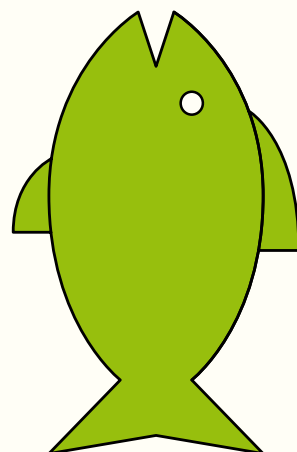
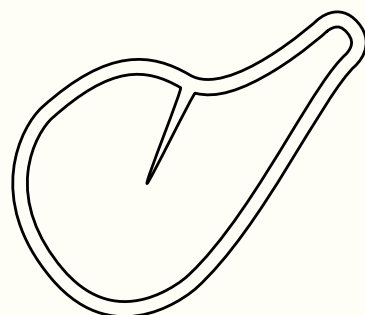
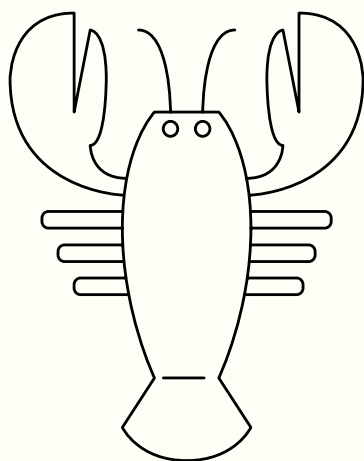
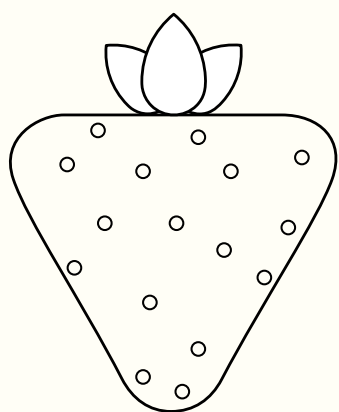


Abbattitori di Temperatura
Blast Chillers

eVent



Tecnomac

05	La Multifunzionalità The Multi-functionality
06	Interfaccia Interface
08	Abbattimento/surgelazione Chilling/Freezing
10	Cicli di abbattimento Chilling Cycles
11	Cicli di surgelazione Freezing Cycles
12	Funzionalità di Scongelo Thawing function
13	Funzionalità Gelato Ice cream function
14	Impostazione programmi Set Programs
15	Ciclo di Sanitizzazione Sanification cycle
16	Altre Funzionalità Utilities
17	Serie Event Event Series
18	Caratteristiche Tecniche Features
20	Serie Event Event Series

ABBATTITORE / BLAST CHILLER



SCONGELAMENTO / THAWING



GELATERIA / ICECREAM



PROGRAMMI DI ABBATTIMENTO / CHILLING PROGRAMS



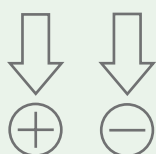
CONTROLLO HACCP / HACCP CONTROL



SANIFICAZIONE / SANIFICATION



La Multifunzionalità che riduce Tempi e Spazio Multi-functions at your service



Abbattitore di Temperatura

Soluzioni più avanzate di abbattimento per una migliore qualità del prodotto.

Blast chiller

The most advanced blast chiller solutions in order to ensure quality and hygiene in food processing.



Scongelamento

Scongelamento a temperatura ed umidità controllata.

Thawing

Thawing by controlled temperature and humidity.



Gelateria

Funzione specifica per il gelato, di serie in tutta la linea.

Icecream

A specific and dedicated function for ice cream, in all the product range.



Programmi di abbattimento

L'esperienza maturata nell'abbattimento, potrà essere utilizzata usufruendo della libreria di programmi di abbattimento.

Chilling programs

A wide range of chilling programs, always at your service.



Controllo HACCP

Un avanzato sistema di monitoraggio dell'apparecchiatura, unito ad una reportistica degli allarmi e dei cicli di funzionamento direttamente su chiave USB, fornisce una delle soluzioni più avanzate per rispondere alle norme HACCP.

HACCP control

Cycles details can be easily stored on an USB stick, in compliance with HACCP guidelines.



Sanificazione

La possibilità di utilizzare un ciclo di sanificazione ad Ozono permette di garantire alti standard igienici nell'utilizzo della apparecchiatura.

Sanification

The highest hygiene levels are guaranteed by the Ozone.

Interfaccia Capacitiva ergonomica ed evoluta

Ergonomic and intuitive interface

Tasto stand-by
Stand-by

Tasto di incremento valori
Increase value button

Tasto di avvio ciclo di
scongelamento
Start thawing cycle

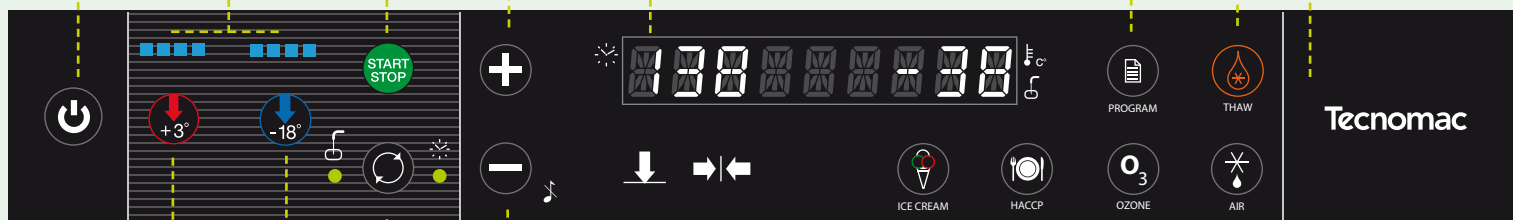
Logo illuminato
con diversi colori
per ogni stato
macchina
Different cycle
lights

Led potenza
abbattimento
Chilling power

Tasto avvio
arresto cicli
Start/stop cycle

Display alfanumerico
a 9 caratteri
Alphanumeric display

Tasto selezione e memorizzazione
programmi di abbattimento
Chilling programmes selection and store



Tasto di avvio
abbattimenti
Positivi Manuali
Start manual
chilling

Tasto di
decremento valori e
tacitazione buzzer
Decrease value and
silent mode button

Tasto di avvio
ciclo Gelato
Start ice
cream cycle

Tasto avvio
sbrinamento Manuale
Start manual defrost

Tasto di avvio abbattimenti
Negativi Manuali
Start manual freezing

Selezione Tipologia
abbattimento
Select chilling mode

Simboli stato ciclo
abbattimento
Chilling status

Tasto avvio ciclo
sanitizzazione ad Ozono
Ozone sanification cycle

Tasto accesso/scarico
dati HACCP e Allarmi
HACCP and alarms
data download

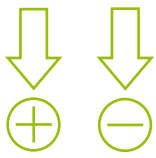


+3°

-18°

START
STOP





Funzionalità di Abbattimento e surgelazione Chilling and Freezing Functions



Manuale/Programma

Cicli di abbattimento programmabili o manuali.

Manual/Automatic

Both cycles by program or manual are available.



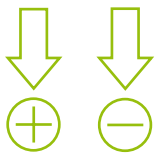
Cicli di Abbattimento

Per ogni tipo di abbattimento si possono scegliere diverse modalità, fino ad avere nell'abbattimento negativo anche la surgelazione continua. La modalità è indicata dal numero di led accesi sopra i tasti di abbattimento.



Chilling Cycles

Different chilling cycles can be chosen when using the appliance. The type of cycle is indicated by the numbers of led illuminated.



Funzionalità di Abbattimento e surgelazione Chilling and Freezing Functions



Visualizzazione dati

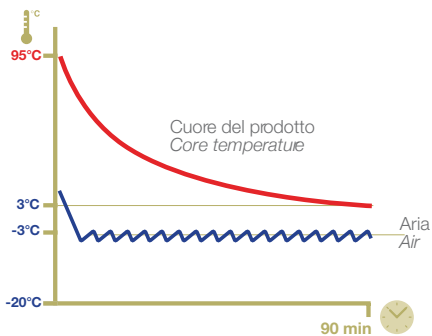
Chiara visualizzazione di tutti i dati fondamentali, con la possibilità di richiamare dati secondari, il tutto visualizzabile sul nuovo display alfanumerico con scritte anche a scorrimento in lingua

Data Visualisation

Simple and intuitive. Easy access to all the information thanks to the scrolling display.



Cicli di abbattimento Chilling Cycles

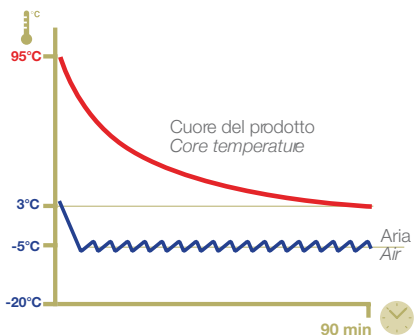


1 LIGHT

Se selezionato, esegue un abbattimento positivo con set cella a -3°C e passaggio in conservazione a +2°C.

Da utilizzare per carichi delicati che temono il ghiaccio.

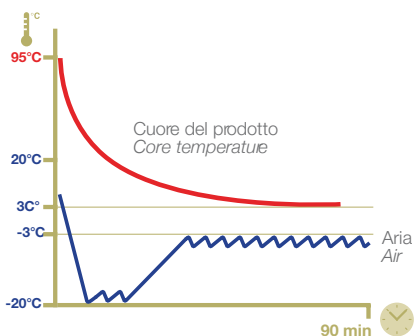
Set temperature -3 degrees, suitable for delicate products.



2 SOFT

Se selezionato, esegue un abbattimento positivo con set cella a -5°C e passaggio in conservazione a +2°C.

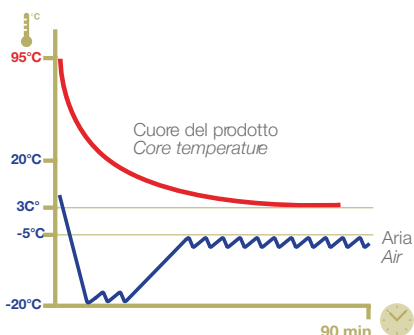
Set temperature -5 degrees, standard blast chilling cycle.



3 MEDIUM

Se selezionato, esegue in una prima fase un abbattimento positivo con set cella a -20°C e nella seconda e ultima fase con set cella -3°C, al termine si ha passaggio in conservazione a +2°C. Da utilizzare per carichi che non temono il ghiaccio.

Initially it runs with set temperature at -20 degrees before rising to -3 degrees, suitable for the purposes of speeding up the blast chilling time by reducing the formation of ice



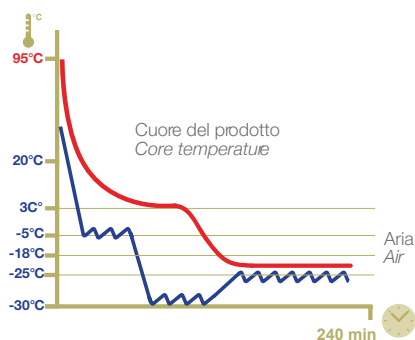
4 FAST

Se selezionato, esegue in una prima fase un abbattimento positivo con set cella a -20°C e nella seconda e ultima fase con set cella -5°C, al termine si ha passaggio in conservazione a +2°C. Da utilizzare per carichi grossi che non temono il ghiaccio.

Initially it runs with set temperature at -20 degrees before rising to -5 degrees, suitable for the purposes of speeding up the blast chilling time in case of massive loads.



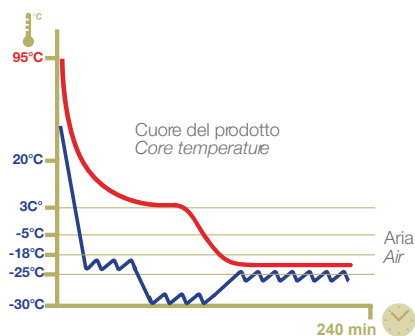
Cicli di surgelazione Freezing Cycles



1 LIGHT

Se selezionato, esegue in una prima fase un abbattimento negativo con set cella a -5°C e nella seconda e ultima fase con set cella -30°C, al termine si ha passaggio in conservazione a -25°C. Da utilizzare per carichi grossi che temono tensioni da surgelazione.

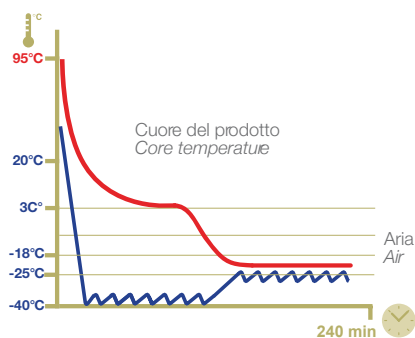
Initially it runs with set temperature at -5 degrees before going down to -30 degrees, suitable to the reduction of the internal strength state induced on the frozen product.



2 SOFT

Se selezionato, esegue in una prima fase un abbattimento negativo con set cella a -25°C e nella seconda e ultima fase con set cella -30°C, al termine si ha passaggio in conservazione a -25°C.

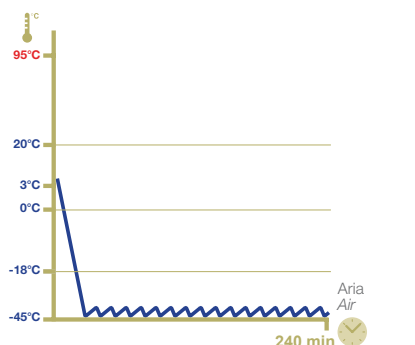
Da utilizzare per carichi grossi. Initially it runs with set temperature at -25 degrees before going down to -30 degrees, suitable in case of massive loads.



3 HARD

Se selezionato, esegue un abbattimento negativo con set cella a -40°C, al termine si ha passaggio in conservazione a -25°C. Da utilizzare per carichi medio piccoli.

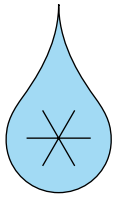
Set temperature -40 degrees, standard shock freezing cycle and suitable for medium-small loads.



4 RUN

Se selezionato, esegue ciclo CONTINUO con set di temperatura a -45°C. Il ciclo si arresta solo con un comando manuale.

Set temperature -45 degrees, this cycle will last till the manual stop.



Funzionalità di Scongellamento Thawing function



THAW

Programma

E' possibile selezionare con il tasto a fianco, un ciclo di scongelamento

Program

Through this button is possible to select the thawing mode.

Caratteristiche ciclo

Il controllo della temperatura e della velocità dell'aria, unitamente al valore della umidità permette un risparmio di tempo e una garanzia di mantenimento delle proprietà organolettiche e del peso degli alimenti.

Cycle features

Thanks to the control of temperature and air speed, as well as the humidity control, is guaranteed a saving of time and maintaining the organoleptic properties of foods.

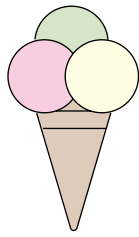
Visualizzazione dati

Chiara visualizzazione di tutti i dati fondamentali, con la possibilità di richiamare dati secondari.

Data Visualisation

Simple and intuitive.





Funzionalità Gelato Ice Cream Function



Ciclo Timer Manuale

E' disponibile un ciclo a timer impostabile manualmente assieme alla temperatura di cella, che permette una surgelazione temporizzata delle vaschette gelato.

Cycle by timer

Is provided a cycle-time manual settable together with the temperature of the cell, this allows the freezing time of the ice cream pans.

Caratteristiche ciclo

Il controllo della temperatura e della velocità dell'aria, permette di ottenere, unitamente al timer, il corretto indurimento o rammollimento superficiale della vaschetta gelato, rendendola pronta all'esposizione o conservazione.

Cycle features

Thanks to the control of temperature and air speed, as well as the cycle-time manual, it is guaranteed the proper hardening or softening of the ice cream pans surface, making them ready either for sale or preservation.

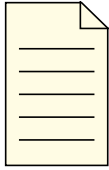
Visualizzazione dati

Chiara visualizzazione di tutti i dati fondamentali, con evidenziato il Timer impostato e il countdown relativo.

Data Visualisation

Simple and intuitive.





Impostazione programmi Set Programs



PROGRAM

Impostazione Programmi

Premendo l'icona rappresentata è possibile impostare una serie di programmi predeterminati, per le varie ricette di abbattimento

Set up Programs

Through this button is possible to set up different programs, each with a different recipe.

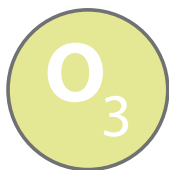
Visualizzazione dati

Chiara visualizzazione di tutti i dati fondamentali, con la possibilità di richiamare dati secondari.

Data Visualisation

Simple and intuitive.





Ciclo di Sanitizzazione Sanification Cycle



OZONE

Ciclo a Ozono

Premendo l'icona rappresentata è possibile avviare un ciclo a tempo di sanificazione tramite iniezione nella cella di Ozono

Ozone Cycle

A sanitizing cycle with Ozone will be activate by pushing this button.

Visualizzazione dati

Chiara visualizzazione di tutti i dati fondamentali, con evidenziato il Timer impostato e il countdown relativo.

Data Visualisation

Simple and intuitive.



Altre Funzionalità Utilities



AIR

Asciugatura

Ciclo di asciugatura tramite ventilazione forzata a tempo.

Drying

Drying cycle through forced ventilation.



Sbrinamento Gas caldo

Il ciclo di sbrinamento a gas caldo può essere avviato anche manualmente.

Hot gas defrosting

Possibility to launch a manual hot gas defrosting.



Service

Accessibilità a tutte le utility del service.

Service

Easier access to all service utilities.

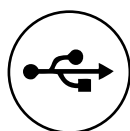


Lista allarmi

E' possibile consultare la lista degli allarmi attivi e storici.

Alarms

Possibility to see active and previous alarm lists.



Esportazione dati

E' possibile esportare la lista degli allarmi e dei cicli di lavoro tramite chiavetta USB. E' inoltre possibile aggiornare il software e migrare i programmi.

Data storage

it's possible to download the full alarm list and the cycle details, through the USB stick.



Lingue

E' possibile impostare la lingua di utilizzo.

Languages

Possibility to set the language.

Serie eVent eVent Series

Porta

Reversibile ed autochiudente per angoli di apertura inferiori ai 90°.

Maniglia

Dal design innovativo, ergonomica e di facile pulizia, rende semplice e sicura l'apertura e la chiusura della porta.

Door

Reversible and with self-closing system for angles of less than 90°.

Door handles

The innovative design, ergonomic and simple to clean, make easy and safe the door opening and closing.

Caratteristiche Tecniche Features



Igienizzazione ad ozono (optional)

Igienizza la cella di abbattimento dopo la pulizia della macchina. Utile per sterilizzare gli strumenti di lavoro.

Ozone Sanification (optional)

Sanitizes the blast chilling chamber after cleaning the machine. Useful also for sanitificare working tools.



Evaporatore

Dotato di flusso d'aria indiretto e sbrinamento a gas caldo, è facilmente ispezionabile, È verniciato per eliminare il rischio di corrosione.

Evaporator

Easy to inspect and with hot gas defrosting, painted in order to avoid corrosion risk. Indirect air flow.



Registratore USB (optional)

Vengono registrate data, temperature e tempi durante tutti i cicli di abbattimento e di conservazione, assieme agli allarmi.

USB recorder (optional)

to store date, temperature, cycles timing and alarms.



Fondo interno

Stampato per garantire una facile pulizia e il massimo igiene.

Pressed internal floor

To guarantee an easy cleaning and maximum hygiene.

Caratteristiche Tecniche Features

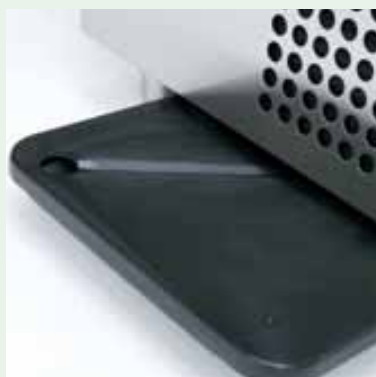


Mobile

Mono-scocca con finiture interne ed esterne in acciaio inox, realizzata con poliuretano iniettato, esente da CFC. Spessore 70 mm. Angoli interni arrotondati.

CabinetsBody

cabinet internal and external in stainless steel, made by injected polyurethane without CFC. Thickness 70 mm. Internal rounded corners.



Raccogli condensa

Vaschetta raccogli-condensa di facile estrazione e svuotamento, per installazioni anche in assenza di uno scarico acqua.

Condensate collecting pan

Easy to pull out and to empty, for simple installation in places without any water draining.



Sonda ad ago

Controlla automaticamente la durata del ciclo di abbattimento. Ha forma conica per una facile estrazione senza riscaldamento. La doppia sonda è disponibile in opzione.

Core probe

Automatically controls the length of the blast chilling cycle; conic shaped, can be easily removed after the cycle, no heating needed. The double probe is available as an option.



Struttura portateglie

Facilmente estraibile per la pulizia, è realizzata in modo da facilitare il passaggio dell'aria, aumentando l'efficienza della macchina. Adatta per teglie GN 1/1 e EN 600 x 400 mm.

Dual suitability trays rack

Easily removable for cleaning, it is designed to facilitate the chilling air flow, increasing the machine efficiency. Suitable for both GN1/1 and EN 600 x 400 mm trays.

Serie eVent / eVent Series

V 5.20 "UP"

V 5.20

V 10.35

V 15.40



Capacità Capacity	5 teglie / trays	10 teglie / trays	15 teglie / trays
+90°C > 3°C	20 kg	35 kg	40 kg
+90°C > -18°C	12 kg	25 kg	30 kg
Dimensioni mm Dimensions mm	L/W 840 P/D 720 H/H 900	L/W 840 P/D 775 H/H 1520	L/W 840 P/D 875 H/H 1975
Voltaggio Voltage	230V 1/50 Hz	230V 1/50 Hz	400V 3/50 Hz

V 15.65

V 15.2/70



Capacità
Capacity

15 teglie / trays

30 teglie / trays

+90°C > 3°C

65 kg

70 kg

+90°C > -18°C

50 kg

55 kg

Dimensioni mm
Dimensions mm

L/W 840
P/D 875
H/H 1975

L/W 840
P/D 1255
H/H 1975

Voltaggio
Voltage

400V 3/50 Hz

400V 3/50 Hz

Castel MAC SpA a socio unico
Via del Lavoro, 9 - 31033 Castelfranco Veneto - Treviso
Tel. +39 0423 738451 - Fax +39 0423 722811
tecnomac@castelmac.it - www.castelmac.it

Tecnomac[®]