



ABBATTITORI DI TEMPERATURA

BLAST CHILLERS

CELLULES DE REFROIDISSEMENT

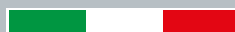
ABATIDORES DE TEMPERATURA

FLASH Series - Pag 70

FLASH 3 / FLASH 5 / FLASH 10



ABBATTITORI DI TEMPERATURA
blast chillers



MADE IN ITALY



FLASH Series



FLASH 10

Dim. d'ingombro
Overall dimension
Dim. D'encombrement
Dimensiones

750X740X1260/1290 h

Dimensioni interne
internal dimensions
dimensions intérieures
dimensiones internas

610x410x760 h

Abbattimento positivo-resa
positive chilling - performance
abattement positif - durée
abatimiento positivo - rendimiento

+3° 25 kg

Abbattimento negativo- resa
negative chilling - performance
abattement négatif - durée
abatimiento negativo - rendimiento

-18° 20 kg

Numero teglie (non include)
number of pans (not included)
N° de plats (pas inclus)
numero bandejas (no incluidas)

10 - 1/1 GN

10 - 400X600

Peso
Weight
Poids
Peso

kg 105

Potenza
Puissance
Power
Potencia

W 1490



perché scegliere un abbattitore di questa linea?

WHY CHOOSING A BLAST CHILLER OF THIS LINE?



1 **Semplice nell'utilizzo**
Simple to use



2 **Ottima quotazione di mercato**
Excellent market positioning



3 **Perfetto per la ristorazione**
Perfect for catering

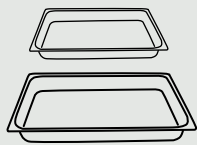




FLASH Series

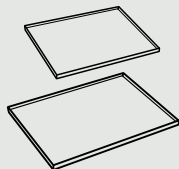


OPTIONAL



Teglie per gastronomia di differenti misure

Gastronomy pans with different sizes



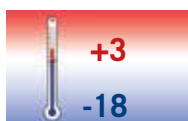
Teglie per pasticceria di differenti misure

Pastry pans with different sizes



Tensione e frequenza speciale
Voltage and special frequency

STANDARD



Ciclo di abbattimento positivo / negativo

Positive and negative blast chilling



Guarnizione della porta pre-riscaldata

Pre heating door gasket



Sonda di rilevamento temperature al cuore

Drill for temperature in the heart of the product

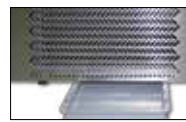


Struttura porta teglia idonea per: teglie gastronomia e pasticceria

Tray caddy structure for: delicatessen and confectionery



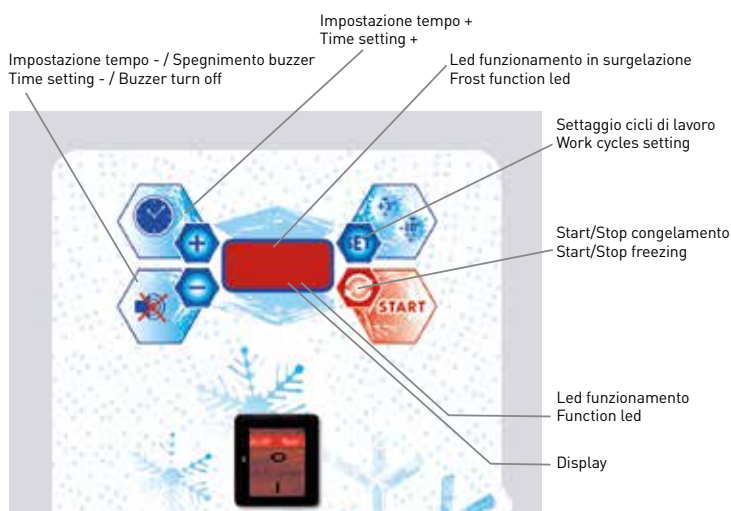
Sonda camera
Room probe



Teglia raccolta liquidi per attività di scongelamento

Tray for liquid points during the defreezing activity

PANNELLO COMANDI / CONTROL PANEL



Tre buoni motivi per avere un abbattitore nella tua cucina professionale

THREE GOOD REASONS TO HAVE A BLAST CHILLER IN YOUR PROFESSIONAL KITCHEN / TROIS BONNES RAISONS D'AVOIR UNE CELLULE DE REFRROIDISSEMENT DANS VOTRE CUISINE PROFESSIONNELLE / TRES BUENAS RAZONES PARA TENER UN ENFRIADOR EN SU COCINA PROFESIONAL

1

Preserva la qualità dei prodotti

Preserve the quality of the products

2

Riduce la disidratazione dei prodotti

Reduces the dehydration of the products

3

Migliora l'organizzazione della tua cucina

Improves the organization of your kitchen



GENERATORE DI OZONO (O₃)

OZONE (O₃) GENERATOR

GÉNÉRATEURS D'OZONE (O₃)

GENERADORES DE OZONO (O₃)

OXYZON Series - Pag 74

OXZ-14 / OXZ-20 / OXZ-28



MADE IN ITALY