACCIAIO INOX 304	



REFRIGERAZIONE
REFRIGERATION
REFRIGERATION
KÜHLUNG
TECNICA DEL FRÍO




NEWChillStar

La nuova gamma New Chillstar associa la straordinarietà dei risultati ad un'estrema semplicità di utilizzo, diventando essenziale per ogni cucina professionale.

Le prestazioni ed i livelli di affidabilità rispettano i più dinamici ritmi di lavoro garantendo la qualità di ogni prodotto ed una notevole riduzione dei costi di gestione.

Con NewChillstar, tutto è semplicemente perfetto!

DESIGN

Struttura in acciaio inox AISI 304, robusta e facilmente pulibile, con porta reversibile (esclusi modelli sottoforno) e con comandi posizionati per la massima ergonomia di utilizzo.

EASY

Il pannello comandi, semplice e chiaro, consente una navigazione veloce senza necessità di istruzioni.





NEW ChillStar

Le principali caratteristiche dei modelli **XA/XS**..:

- Scheda comandi **LCD + encoder**;
- **Abbattimento e/o abbattimento-surgelazione**, a tempo e/o con rilevamento sonda: soft/hard +3°C (XA/XS...), soft/hard -18°C (XS..), sempre personalizzabili;
- Funzione "**Stella**" per memorizzare i processi di abbattimento nei preferiti;
- **Infinity**: l'unico programma che lavora all'infinito senza fermarsi mai;
- **Smart on**: basta inserire il prodotto e dopo qualche istante l'abbattimento, soft +3°C, parte da solo, senza nessun tocco sulla scheda comandi, per una estrema facilità di utilizzo, mettendo in sicurezza l'alimento con o senza sonda;
- Il sistema brevettato **I.F.R., Intelligent Food Recognition**, con sonda multipoint per una qualità estrema;
- **Programmi automatici** con selezione del carico, fatti da chef esperti per ogni tipologia di alimento;
- **Programmi memorizzabili**, con funzione "Stella" preferiti, per rendere la macchina completamente fatta su misura;
- **Programma Multy** per caricare da 5 a 20 timer, con possibilità di lettura sonda, per seguire i ritmi della cucina dando ad ogni alimento il suo tempo!
- **Altre funzioni**: raffreddamento, allarmi HACCP, funzione eliminazione pericolo Anisakis da pesce crudo (XS..) , selezione della lingua, programmi automatici per tipologia di prodotto in base all'esercizio commerciale (ristorazione, pasticceria, panificazione e gelateria).

Le principali caratteristiche dei modelli **VAVS**..:

- Scheda comandi con display a segmenti;
- **Abbattimento o abbattimento-surgelazione**, a tempo e/o con rilevamento sonda (se in dotazione al modello) : +3°C (VA../VS...), -18°C (VS..).

REFRIGERAZIONE

NEW ChillStar

ABBATTITORI RAPIDI
DI TEMPERATURA

↓ +3°C



ABBATTITORE RAPIDO 18 KG/CICLO



ABBATTITORE RAPIDO 18 KG/CICLO



ABBATTITORE RAPIDO 36 KG/CICLO



ABBATTITORE RAPIDO 36 KG/CICLO

Struttura in AISI 304, isolamento in poliuretano ad alta densità senza uso di CFC, spessore mm 55 (mod. ..51..) o 75 (mod. ..101..). Piano di lavoro h= 80 mm in acciaio inox AISI 304 per mod. ..51M. Camera di raffreddamento con angoli arrotondati, foro di scarico condensa sul fondo. Pannello di copertura ventole incernierato ed apribile. Telaio smontabile porta teglie realizzato in filo. Sbrinamento ad aria. Piedi in AISI 304 regolabili.

MOD.



XA51

74,5x70x84

nr. 5

692

1

1

1

XA51M

74,5x72x90

nr. 5

692

1

1

2

XA101L

80x83x185

nr. 10

2245

2,2

2

3

XA101S

80x83x185

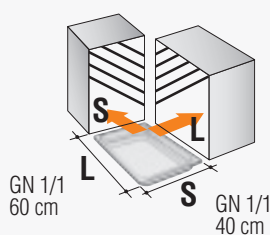
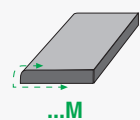
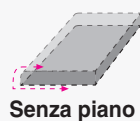
nr. 10

2245

2,2

2

4



MOD.

..51 5 x GN 1/1 cm 60 x 40

..101L 10 x GN 1/1 cm 60 x 40

..101S 10 x GN 1/1 cm 40 x 60

L: inserimento dal lato più lungo della teglia
S: inserimento dal lato più stretto della teglia

REFRIGERAZIONE

NEW ChillStar

ABBATTITORI/SURGELATORI RAPIDI DI TEMPERATURA

➡ +3 ÷ -18°C



ABBATTITORE/SURGELATORE 16/10 KG/CICLO



ABBATTITORE/SURGELATORE 22/13 KG/CICLO



ABBATTITORE/SURGELATORE 45/27 KG/CICLO



ABBATTITORE/SURGELATORE 52/25 KG/CICLO

Struttura in AISI 304, isolamento in poliuretano ad alta densità senza uso di CFC, spessore mm 55 (mod. ..51..) o 75 (mod. ..101..). Piano di lavoro h= 80 mm in acciaio inox AISI 304 per mod. ..51M. Camera di raffreddamento con angoli arrotondati, foro di scarico condensa sul fondo. Pannello di copertura ventole incernierato ed apribile. Telaio smontabile porta teglie realizzato in filo d'acciaio in inox AISI 304. Sonda multipoint. Sbrinamento ad aria. Piedi in AISI 304 regolabili.

MOD.



XS51H

92,9x77,7x75

nr. 5

901

1,35

1



1

XS51

74,5x70x84

nr. 5

1054

1,4

1

XS51M

74,5x72x90

nr. 5

1054

1,4

1

2

XS101L

80x83x185

nr. 10

3136

4

2

3

XS101S

80x83x185

nr. 10

3136

4

2

XS72S

104x100x188

nr. 10

3136

3,6

2

4

XS102S

104x100x188

nr. 10

5469

5,5

2

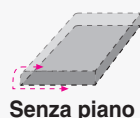
Disponibile da Maggio 2015



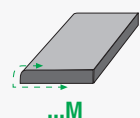
A RICHIESTA

....W modelli con condensazione ad acqua

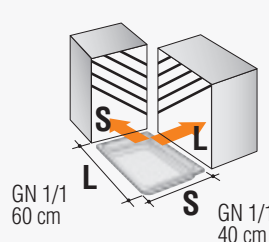
....R modelli predisposti per il funzionamento con gruppo motore remoto



Senza piano



...M



GN 1/1
60 cm

GN 1/1
40 cm

MOD.

..51H

5 x GN 1/1

..51

5 x GN 1/1

cm 60 x 40

..101L

10 x GN 1/1

cm 60 x 40

..101S

10 x GN 1/1

cm 40 x 60

..72/102

10 x GN 2/1

L: inserimento dal lato più lungo della teglia

S: inserimento dal lato più stretto della teglia

REFRIGERAZIONE

NEW ChillStar ECO

ABBATTITORI RAPIDI
DI TEMPERATURA

↓ +3°C



ABBATTITORE RAPIDO 12 KG/CICLO



ABBATTITORE RAPIDO 12 KG/CICLO

Struttura in acciaio inox AISI 304, isolamento in poliuretano ad alta densità senza uso di CFC, spessore mm 55 (mod. ..51..). Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 h= 80 mm per mod. ..51M. Camera di raffreddamento con angoli arrotondati, foro di scarico condensa sul fondo. Pannello di copertura ventole incernierato ed apribile. Telaio smontabile porta teglie realizzato in filo d'acciaio in inox AISI304. Sbrinamento ad aria. Piedi in AISI 304 regolabili.

MOD.



VA51

74,5x70x84

nr. 5

695

0,68

1

1

VA51M

74,5x72x90

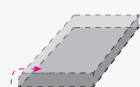
nr. 5

695

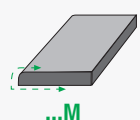
0,68

1

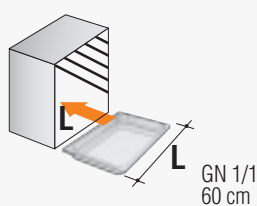
2



Senza piano



...M



GN 1/1
60 cm

MOD.

..51

5 x GN 1/1 cm 60 x 40

L: inserimento dal lato più lungo della teglia

REFRIGERAZIONE

NEW ChillStar ECO

ABBATTITORI/SURGELATORI RAPIDI
DI TEMPERATURA

↓ +3 ÷ -18°C



ABBATTITORE/SURGELATORE 10,8/3,6 KG/CICLO



ABBATTITORE/SURGELATORE 10,8/3,6 KG/CICLO



ABBATTITORE/SURGELATORE 20/12 KG/CICLO



ABBATTITORE/SURGELATORE 42/25 KG/CICLO

Struttura in AISI 304, isolamento in poliuretano ad alta densità senza uso di CFC, spessore mm 55 (mod. ..51..) o 75 (mod. ..101..). Piano in AISI 304 h=80 mm mod. ..51M, h=60 mm mod.VS31M. Camera di raffreddamento con angoli arrotondati, foro di scarico condensa sul fondo. Pannello di copertura ventole incernierato ed apribile. Telaio smontabile porta teglie realizzato in filo d'acciaio in inox AISI304. Sonda monopunto per mod. VS351H/VS51../VS101L. Sbrinamento ad aria. Piedi in AISI 304 regolabili.

MOD.



VS351H

92,9x77,7x75

nr. 5

694

0,75

1



1

VS31

74,5x70x84

nr. 3

577

0,68

1

VS31M

74,5x70x87

nr. 3

577

0,68

1

2

VS51

74,5x70x84

nr. 5

887

1,35

1

VS51M

74,5x72x90

nr. 5

887

1,35

1

3

VS101L

80x83x185

nr. 10

3136

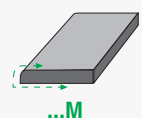
3,2

2

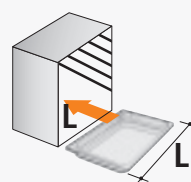
4



Senza piano



...M



GN 1/1
60 cm

MOD.

..351H 5 x GN 1/1

..31 3 x GN 1/1 cm 60 x 40

..51 5 x GN 1/1 cm 60 x 40

..101L 10 x GN 1/1 cm 60 x 40

L: inserimento dal lato più lungo della teglia

REFRIGERAZIONE

NEW ChillStar

ACCESSORI



LUV1U: per modelli **XA/XS** da 5x1/1GN;
LUV2U: per modelli **XA/XS** da 10x1/1GN.

SSVU: per modelli **XA/XS**.

TSRIF...: consente la movimentazione della struttura porta teglie tra abbattitore e forno.

TSRIF11 per modelli da 10x1/1GN;
TSRIF21 per modelli da 10x2/1GN.

KEN...: Kit composto da cremagliere e coppie di guide in acciaio inox AISI 304 per l'utilizzo di teglie pasticceria 60x40 o 60x80 cm.

KEN51 per modelli ..31/51 (no modelli ..H) – 6 teglie

KEN301L per modelli ..101L - 12 teglie

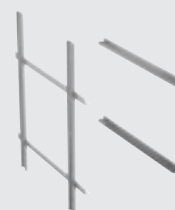
KEN301S per modelli ...101S - 9 teglie

KEN72S per modelli ..72S - 13 teglie 60x80cm

KEN102S per modelli ..102S - 13 teglie 60x80cm

ACCESSORI

MOD.		Descrizione	
PA51		PIANO DI LAVORO CON ALZATINA PER MOD...31../.51..	
TS01U	10x10x10	TERMINALE DI STAMPA	8
ST02	10x10x10	REGISTRATORE DI TEMPERATURA, CON STAMPANTE	8
 LUV1U		KIT LAMPADA UV PER ABBATTITORI 5 TEGLIE	1
 LUV2U		KIT LAMPADA UV PER ABBATTITORI 10 TEGLIE	1
KFSL	12x33x4	KIT FERMASONDA PER LIQUIDI	
 SSVU		SONDA SOTTOVUOTO	
 TSRIF11	47x62x4	GUIDA SCORRIMENTO STRUTTURA	
 TSRIF21	80x64x4	GUIDA DI SCORRIMENTO STRUTTURA	
 KEN51		KIT CREMAGLIERE E COPPIE GUIDE PER USO PASTICCERIA	
 KEN301L		KIT CREMAGLIERE E COPPIE GUIDE PER USO PASTICCERIA	
 KEN301S		KIT CREMAGLIERE E COPPIE GUIDE PER USO PASTICCERIA	
 KEN72S		KIT CREMAGLIERE E COPPIE GUIDE PER USO PASTICCERIA	
 KEN102S		KIT CREMAGLIERE E COPPIE GUIDE PER USO PASTICCERIA	



REFRIGERAZIONE

NEW ChillStar

ACCESSORI




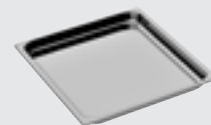
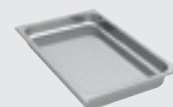
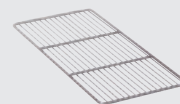
KRPAB90: per modelli da 3-5x1/1GN.

KRPRVX: per modelli da 10x1/1GN e B151H (senza uso carrello C610N).














ACCESSORI

MOD.	 cm	Descrizione
G610X	53x32,5x0,7	GRIGLIA IN ACCIAIO INOX 1/1GN
G64C	60x40x3	GRIGLIA IN ACCIAIO INOX 60X40 CM
B12F2	32,5x26,5x2	BACINELLA INOX 1/2 GN, H MM 20
B12F4	32,5x26,5x4	BACINELLA INOX 1/2 GN, H MM 40
B12F6	32,5x26,5x6,5	BACINELLA INOX 1/2 GN, H MM 65
B11F2	53x32,5x2	BACINELLA INOX 1/1 GN, H MM 20
B11F4	53x32,5x4	BACINELLA INOX 1/1 GN, H MM 40
B11F6	53x32,5x6,5	BACINELLA INOX 1/1 GN, H MM 65
B21F2	53x65x2	BACINELLA INOX 2/1 GN, H MM 20
B21F4	53x65x4	BACINELLA INOX 2/1 GN, H MM 40
B21F6	53x65x6,5	BACINELLA INOX 2/1 GN, H MM 65
* KRPAB90		4 RUOTE IN ACCIAIO PER ABBATTITORI 5 TEGLIE
* KRPRVX		4 RUOTE PIROETTANTI SU PIASTRA IN ACCIAIO INOX 304



BLITZ - BE·1 - NEW ChillStar

New

MOD.	 cm			 +90°→+3°C 90° Kg	 +90°→+18°C 240° Kg	 I.F.R.	 (*)	 W	 kW			
BLITZ - BE·1	BF51H	100x81x68	n° 5 GN 1/1 60x40	elettrico	16	10	●	+32	901	1,4	230V 1N 50Hz	
	BF51M	74,5x72x90	n° 5 GN 1/1 60x40	elettrico	22	13	●	+32	1054	1,4	230V 1N 50Hz	
	BF101L BF101S	80x83x185	n°10 GN 1/1 60x40	elettrico	45	27	●	+32	3136	4	400V 3N 50Hz	
	B151H	92,9x77,7x75	n° 5 GN 1/1	elettrico	16	10	●	+32	901	1,4	230V 1N 50Hz	
	B151M	74,5x72x90	n° 5 GN 1/1 60x40	elettrico	22	13	●	+32	1054	1,4	230V 1N 50Hz	
	B1101S	80x83x185	n°10 GN 1/1 40x60	elettrico	45	27	●	+32	3136	4	400V 3N 50Hz	
	BFR201R ▲	105x125x226	GN 1/1 60x40	elettrico	120	72	●	+43	6100	0,85	230V 1N 50Hz	●
BFR202R ▲	140x125x226	GN 2/1 60x80	elettrico	210	144	●	+43	12300	1,2	230V 1N 50Hz	●	
BFP202R ▲	140x135x226	GN 2/1 60x80	elettrico	210	144	●	+43	12300	1,2	230V 1N 50Hz	●	
NEW ChillStar	XA51 XA51M	74,5x70x84 74,5x72x90	n° 5 GN 1/1 60x40	aria	18		●	+32	692	1	230V 1N 50Hz	
	XA101L XA101S	80x83x185	n°10 GN 1/1 60x40	aria	36		●	+32	2245	2,2	400V 3N 50Hz	
	XS51H	92,9x77,7x75	n° 5 GN 1/1	aria	16	10	●	+32	901	1,35	230V 1N 50Hz	
	XS51 XS51M	74,5x70x84 74,5x72x90	n° 5 GN 1/1 60x40	aria	22	13	●	+32	1054	1,4	230V 1N 50Hz	
	XS101L XS101S	80x83x185	n°10 GN 1/1 60x40	aria	45	27	●	+32	3136	4	400V 3N 50Hz	
	XS72S	104x100x188	nr. 10 GN 2/1	aria	52	25	●	+32	3136	3,6	400V 3N 50Hz	
XS102S	104x100x188	nr. 10 GN 2/1	aria	100	50	●	+32	5469	5,5	400V 3N 50Hz		
NEW ChillStar ECO	VA51 VA51M	74,5x70x84 74,5x72x90	n° 5 GN 1/1 60x40	aria	12			+32	695	0,68	230V 1N 50Hz	
	VS351H	92,9x77,7x75	n° 5 GN 1/1	aria	10,8	3,6	●	+32	694	0,75	230V 1N 50Hz	
	VS31 VS31M	74,5x70x84 74,5x70x87	n° 3 GN 1/1 60x40	aria	10,8	3,6		+32	577	0,68	230V 1N 50Hz	
	VS51 VS51M	74,5x70x84 74,5x72x90	n° 5 GN 1/1 60x40	aria	20	12	●	+32	887	1,35	230V 1N 50Hz	
	VS101L	80x83x185	n°10 GN 1/1 60x40	aria	42	25	●	+32	3136	3,2	400V 3N 50Hz	

Disponibile da Maggio 2015

Fluido refrigerante utilizzato: R404A • Dati di produzione in Kg/ciclo secondo: Guide di CNEVA-LERPAC N.2 in teglia inox 1/1 GN h 40 mm. • (▲) Corredati di registratore di temperatura. • (*) Temperatura ambiente +43°C, classe climatica 5. / Temperatura ambiente +32°C classe climatica 4.

REFRIGERAZIONE
REFRIGERATION
REFRIGERATION
KÜHLUNG
TECNICA DEL FRÍO





ChillStar

La vera rivoluzione degli abbattitori rapidi Chillstar è costituita dal sistema di controllo elettronico della temperatura al cuore del prodotto: **I.F.R.** (Intelligent Food Recognition) un sistema brevettato che consente di gestire cicli "modulabili" di abbattimento rapido.

Il sistema I.F.R. previene il congelamento superficiale, preservando così le qualità organolettiche dell'alimento.

Caratteristiche modelli **IA-IS:**

- Pannello comandi con scheda elettronica multi-lingue, display LCD a 2 righe per 16 colonne con le seguenti funzioni: - rubrica con 9 cicli di abbattimento e/o surgelazione già reimpostati; - possibilità di personalizzare fino a 20 cicli a tempo o con sonda

al cuore; - controllo costante delle temperature in camera e rilievo dei funzionamenti anomali segnalando e memorizzando ogni eventuale scostamento dal limite di temperatura o nell'eventualità di black-out di alimentazione: tali HACCP ALARMS sono segnalati con un allarme sia visivo che acustico (modelli IS..) - Possibilità di stampare i dati dei cicli di abbattimento in memoria.

- Ciclo di abbattimento rapido per i modelli IA..., abbattimento-surgelazione rapido a per modelli IS... , tempo e/o con sonda.
- Passaggio automatico alla fase di conservazione dopo il ciclo di abbattimento/surgelazione rapido
- Sonda multi-point I.F.R.



REFRIGERAZIONE

ChillStar

ABBATTITORI/SURGELATORI RAPIDI DI TEMPERATURA

IA.. +3°C IS.. +3 ÷ -18°C

Struttura in acciaio inox AISI 304, isolamento in poliuretano ad alta densità senza uso di CFC, spessore mm 75. Camera di raffreddamento con angoli arrotondati, foro di scarico condensa sul fondo. Pannello di copertura ventole incernierato ed apribile. Telaio smontabile porta teglie realizzato in filo d'acciaio in inox AISI304. Sonda multipoint. Sbrinamento ad aria. Piedi in acciaio inox AISI 304 regolabili.



ABBATTITORE RAPIDO KG 51/CICLO. RAFFR. ARIA



ABBATTITORE SURGELATORE 52/25 KG/CICLO. RAFF. ARIA



ABBATTITORE SURGELATORE 100/50 KG/CICLO. RAFF. ARIA

MOD.



IA72S

104x100x188

nr. 10

3325

2,5

2

1

IS72S

104x100x188

nr. 10

3136

3,6

2

2

IS102S

104x100x188

nr. 10

5469

5,5

3

3

Disponibile fino a Maggio 2015



MOD.

..72S/..102S

10 x GN 2/1

S: inserimento dal lato più stretto della teglia

REFRIGERAZIONE

ChillStar

ABBATTITORI-SURGELATORI RAPIDI ROLL-IN E PASSANTI

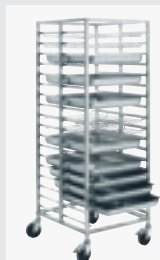
➡ +3 ÷ -18°C



ABBATTITORE/SURGELATORE 120/72 KG/CICLO



ABBATTITORE/SURGELATORE PASSANTE 210/144 KG/CICLO



MOD.
..201R 20 x GN 1/1
cm 60 x 40
..202R 20 x GN 2/1
cm 60 x 80

Struttura in AISI 304, isolamento in poliuretano ad alta densità senza uso di CFC, spessore mm 80. Fondo per inserimento carrelli in AISI 304 con isolamento 30 mm. Porta auto-chiudente con maniglia esterna e serratura; pulsante interno di sblocco sicurezza. Luce utile porta: 825x620x1850h mm (...201..), 825x965x1850h mm (...202...). Sonda multipoint. Registratore di temperatura. Senza gruppo motore, predisposti per il funzionamento con gruppo remoto. Modello ISP.. passante.

MOD.



ISR201R

105x125x226

nr. 20

6100*

0,85

4

ISR202R

140x125x226

nr. 20

12300*

1,2

4

ISP202R

140x147,5x226

nr. 20

12300*

1,2

4

Disponibile fino a Maggio 2015

*= Potenza refrigerante del prodotto se collegato a gruppo motore a listino.

⚠ Su richiesta l'apparecchio può essere fornito disassemblato. Segnarlo al momento dell'ordine, il codice da inserire sarà diverso. Prezzo di listino invariato.

ACCESSORI

MOD.



Descrizione



GR7A

131x87x91,5

GRUPPO REFRIGERANTE AD ARIA PER ISR201R, CARENATO

5,2

2

•

GR14A

131x87x90

GRUPPO REFRIGERANTE AD ARIA PER ISR202R/ISP202R, CARENATO

10,7

2

•

CFP

59x68x172

CARRELLO PER TRASPORTO BACINELLE CAP.18 GN 2/1



REFRIGERAZIONE ABBATTITORI

FRIGORIFERI E ABBATTITORI -
SURGELATORI COMBINATI

➡ +3 ÷ -18°C

Struttura monoscocca in AISI 304, spessore di isolamento 75 mm. **Vano Superiore:** camera di conservazione con cremagliera a 11 posizioni capacità 2/1GN. **Vano inferiore:** abbattitore/surgelatore con cremagliera a 5 posizioni capacità 1/1GN. **Pannello comandi:** scheda elettronica con display LCD. Sonda multipoint IFR in dotazione al vano inferiore. Sbrinamento: automatico elettrico per vano superiore; ad aria per vano inferiore. In dotazione: 2 coppie di guide + 2 griglie per ogni vano. Piedi in AISI304 regolabili.



ARMADIO FRIGORIFERO E ABBATTITORE-SURGELATORE



ARMADIO FRIGORIFERO E ABBATTITORE-SURGELATORE

MOD.



ISFEN

75x93,5x204



nr. 5

-2/+8

351+813

1,3

1

1

ISFEB

75x93,5x204



nr. 5

-24/-12

654+813

1,55

1

2

ACCESSORI PER VANO SUPERIORE:

MOD.



Descrizione

CGAGX

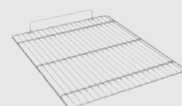
COPPIA GUIDE INOX



GAGL6C

53x75x6,3

GRIGLIA IN ACCIAIO INOX 53X75 CM



ACCESSORI PER VANO INFERIORE:

MOD.



Descrizione

CGXCOINF

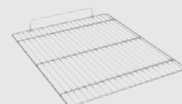
COPPIA GUIDE VANO ABBATTITORE ISFEN/
ISFEB



G70X

53x55x6,3

GRIGLIA IN ACCIAIO INOX AISI 304
53X55 CM



ISFEN -2/+8°C
ISFEB -24/-12°C
2/1GN

+3 ÷ -18°C
1/1GN

REFRIGERAZIONE

ChillStar

ACCESSORI ABBATTITORI/ SURGELATORI RAPIDI

TS01 permette di registrare/stampare la temperatura interna del vano e le funzioni legate alla scheda elettronica. Collegabile mediante cavo seriale.

ST02 rileva e stampa la temperatura del vano, mediante due sonde da ubicare in camera; è indipendente dal controllo elettronico a bordo dell'apparecchio.

LUV.. sterilizzatore con lampade ultraviolette per la sanificazione della camera di abbattimento/surgelazione.



LUV1: per modelli da 5x1/1GN;
LUV24: per modelli da 10x2/1GN;
LUV714: per modelli roll-in e passanti.

TSRIF21: consente la movimentazione della struttura porta teglie tra abbattitore e forno, per modelli da 10x2/1GN.

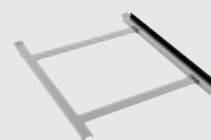
KEN..: Kit composto da cremagliere e coppie di guide in acciaio inox AISI 304 per l'utilizzo di teglie pasticceria 60x40 o 60x80 cm.

KEN72S per modelli ..72S -
13 teglie 60x80cm

KEN102S per modelli ..102S -
13 teglie 60x80cm

ACCESSORI

MOD.		Descrizione	
TS01	10x10x10	TERMINALE DI STAMPA	8
ST02	10x10x10	REGISTRATORE DI TEMPERATURA, CON STAMPANTE	8
LUV1		KIT LAMPADA UV PER MODELLI 5X1/1GN	1
LUV24		KIT LAMPADA UV PER ABBATTITORI 10X2/1GN	1
LUV714		KIT LAMPADA UV PER ABBATTITORI ROLL-IN E PASSANTI	1
KFSL	12x33x4	KIT FERMASONDA PER LIQUIDI	
TSRIF21	80x64x4	GUIDA DI SCORRIMENTO STRUTTURA	
KEN72S		KIT CREMAGLIERE E COPPIE GUIDE PER USO PASTICCERIA	
KEN102S		KIT CREMAGLIERE E COPPIE GUIDE PER USO PASTICCERIA	



REFRIGERAZIONE

ChillStar


ACCESSORI ABBATTITORI/
SURGELATORI RAPIDI

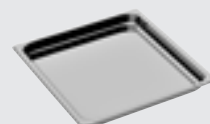
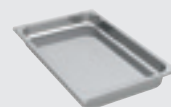
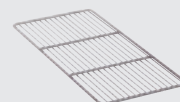


KRPRVX: per modelli da 10x2/1GN.



ACCESSORI

MOD.		Descrizione
G610X	53x32,5x0,7	GRIGLIA IN ACCIAIO INOX 1/1GN
G64C	60x40x3	GRIGLIA IN ACCIAIO INOX 60X40 CM
B12F2	32,5x26,5x2	BACINELLA INOX 1/2 GN, H MM 20
B12F4	32,5x26,5x4	BACINELLA INOX 1/2 GN, H MM 40
B12F6	32,5x26,5x6,5	BACINELLA INOX 1/2 GN, H MM 65
B11F2	53x32,5x2	BACINELLA INOX 1/1 GN, H MM 20
B11F4	53x32,5x4	BACINELLA INOX 1/1 GN, H MM 40
B11F6	53x32,5x6,5	BACINELLA INOX 1/1 GN, H MM 65
B21F2	53x65x2	BACINELLA INOX 2/1 GN, H MM 20
B21F4	53x65x4	BACINELLA INOX 2/1 GN, H MM 40
B21F6	53x65x6,5	BACINELLA INOX 2/1 GN, H MM 65
* KRPRVX		4 RUOTE PIROETTANTI SU PIASTRA IN ACCIAIO INOX 304



MOD.											
				Kg	Kg						
IA72S	104x100x188	nr. 10 GN 2/1	aria	51		●	+32	3325	2,5	400V 3N 50Hz	
IS72S	104x100x188	nr. 10 GN 2/1	aria	52	25	●	+32	3136	3,2	400V 3N 50Hz	
IS102S	104x100x188	nr. 10 GN 2/1	aria	100	50	●	+32	5469	5,5	400V 3N 50Hz	
ISR201R ▲	105x125x226	GN 1/1 60x40	aria	120	72	●	+43	6100	0,85	400V/3N 50÷60Hz	●
ISR202R ▲	140x125x226	GN 2/1 60x80	aria	210	144	●	+43	12300	1,2	400V/3N 50÷60Hz	●
ISP202R ▲	140x147,5x226	GN 2/1 60x80	aria	210	144	●	+43	12300	1,2	400V/3N 50÷60Hz	●
ISFEN	75x93,5x204	 nr. 5 GN 1/1 53x55	aria	20	12	●	+32	351 + 813	1,3	230V/1N 50Hz	
ISFEB	75x93,5x204	 nr. 5 GN 1/1 53x55	aria	20	12	●	+32	654 + 813	1,55	230V/1N 50Hz	

Disponibile fino a Maggio 2015

Fluido refrigerante utilizzato: R404A • Dati di produzione in Kg/ciclo secondo: Guide di CNEVA-LERPAC N.2 in teglia inox 1/1 GN h 40 mm. • (▲) Corredati di registratore di temperatura. • (*) Temperatura ambiente +43°C, classe climatica 5. / Temperatura ambiente +32°C classe climatica 4.