



INOX **B.l.m.**
KITCHEN EQUIPMENT

Mac *Chef*
Solutions for Catering

Refrigerazione e trasformazione alimenti

Refrigeration
Réfrigération
Kühltechnik

Abbattitori MacChef

MacChef blast chillers



Dove è necessario conservare più a lungo o preparare in anticipo i piatti, si rende necessario l'utilizzo dell'abbattitore di temperatura, nel rispetto della normativa HACCP.

Gli abbattitori-surgelatori sono realizzati in acciaio inossidabile. Macchina che lavora con temperatura cella fino a -38 °C.

L'isolamento è realizzato con poliuretano HFO che ha un livello GWP pari a 0, nel rispetto dell'ambiente e delle stringenti regole future dei prossimi anni.

Sonda al cuore sempre compresa, 2 programmi di abbattimento, 2 programmi di surgelazione, funzione di preraffreddamento e funzione di mantenimento a fine ciclo.

Sbrinamento a inversione di ciclo di serie.

Possibilità di contenere 5 teglie sia pasticceria che gastronomia.



Gli abbattitori MacChef sono disponibili in tre versioni: 5/10/15 teglie gn/pasticceria.

La linea abbattitori MacChef è pensata per svolgere operazioni di abbattimento e surgelazione avanzate tramite un controllo touch screen da 7", con la possibilità di salvare le varie configurazioni in funzione degli alimenti e i pesi da abbattere o surgelare, l'avvio del ciclo di pre raffreddamento può essere programmato in modo di avere l'abbattitore pronto al momento giusto. La sonda a spillone è riscaldata per una più facile estrazione, come optional è possibile attrezzare il sistema con sbrinamento elettrico, utilissimo nel caso di abbattimenti consecutivi e abbattimenti ad inserimento multiplo come ad esempio il gelato.

A richiesta è possibile aggiungere la lampada battericida.



Where it is necessary to maintain or prepare in advance dishes, the use of the blast chiller is needed, in compliance with HACCP rules. The blast chillers-freezers made of stainless steel AISI 304.

Machine working with chamber temperature up to -38 °C.

The insulation is made with HFO polyurethane having a GWP level of 0, respecting the environment and the strict future rules of the coming years.

Probe always included, 2 blasting programs, 2 freezing programs, pre-cooling function and end cycle maintenance function.

Included cycle inversion defrost.

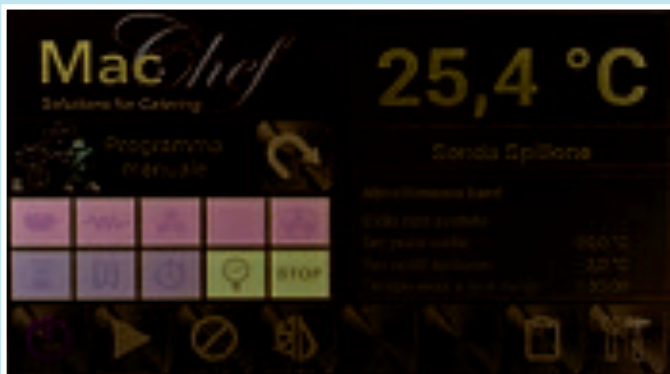
It is possible to hold 5 trays of both pastry and gastronomy.



MacChef blast chillers are available in three versions: 5/10/15 pans gn/pastry.

The MacChef blast chillers line is designed to perform advanced cooling and freezing processes by means of a 7 inch touch screen, with the option to save the various settings depending on the food and the weights to be cooled or frozen, the start-up of the pre-cooling cycle can be programmed so as to have the blast chiller ready at the right time. The needle probe is heated for easy removal. As an optional accessory, you can equip the system with an electric defroster, very useful in the case of consecutive blast chilling processes and blast chilling with multiple entries such as ice cream.

On request, you can add the germicidal lamp.

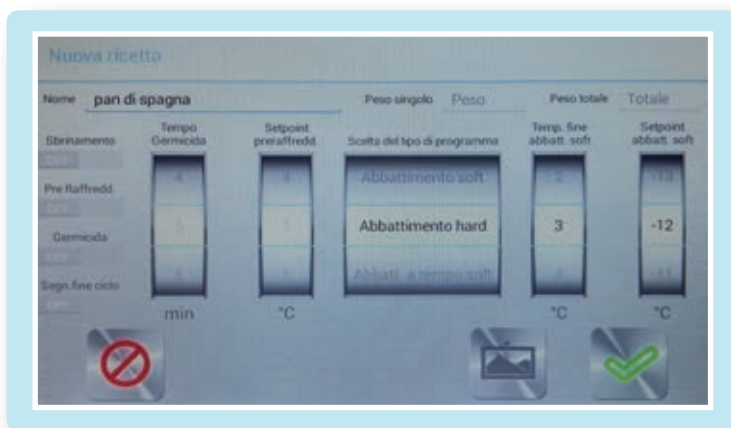




Il sistema HACCP registra tutte le fasi evidenziando le eventuali anomalie di temperatura, i dati possono rimanere registrati sul sistema oppure esportati tramite schedina sd.



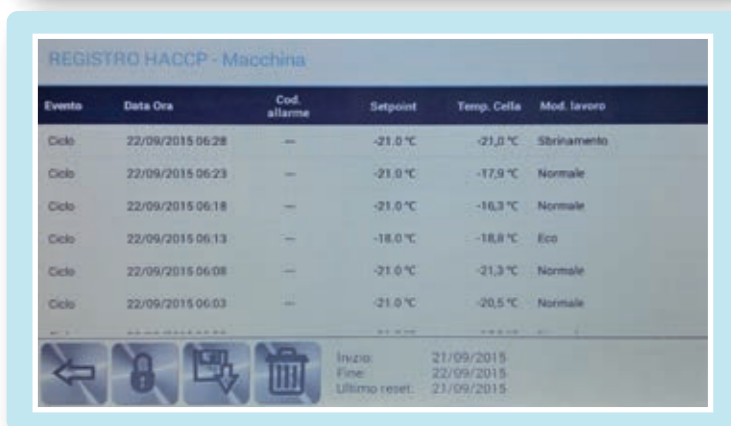
The HACCP system records all stages, highlighting any faulty temperature values. The data can remain recorded into the system or exported via sd card.



Il software è dotato anche di un sistema di assistenza che se configurato tramite abbonamento con un centro assistenza MacChef trasmette gli allarmi e avvisa l'assistenza o il manutentore della anomalia. Per poter garantire la comunicazione con l'esterno necessita di una connessione WiFi a router.



The software also features a technical support system that, if set up by means of a subscription to a MacChef customer support, transmits alarms and warns the customer support or the service operator on the fault. To ensure the communication with the external centre, you must provide a WiFi connection with router.



INNOVAZIONE TECNOLOGICA INDUSTRIA 4.0

Abbattitori di temperatura / Blast chillers / Abatteurs / Schockfroster

CODICE CODE	DESCRIZIONE DESCRIPTION	DIMENSIONI L X P X H DIMENSIONS	CAPACITÀ CAPACITY	ABBATTIMENTO +70° / +3°C BLASTING	SURGELAZIONE +70° / -18°C FREEZING	ASSORBIMENTO POWER ABSORBING	V/Hz V/HZ	PESO Kg. WEIGHT
A 05/14 PLUS	abbattitore blast chiller	750x700x1005	5 teglie gn 1/1 o 600x400 5 pans	14 kg ciclo/cycle	10 kg ciclo/cycle	1300 W	230/50/1N	60
A 10/14 PLUS	abbattitore blast chiller	770x800x1675	10 teglie gn 1/1 o 600x400 10 pans	36 kg ciclo/cycle	25 kg ciclo/cycle	3350 W	400/50/3N	100
A 15/14 PLUS	abbattitore blast chiller	770x800x2025	15 teglie gn 1/1 o 600x400 15 pans	60 kg ciclo/cycle	45 kg ciclo/cycle	4430 W	400/50/3N	130
AS 05 PLUS	abbattitore/congelatore blast chiller/defrost	750x700x1005	5 teglie gn 1/1 o 600x400 5 pans	14 kg ciclo/cycle	10 kg ciclo/cycle	1300 W	230/50/1N	60
AS 10 PLUS	abbattitore/congelatore blast chiller/defrost	770x800x1675	10 teglie gn 1/1 o 600x400 10 pans	36 kg ciclo/cycle	25 kg ciclo/cycle	3350 W	400/50/3N	100
AS 15 PLUS	abbattitore/congelatore blast chiller/defrost	770x800x2025	15 teglie gn 1/1 o 600x400 15 pans	60 kg ciclo/cycle	45 kg ciclo/cycle	4430 W	400/50/3N	130

CODICE CODE	DIM. PORTA APERTA DOOR OPEN DIM.	DIMENSIONI INTERNE INTERNAL DIMENSION	LATO CERNIERA SIDE HINGES
A 05/14 PLUS	1450	650x410x345	DX / RH
A 10/14 PLUS	1570	650x410x720	DX / RH
A 15/14 PLUS	1570	650x410x1070	DX / RH
AS 05 PLUS	1450	650x410x345	DX / RH
AS 10 PLUS	1570	650x410x720	DX / RH
AS 15 PLUS	1570	650x410x1070	DX / RH

Abbattitori/scongelatori plus Macchef

Blast chillers/Defroster Macchef



La linea di abbattitori/scongelatori MacChef vanta le seguenti caratteristiche:

- Temperatura esercizio cella -38° +69° C
- Gestione umidità alle temperature consentite
- Dispositivo con controllo digitale totalmente automatizzato rispondente ai requisiti industria 4.0
- Sonda spillone riscaldata
- Sbrinamento ad inversione di ciclo
- Ozonizzatore a controllo temporizzato (optional)

Gli abbattitori/scongelatori possono svolgere molteplici funzioni fra cui:

- gestione di raffreddamento veloce, riscaldamento, mantenimento
- gestione e funzionamento tramite lettura temperatura sonde: evaporatore, cella, cella in aspirazione, al cuore, umidità relativa
- funzione di freddo/caldo/mantenimento/umidificazione/deumidificazione, ozonizzazione (optional)
- questa macchina è in grado di abbattere, surgelare, scongelare, pre-cuocere, riscaldare, sanificare, surgelare in ciclo controllato, sterilizzare utensili, ferma lievita, abbattimento pesce crudo 24 h.



The line of blast chillers / defrosters MacChef boasts the following characteristics:

- Cell operational temperature -38° +69°C
- Damp management to the allowed temperatures
- Device with fully automated digital control embracing Industry 4.0 requirements
- Heated needle probe
- Reverse defrosting cycle
- Timed control ozonator (optional)

Blast chillers / defrosters are able to accomplish with multiple functions, that is to say:

- Fast cooling management, heating, maintenance
- Management and operational usage through probes temperature reading: evaporator, cell, suction cell, at the heart, relative humidity
- Cold, heat, maintenance, humidification, dehumidification and ozonation (optional) functions
- This machinery is able to break down, freeze, defrost, pre-cook, heat, sanitize, freeze in a controlled cycle, sterilize tools, leavening retarding, raw fish blast chilling 24h.

INNOVAZIONE TECNOLOGICA INDUSTRIA 4.0

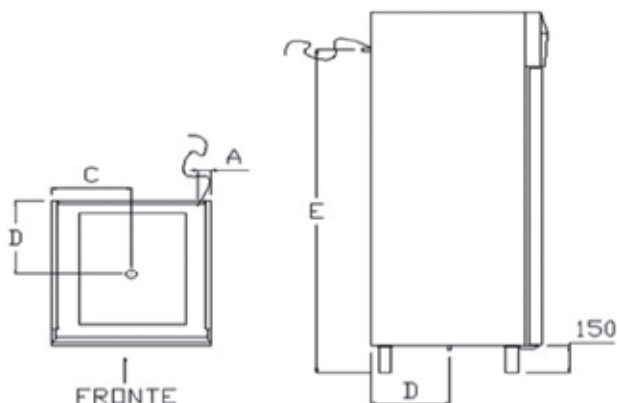


Predisposizione utenze

Predisposition utilities

Préparation pour connections de l'eau et de l'électricité

Anschlussvorbereitung



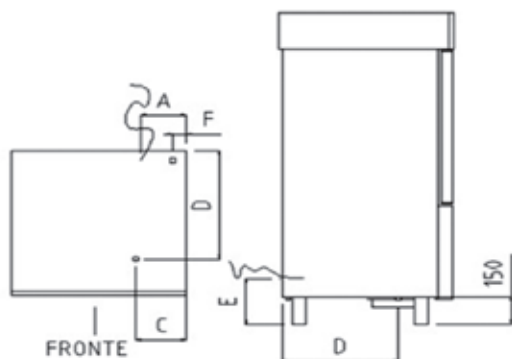
Schema per risalire alla predisposizione delle utenze

Armadio fermalievitazione / climatico

CODICE CODE	ALIMENTAZIONE (ELET.) A X E	CARICO ACQUA F 1/8" A X E	SCARICO LIQUIDI M 1/2" C X D
71FL	50 X 1825	40 X 1825	360 X 380
71CT	50 X 1825	40 X 1825	360 X 380
91FL	50 X 1890	40 X 1890	395 X 450
91CT	50 X 1890	40 X 1890	395 X 450
141CT	50 X 1825	40 X 1825	720 X 380

Carico acqua di rete (almeno 3 bar)

Scarico acqua tramite bacinella su fondo



Schema per risalire alla predisposizione delle utenze

Abbattitori/scongelatori plus Macchef

CODICE CODE	ALIMENTAZIONE (ELET.) A X E	CARICO ACQUA F 1/8" F X E	SCARICO LIQUIDI SU BACINELLA IN DOTAZIONE C X D
AS 05 PLUS	216 X 170	40 X 170	\
AS 10 PLUS	160 X 150	40 X 170	\
AS 15 PLUS	85 X 150	40 X 170	\

Abbattitori

Blast chillers



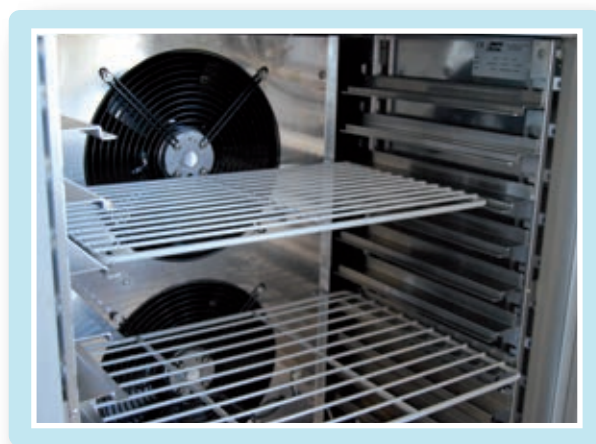
Dove è necessario conservare più a lungo o preparare in anticipo i piatti, si rende necessario l'utilizzo dell'abbattitore di temperatura, nel rispetto della normativa HACCP. Gli abbattitori-surgelatori sono realizzati in acciaio inossidabile. L'abbattimento consente di evitare la proliferazione batterica responsabile del rapido deterioramento dell'alimento. La surgelazione rapida consente la formazione di microcristalli di ghiaccio delle molecole d'acqua normalmente contenute nei cibi, salvaguardandone l'integrità e il gusto. L'equipaggiamento interno della linea abbattitori-surgelatori è in acciaio e prevede l'alloggiamento di teglie o bacinelle GN1/1 oppure 600x400 senza sostituzione delle cremagliere interne. La programmazione è elettronica a tempo o a sonda.



Where it is necessary to maintain or prepare in advance dishes, the use of the blast chiller is needed, in compliance with HACCP rules. The blast chillers-freezers made of stainless steel. Chilling the good avoids bacterial proliferation which is responsible for food deterioration. Rapid freezing operation allows the building of ice micro crystals of the water molecules which are normally contained in food and permits to protect so their integrity and taste. The internal fitting of the blast chillers-freezers is in stainless steel and provides the placement of pans GN1/1 or 600x400, without replacing of the internal racks. Programming is electronic setting time or probe.



Refrigerante R452A
Refrigerant R452A



Abbattitori di temperatura / Blast chillers / Abatteurs / Schockfroster

CODICE CODE	DIMENSIONI L X P X H DIMENSIONS	CAPACITÀ CAPACITY	ABBATTIMENTO +70° / +3°C BLASTING	SURGELAZIONE +70° / -18°C FREEZING	ASSORBIMENTO POWER ABSORBING	V\Hz	PESO Kg. WEIGHT
A 23	680x540x510	3 teglie gn 2/3 3 pans	8 kg ciclo/cycle	3 kg ciclo/cycle	700 W	230/50/1N	35
A 05 ECO/14P	750x700x850	5 teglie gn 1/1 o 600x400 5 pans	14 kg ciclo/cycle	10 kg ciclo/cycle	1300 W	230/50/1N	60
A 05 ECO/14	750x700x810	5 teglie gn 1/1 o 600x400 5 pans	14 kg ciclo/cycle	10 kg ciclo/cycle	1300 W	230/50/1N	60
A 10/14	770x800x1520	10 teglie gn 1/1 o 600x400 10 pans	36 kg ciclo/cycle	25 kg ciclo/cycle	3350 W	400/50/3N	100
A 15/14	770x800x1870	15 teglie gn 1/1 o 600x400 15 pans	60 kg ciclo/cycle	45 kg ciclo/cycle	4430 W	400/50/3N	130

CODICE CODE	DIM. PORTA APERTA DOOR OPEN DIM.	DIMENSIONI INTERNE INTERNAL DIMENSION	LATO CERNIERA SIDE HINGES
A 23	925	350x440x280	DX / RH
A 05 ECO/14P	1450	650x410x345	DX / RH
A 05 ECO/14	1450	650x410x345	DX / RH
A 10/14	1570	650x410x720	DX / RH
A 15/14	1570	650x410x1070	DX / RH



Gli abbattitori di InoxBim sono concepiti nel rispetto delle normative che regolano l'integrità del prodotto e i tempi corretti dei vari trattamenti.

L'isolamento è realizzato con poliuretano HFO che ha un livello GWP pari a 0, nel rispetto dell'ambiente e delle stringenti regole future dei prossimi anni.

Macchina che lavora con temperatura cella fino a $-38\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Il sistema di controllo prevede due tipi di abbattimento, uno leggero ed uno intensivo, il raggiungimento della temperatura di abbattimento che dalla casa è impostato a $3\text{ }^{\circ}\text{C}$ può avvenire a tempo, oppure tramite sonda a spillone che rileva la temperatura al cuore del prodotto.

Sono previsti anche due tipi di surgelazione, uno leggero ed uno intensivo, la temperatura è impostata a $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ ed anche in questo caso può avvenire a tempo oppure a sonda spillone.

Il sistema prevede anche una funzione di preraffreddamento, molto utile per avere una condizione di inizio ciclo adeguata alla situazione, ed una funzione di mantenimento che si attiva automaticamente alla fine del ciclo di abbattimento o surgelazione, e si adegua alla temperatura della unzione primaria.

Sbrinamento a inversione di ciclo opzionale su 5 teglie, di serie sul 10 e 15 teglie.

Come optional è possibile equipaggiare la macchina con griglie aggiuntive e ruote.

Nella versione di serie il prodotto è corredato di una teglia GN 1\1, una teglia 600x400, una bacinella per raccolta liquidi scaricati dalla piletta posta sul fondo della macchina, la sonda spillone non riscaldata.



InoxBim blast chillers are designed in compliance with the regulations that govern product unaltered state and the correct times of the various treatments.

The insulation is made with HFO polyurethane having a GWP level of 0, respecting the environment and the strict future rules of the coming years.

Machine working with chamber temperature up to $-38\text{ }^{\circ}\text{C}$.

The control system includes two types of blast chilling, light and intensive; the blast chilling temperature set at $3\text{ }^{\circ}\text{C}$ in the factory may be reached at a set time or by means of a needle probe that measures the temperature at the core of the product.

The system also features two types of freezing, light and intensive; the temperature is set at $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ and it can also be reached either at a set time or by means of needle probe.

The system is also provided with a pre-cooling function, very useful to ensure an initial condition suitable for the situation, and a hold function which is automatically activated at the end of the blast chilling or freezing cycle; it adjusts according to the temperature of the primary application.

Optional cycle reversing defrost on 5 trays, standard on the 10 and 15 trays.

Optionally, you can equip the machine with additional grids and wheels. In the standard version, the product is equipped with a pan GN 1\1, a pan 600x400, a tray for collecting the liquids discharged from the drain on the bottom of the machine, and the non heated needle probe.



