

friulinox
the refrigeration company

Serie
Fast & Plus

**Gli abbattitori e surgelatori
per panificazione, pasticceria e gelateria**

BAKING



BAKING

blast chille





rs and freezers

La freschezza dell'igiene, la dolcezza della qualità, la sicurezza nella conservazione

Friulinox conosce perfettamente il valore dell'igiene, della qualità e della sicurezza dei cibi, specialmente in un settore complesso e variegato come quello dolciario e della panificazione. Qui infatti l'uso delle tecnologie di surgelazione

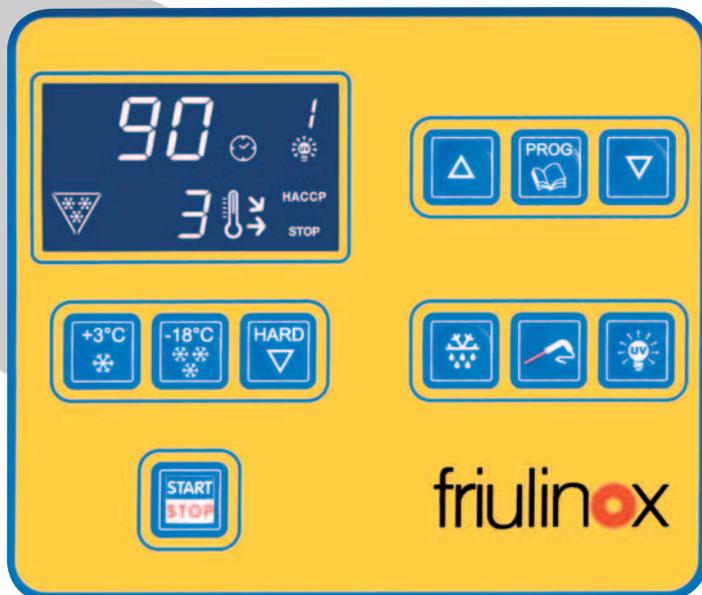
è reso ancora più strategico:

- dalla particolare delicatezza degli alimenti trattati;
- dall'attenzione necessaria nella loro preparazione, guarnizione e conservazione;
- da un'offerta estremamente differenziata, sia per tipologie di prodotti offerti che per relative modalità di fruizione.

Inoltre i picchi di domanda, dovuti alla stagionalità di determinati consumi, e un'andamento tendenzialmente periodico, o comunque altalenante, di tutto il settore rendono gli Abbattitori/ Surgelatori indispensabili ad una razionale ed efficace organizzazione del lavoro.

Friulinox

Armadi Abbattitori per teglie EN serie FAST



BAKING



I nuovi armadi abbattitori pasticceria Friulinox sono innovativi nei seguenti aspetti:

- Ergonomia della struttura e dei comandi
- Isolamento aumentato a 60 mm. In schiuma di poliuretano ad alta Densità (42 kg/mc).
- guide porta-teglie regolabili a due distanze : 32,5 e 50 mm.
- porte reversibili in utenza
- fermo porta in apertura
- sonda di temperatura di serie
- riscaldamento sonda di temperatura per estrazione dopo ciclo di surgelazione
- 99 cicli memorizzabili

La nuova linea viene proposta con due diversi controlli denominati **FAST** e **PLUS** dedicati ai clienti che vogliono una apparecchiatura dal controllo semplice ma completo (**FAST**) oppure un controllo sempre

facile ma con delle funzionalità supplementari (**PLUS**).

Il controllo della serie **FAST** è di facile utilizzo e permette di abbattere o surgelare il prodotto sia a tempo (e quindi nei 90' o 240' richiesti dalle norme HACCP) sia grazie al controllo della temperatura al cuore del prodotto per mezzo della sonda spillone. In quest'ultimo caso, l'utente non dovrà preoccuparsi di quale ciclo scegliere per avere un abbattimento o surgelazione ottimale in quanto la sonda e il software sviluppato da Friulinox porteranno il prodotto alla temperatura richiesta mantenendo inalterate le caratteristiche organolettiche originali.

Sarà inoltre possibile memorizzare il ciclo appena terminato e quindi se l'utente

lo desidera potrà richiamare il programma ogni volta che gli capiterà di dover ripetere l'abbattimento o la surgelazione del prodotto precedentemente lavorato.

L'abbattitore inoltre ha di serie la sonda riscaldata nella versione surgelazione, lo sbrinatorio è attivabile dall'utente solo quando effettivamente necessario andando quindi incontro alle richieste di apparecchiature sempre più attente al risparmio energetico e quindi ad evitare inutili sprechi di energia. Infine tutta la linea è predisposta per l'applicazione della lampada germicida e a ciclo terminato si passa automaticamente alla fase di conservazione del prodotto abbattuto fino a quando quest'ultimo verrà trasferito nei frigoriferi adatti allo scopo.

Fast



Mod. PC/PFo81AF



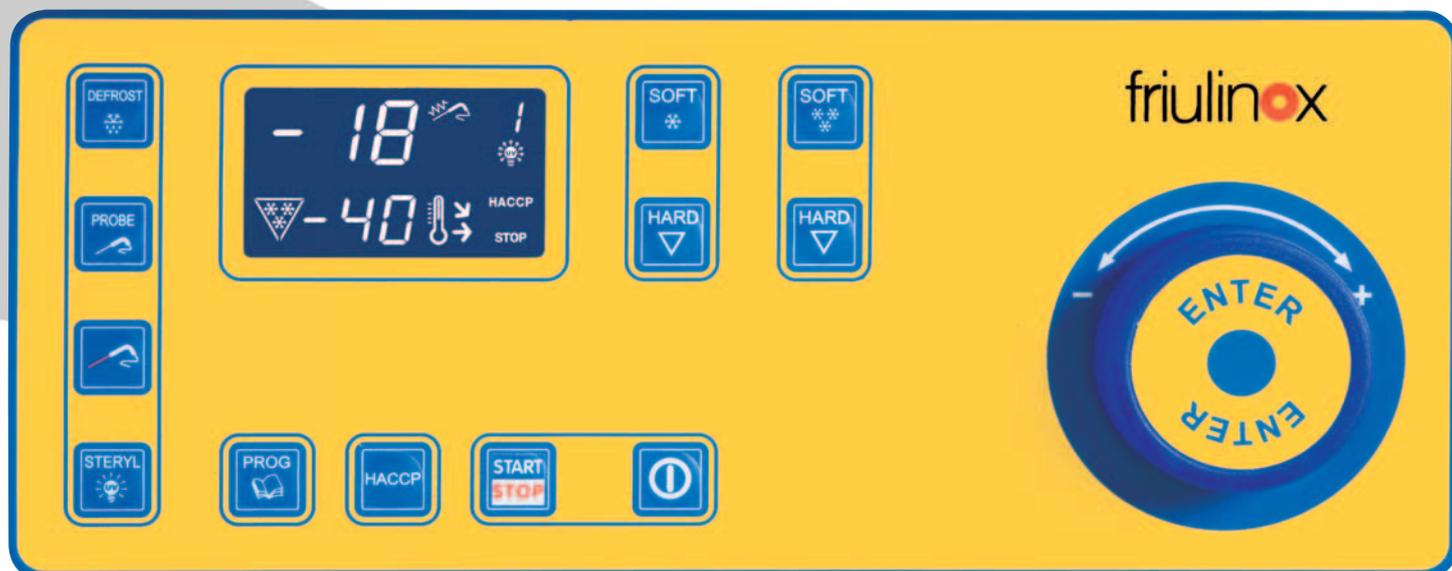
Mod. PC/PF121D/AF



Mod. PC/PF161D/AF

Friulinox

Armadi Abbattitori e Celle d'Abbattimento serie PLUS



BAKING



Armadi Abbattitori e Celle d'Abbattimento Serie PLUS

La linea d'abbattitori **Serie PLUS** è adatta alle grandi produzioni e a prodotti particolarmente delicati.

Il controllo PLUS è corredato da una sonda di Temperatura al cuore **multipunto**, cioè dotata di 4 sensori di temperatura. Questo permette all'abbattitore **Friulinox Serie PLUS** di determinare la consistenza dei prodotti abbattuti e di regolare in modo dinamico le funzioni dell'impianto refrigerante, per raggiungere il corretto abbattimento preservando l'integrità ed umidità originarie del prodotto.

Inoltre, gli abbattitori **Serie PLUS** hanno la proprietà di **variare la velocità dell'aria** all'interno della cella, garantendo la preservazione del corretto **grado d'umidità** della pasticceria fresca e della pasta fresca.

Si possono memorizzare fino a **99 cicli** mediante l'abbattimento o surgelazione eseguiti con sonda e richiamare gli stessi senza dover utilizzare la sonda nuovamente.

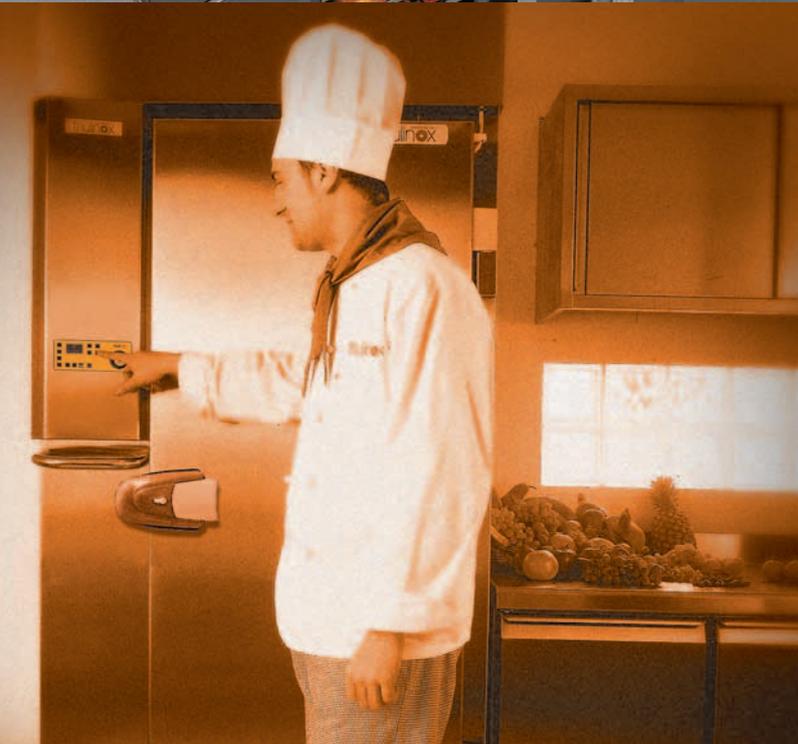
Il controllo PLUS è dotato della memoria HACCP, per registrare gli allarmi di alta temperatura e i

cicli che hanno superato il tempo massimo previsto:

- 90 minuti per l'abbattimento positivo
 - 240 minuti per la surgelazione.
- In questo caso l'abbattitore continuerà a funzionare per raggiungere la corretta temperatura al cuore, informando dell'avvenuta anomalia. Gli allarmi sono visualizzati direttamente sul Display e possono essere registrati mediante:
- stampante installata a bordo
 - collegamento ad un PC mediante una centralina interfaccia ed un software dedicato.



Sonda Multipunto a 4 punti di misurazione della temperatura.



Mod. RC/120AP



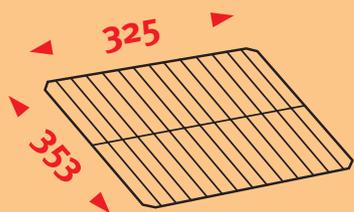
Chilly

Chilly

Per soddisfare le crescenti richieste di apparecchiature professionali compatte, Friulinox ha realizzato l'abbattitore di temperatura/surgelatore CHILLY, che permette d'abbattere e surgelare sia alimenti cotti che crudi.

Il controllo semplice e completo, l'elevata resa frigorifera, i consumi contenuti, la funzione di conservazione automatica a fine ciclo e la sua alta affidabilità fanno del CHILLY Friulinox un abbattitore/surgelatore versatile, adatto alle piccole produzioni di pasticceria e gelateria.

Chilly è prodotto in acciaio inossidabile AISI 304, 18/10, è dotato di sonda di temperatura a spillo da inserire negli alimenti. Può ospitare 3 teglie GN2/3, abbattere 8 kg di prodotto a +3°C in 90 minuti, surgelare 5 kg a -18°C in 4 ore.



BAKING

Tavoli abbattitori 3 teglie PF031 5 teglie PF051

I modelli PF031 e PF051 sono abbattitori/surgelatori dalle dimensioni compatte, adatte all'inserimento fra i tavoli da laboratorio.

Il modello PF031 presenta un'altezza di 80 cm. per l'incasso sotto ad un piano di lavoro esistente, o comune a mobili adiacenti.

Il modello PF051 è alto 85 cm. con piano solidale al proprio mobile (non asportabile).

Le guide porta-teglie, adatte all'introduzione di teglie da cm. 60x40, sono ad "elle" e sono regolabili in altezza, secondo una distanza di 32,5 mm. e 50 mm. e relativi multipli.

Lo spessore d'isolamento è di 50 mm. e la finitura interna ed esterna è in acciaio inox AISI 304, 18/10 satinato Scotch-Brite. Il comando è FAST, con cicli d'abbattimento e di surgelazione SOFT e HARD, con sonda di temperatura al cuore. La funzione di conservazione automatica a fine ciclo ed autoevaporazione dell'acqua di sbrinamento, senza apporto d'energia elettrica permettono di ottenere un'elevata efficienza e consumi ridotti.



PF031



PC051D-A
PF051D-A

10

Dieci motivi in più per scegliere Friulinox

1. Massime prestazioni

Tutte le apparecchiature che costituiscono la gamma sono state progettate per offrire le massime prestazioni e sfruttare gli spazi senza penalizzare la manutenzione.



2. Massima uniformità della temperatura

La cella interna, di design particolare, consente al flusso d'aria di raggiungere rapidamente le temperature richieste in tutti i suoi punti.



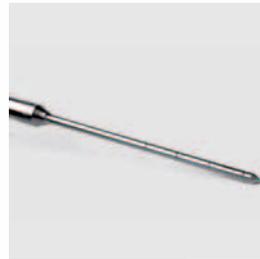
3. Massima affidabilità

Massima affidabilità garantita dall'alta qualità dei materiali e dei componenti impiegati, e grazie alle sofisticate tecnologie del processo produttivo ed ai controlli accurati.



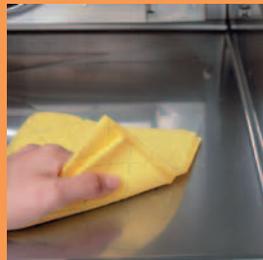
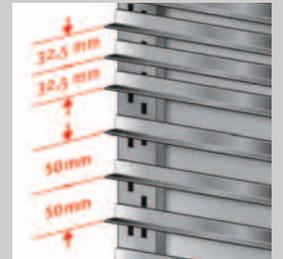
4. Massima precisione

La sonda multipunto consente di rilevare con la massima precisione la temperatura del cibo nelle varie fasi dell'abbattimento o surgelazione.



5. Massima versatilità

Il nuovo supporto griglie permette l'inserimento di teglie di misura 60 x 40 cm e sono posizionabili alle seguenti distanze: 32.5, 50, 65 mm



6. Massimo risparmio energetico

Isolamento in poliuretano ad alta densità e di spessore elevato. Passaggio automatico alla fase di conservazione a raggiungimento della temperatura di surgelazione. Le celle 20 EN1 e 20 EN2 possono essere fornite a richiesta con un compressore di bassa potenza adatto alla sola conservazione.

7. Massima igiene e pulibilità

Piena conformità alla direttiva CEE 93/43 (HACCP). Completa e facile pulibilità del fondo della cella interna. Struttura reggigriglie montata ad incastro, facilmente asportabile, senza l'ausilio di utensili. Interno della cella in lamiera d'acciaio inossidabile AISI 304 18/10, completamente raggiata.

8. Massima funzionalità

I componenti costituenti il gruppo refrigerante sono di elevata qualità e prestazioni per un funzionamento anche in condizioni gravose. Il refrigerante utilizzato è l'R404A, perfettamente rispondente alle normative dei Paesi ecologicamente più avanzati.

9. Massima sicurezza

Tutte le apparecchiature sono progettate nel rispetto delle normative vigenti, testate funzionalmente ed elettricamente e quindi marchiate CE.

10. Massima ampiezza di gamma

La gamma è completata nelle versioni Fast e Plus, da celle roll-in e roll-thru per la massima flessibilità d'uso in qualsiasi ambiente.

ice cream

Friulinox & il gelato

Gli Abbattitori/Surgelatori Friulinox valorizzano la produzione di gelato mantecato artigianale, di torte gelato e di semifreddi. Il ciclo automatico di "surgelazione" garantisce il rapido indurimento e perfetta conservazione delle specialità di gelato, con i conseguenti vantaggi concreti:

- perfetta qualità e consistenza per la conservazione e l'esposizione del gelato e delle torte, per diversi giorni;
- resa ottimale del gelato, che mantiene il contenuto d'aria e consente la conservazione del volume originario, garantendo lo stesso numero di porzioni come appena mantecato;
- gestione della produzione e

delle riserve di gelato secondo la stagionalità;

- l'Abbattitore/Surgelatore rapido Friulinox mantiene il gelato alla temperatura scelta dal gelatiere per la conservazione (-18/-20°C) o per la vendita (-12/-14°C). Il congelamento rapido permette la formazione di micro-cristalli che conservano

a lungo la struttura originaria del gelato appena mantecato. Il funzionamento può essere a sonda di temperatura oppure a tempo, a scelta.

La sonda di temperatura può essere utilizzata anche semplicemente per misurare la temperatura interna del gelato delle singole vasche, delle torte e dei semifreddi.



BAKING



Industrie alimentari

Surgelazione su misura
Celle di abbattimento e celle combinate



Massima adattabilità

Le celle d'abbattimento e di surgelazione sono adatte ai carrelli normalmente utilizzati nei laboratori di gelateria,

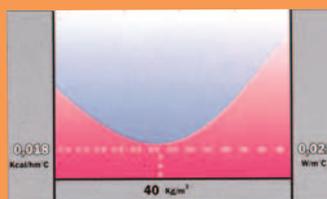
pasticcERIA e pasta fresca, ma **possono essere adattate** secondo le misure dei carrelli o il ciclo di produzione di ciascun

Cliente. La lampada UVC può essere installata per la sterilizzazione della cella e degli attrezzi o contenitori.

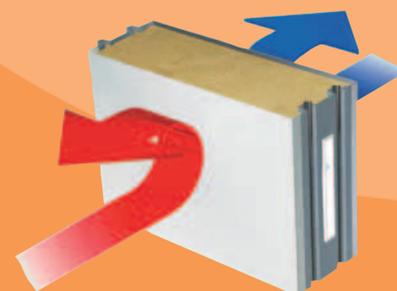
Coefficiente di trasmissione termica K



Densità



Alta capacità di isolamento termico



Chilly / Tavoli abbattitori e surgelatori

Modello							
		CHILLY - PF031A F	PF031A F	PC051D F	PF051D F	PC051A F	PF051A F
Dimensioni LxPxH	cm	56x56x52	79x70x80	79x70x85			
Ciclo abbattimento	°C	+90/+3	+90/+3	+90/+3	+90/+3	+90/+3	+90/+3
Ciclo surgelazione	°C	+90/-18	+90/-18	-	+90/-18	-	+90/-18
Capacità di abbattimento 90 min.	kg	8	10	12	12	18	18
Capacità di surgelazione 240 min.	kg	5	7	-	8	-	12
Resa oraria in surgelazione	kg/h Δ	5	7	-	10	-	15
Classe climatica		T	T	T	T	T	T
Capacità di refrigerazione	W ‡	487	588	940	690	1070	810
Tensione di alimentazione	V/~Hz	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50
Potenza	W ●	587	900	910	1200	1130	1350
Corrente assorbita	A ●	3,4	4,8	4,4	6,2	5,4	6,7
Capacità teglie EN1*/Passo (mm)		GN 2/3 - 325x353 mm / 80	3 / 65	5 / 65	5 / 65	5 / 65	5 / 65
Peso	kg	47	93	100	103	106	109

per Mod. BC ‡ Temp. Evap. -10°C - Temp. Cond. +45°C / ● Temp. Evap. 0°C - Temp. Cond. +55°C
per Mod. BF ‡ Temp. Evap. -25°C - Temp. Cond. +45°C / ● Temp. Evap. -10°C - Temp. Cond. +55°C

Δ per prodotto di pasticceria fresca
* 60x40 cm

Armadi abbattitori e surgelatori

Modello							
		PC081A F/P	PF081A F/P	PC121D F	PF121D F	PC121A F/P	PF121A F/P
Dimensioni LxPxH	cm	79x80x132		79x80x180			
Ciclo abbattimento	°C	+90/+3	+90/+3	+90/+3	+90/+3	+90/+3	+90/+3
Ciclo surgelazione	°C	-	+90/-18	-	+90/-18	-	+90/-18
Capacità di abbattimento 90 min.	kg	25	25	25	25	36	36
Capacità di surgelazione 240 min.	kg	-	16	-	16	-	24
Resa oraria in surgelazione	kg/h Δ	-	24	-	24	-	36
Classe climatica		T	T	T	T	T	T
Capacità di refrigerazione	W ‡	1720	1300	1720	1300	2770	2850
Tensione di alimentazione	V/~Hz	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	400/3/50	400/3/50
Potenza	W ●	1500	2000	1500	2000	2100	3500
Corrente assorbita	A ●	6,5	9,2	7,1	9,7	3,1	4,2
Dotazione standard, compresa sonda al cuore		8 coppie guide	8 coppie guide	12 coppie guide	12 coppie guide	12 coppie guide	12 coppie guide
Capacità teglie EN1*/Passo (mm)		8/65	8/65	12/65	12/65	12/65	12/65
Peso	kg	138	142	170	176	182	188

per Mod. BC ‡ Temp. Evap. -10°C - Temp. Cond. +45°C / ● Temp. Evap. 0°C - Temp. Cond. +55°C
per Mod. BF ‡ Temp. Evap. -25°C - Temp. Cond. +45°C / ● Temp. Evap. -10°C - Temp. Cond. +55°C

Δ per prodotto di pasticceria fresca
* 60x40 cm

Armadi abbattitori e surgelatori

Modello					
		PC161D F	PF161D F	PC161A F/P	PF161A F/P
Dimensioni LxPxH	cm	79x80x195			
Ciclo abbattimento	°C	+90/+3	+90/+3	+90/+3	+90/+3
Ciclo surgelazione	°C	-	+90/-18	-	+90/-18
Capacità di abbattimento 90 min.	kg	36	36	55	55
Capacità di surgelazione 240 min.	kg	-	24	-	36
Resa oraria in surgelazione	kg/h Δ	-	36	-	56
Classe climatica		T	T	T	T
Capacità di refrigerazione	W ‡	2770	2850	4730	3930
Tensione di alimentazione	V/~Hz	400/3/50	400/3/50	400/3/50	400/3/50
Potenza	W ●	2170	3500	3300	5150
Corrente assorbita	A ●	3,6	4,1	4,4	5,7
Dotazione standard, compresa sonda al cuore		16 coppie guide	16 coppie guide	16 coppie guide	16 coppie guide
Capacità teglie EN1*/Passo (mm)		16/65	16/65	16/65	16/65
Peso	kg	200	207	214	221

per Mod. BC ‡ Temp. Evap. -10°C - Temp. Cond. +45°C / ● Temp. Evap. 0°C - Temp. Cond. +55°C
per Mod. BF ‡ Temp. Evap. -25°C - Temp. Cond. +45°C / ● Temp. Evap. -10°C - Temp. Cond. +55°C
Δ per prodotto di pasticceria fresca
* 60x40 cm

Celle di abbattimento e surgelazione (1 carrello)

Modello									
	PC201DP	PF201DF	PC201AP	PF201AP	PC202DP	PF202DP	PC202AP	PF202AP	
Dimensioni LxPxH	120x105x243				160x145x243				
Ciclo abbattimento	+90/+3	+90/+3	+90/+3	+90/+3	+90/+3	+90/+3	+90/+3	+90/+3	
Ciclo surgelazione	-	+90/-18	-	+90/-18	-	+90/-18	-	+90/-18	
Capacità di abbattimento 90 min.	70	70	105	105	150	150	210	210	
Capacità di surgelazione 240 min.	-	48	-	70	-	100	-	135	
Resa oraria in surgelazione	-	70	-	105	-	150	-	210	
Classe climatica	T	T	T	T	T	T	T	T	
Capacità di refrigerazione	W ‡	6420	5970	9620	6750	11030	9650	15730	12100
Tensione di alimentazione	V/~ /Hz	400/3/50	400/3/50	400/3/50	400/3/50	400/3/50	400/3/50	400/3/50	400/3/50
Potenza	W •	3850	4770	5290	5510	5620	7450	8430	9270
Corrente assorbita	A •	12,9	14,2	14,6	15,9	14,6	19,4	19,4	23,4
Dotazione standard		sonda 4 T	sonda 4 T	sonda 4 T	sonda 4 T	sonda 4 T	sonda 4 T	sonda 4 T	sonda 4 T
Capacità		1 carrello per teglie EN1*				1 carrello per teglie EN2**			
Peso	kg #	320+102	320+131	320+132	320+134	380+152	380+205	400+211	400+214

per Mod. BC ‡ Temp. Evap. -10°C - Temp. Cond. +45°C / • Temp. Evap. 0°C - Temp. Cond. +55°C / # Celle + Gruppo Remoto
 per Mod. BF ‡ Temp. Evap. -25°C - Temp. Cond. +45°C / • Temp. Evap. -10°C - Temp. Cond. +55°C / # Celle + Gruppo Remoto
 Δ per prodotto di pasticceria fresca
 * 60x40 cm / ** 60x80 cm

Tunnel-Celle di abbattimento e surgelazione (2 carrelli)

Modello									
	PC401DP	PF401DP	PC401AP	PF401AP	PC402DP	PF402DP	PC402AP	PF402AP	
Dimensioni LxPxH	120x188x243				160x268x243				
Ciclo abbattimento	+90/+3	+90/+3	+90/+3	+90/+3	+90/+3	+90/+3	+90/+3	+90/+3	
Ciclo surgelazione	-	+90/-18	-	+90/-18	-	+90/-18	-	+90/-18	
Capacità di abbattimento 90 min.	140	140	210	210	300	300	420	420	
Capacità di surgelazione 240 min.	-	96	-	140	-	200	-	270	
Resa oraria in surgelazione	-	140	-	210	-	300	-	420	
Classe climatica	T	T	T	T	T	T	T	T	
Capacità di refrigerazione	W ‡	11030	9650	15730	12100	19900	16290	26720	19920
Tensione di alimentazione	V/~ /Hz	400/3/50	400/3/50	400/3/50	400/3/50	400/3/50	400/3/50	400/3/50	400/3/50
Potenza	W •	5820	7650	8730	9470	10120	14460	14460	15280
Corrente assorbita	A •	18,8	23,6	24,4	28,4	25,8	35,8	35,8	41,8
Dotazione standard		sonda 4 T	sonda 4 T	sonda 4 T	sonda 4 T	sonda 4 T	sonda 4 T	sonda 4 T	sonda 4 T
Capacità		2 carrelli per teglie EN1*				2 carrelli per teglie EN2**			
Peso	kg #	640+152	640+205	640+211	640+214	760+241	760+252	800+252	800+276

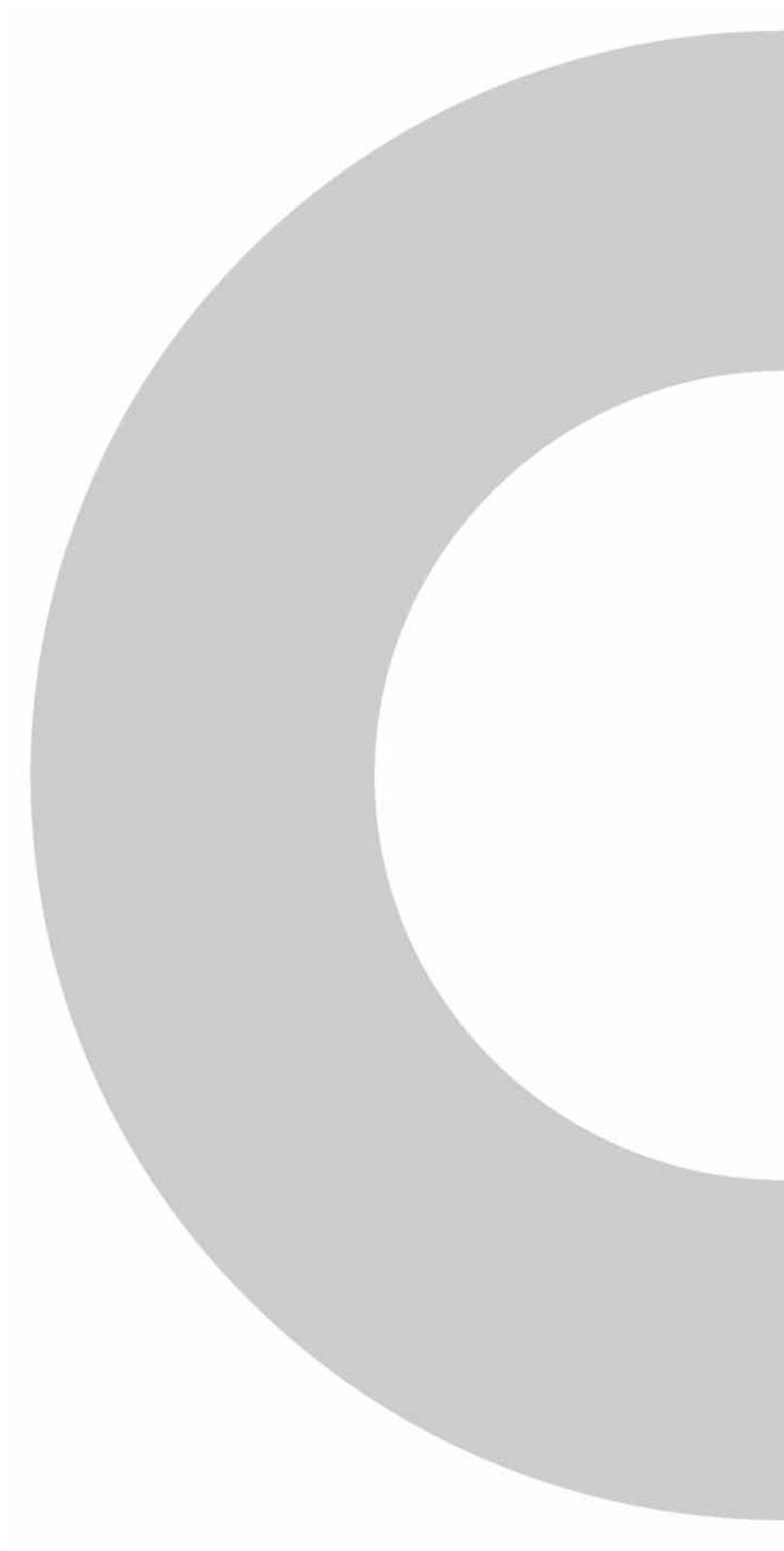
per Mod. BC ‡ Temp. Evap. -10°C - Temp. Cond. +45°C / • Temp. Evap. 0°C - Temp. Cond. +55°C / # Celle + Gruppo Remoto
 per Mod. BF ‡ Temp. Evap. -25°C - Temp. Cond. +45°C / • Temp. Evap. -10°C - Temp. Cond. +55°C / # Celle + Gruppo Remoto
 Δ per prodotto di pasticceria fresca
 * 60x40 cm / ** 60x80 cm

Tunnel-Celle di abbattimento e surgelazione (3 carrelli)



Modello		PC602DP	PF602DP	PC602AP	PF602AP
Dimensioni LxPxH	cm	160x378x243			
Ciclo abbattimento	°C	+90/+3	+90/+3	+90/+3	+90/+3
Ciclo surgelazione	°C	-	+90/-18	-	+90/-18
Capacità di abbattimento 90 min.	kg	450	450	630	630
Capacità di surgelazione 240 min.	kg	-	300	-	405
Resa oraria in surgelazione	kg/h	-	450	-	630
Classe climatica		T	T	T	T
Capacità di refrigerazione	W ‡	26720	24620	31880	27850
Tensione di alimentazione	V/~/Hz	400/3/50	400/3/50	400/3/50	400/3/50
Potenza	W ●	15260	19650	18620	23900
Corrente assorbita	A ●	38,2	52,2	52,2	60,2
Dotazione standard		sonda 4 T	sonda 4 T	sonda 4 T	sonda 4 T
Capacità		3 carrelli per teglie EN2**			
Peso	kg #	1140+252	1140+407	1200+310	1200+416

per Mod. BC ‡ Temp. Evap. -10°C - Temp. Cond. +45°C / ● Temp. Evap. 0°C - Temp. Cond. +55°C / # Celle + Gruppo Remoto
 per Mod. BF ‡ Temp. Evap. -25°C - Temp. Cond. +45°C / ● Temp. Evap. -10°C - Temp. Cond. +55°C / # Celle + Gruppo Remoto
 ** 60x80 cm



friulinox
the refrigeration company

Friulinox Srl
via Treviso, 4
33083 Taledo di Chions (PN)
phone: +39.0434.635411
fax: +39.0434.635414
e-mail: infogroup@friulinox.com

www.friulinox.com

HACCP
solutions



CE

