

Abbattitore / Surgelatore per teglie GN2/3

030 GN2/3



FUNZIONI CONTROLLO "G"

- Tasto pre-raffreddamento
- Abbattimento Soft e Hard a tempo o sonda al cuore
- Surgelazione Soft e Hard a tempo o sonda al cuore
- Ciclo a tempo infinito con set-point cella impostabile
- Cicli di abbattimento e surgelazione personalizzabili (99 cicli memorizzabili)
- Conservazione automatica a fine ciclo abbattimento/surgelazione
- Riconoscimento automatico della sonda al cuore se inserita nel prodotto da abbattere/surgelare
- Riscaldamento sonda al cuore (optional)
- Sbrinamento manuale temporizzato
- Display LCD
- Collegamento tramite schedina a stampante o PC (HACCP) (optional)

CARATTERISTICHE GENERALI

Fianchi esterni e top in acciaio inox AISI 304 18/10 sp. 0,6 mm (satinati Scotch-Brite)
Porta in acciaio inox AISI 304 18/10 sp. 0,8 mm (satinata Scotch-Brite)
Rivestimento interno completamente raggato in acciaio inox AISI 304 18/10
Fondo interno a contenimento
Isolamento in poliuretano espanso ad alta densità (circa 42 kg/m³), privo di HCFC
Batteria evaporante in rame-alluminio, verniciata a cataforesi con resina epossidica atossica
Batteria condensante in rame con alette in alluminio ad alta resa termica
Resistenza anticondensa, posta sul cassone sotto la battuta guarnizione magnetica
Maniglia ergonomica a tutta altezza e guarnizioni magnetiche sui 4 lati della porta

ALLESTIMENTO INTERNO

Guide in acciaio inox 18/10 collocate ad incastro sui fianchi della cella, facilmente removibili per lavaggi
Sonda al cuore

GRUPPO REFRIGERANTE

Elettroventilatori a flusso indiretto sul prodotto
Compressore ermetico
Fluido refrigerante R404A
Evaporatori con grande superficie di scambio, per un'alta efficienza del sistema di raffreddamento
Dispositivo manuale di sbrinamento e sistema di evaporazione dell'acqua di condensa senza apporto di energia elettrica

COMANDI DI CONTROLLO E SICUREZZE

SCHEDA ELETTRONICA DI CONTROLLO E COMANDO
Dotata di display custom ad alta visibilità, che evidenzia lo stato dell'apparecchiatura in ogni momento
Il microprocessore è in grado di memorizzare fino a 99 programmi
Protettore termico a salvaguardia del compressore

VERSIONAMENTI - OPTIONAL

Versione predisposta con gruppo remoto
Versione unità motocondensante con condensazione ad acqua
Kit ruote girevoli
Kit stampante
Sonda riscaldata per una facile estrazione

Blast chiller / Freezer for GN2/3 trays

030 GN2/3



“G” CONTROL FUNCTIONS

- Pre-cooking function
- Soft and Hard timed or core probe blast chilling
- Soft and Hard timed or core probe freezing
- Infinite timed cycle with settable room set-point
- Customised blast chilling and freezing cycles (99 cycles can be memorised)
- Automatic storing at end of blast chilling/freezing cycle
- Automatic recognition of the core probe, if inserted into the product to blast chill/freeze
- Core probe heating (optional)
- Timed manual defrosting
- LCD
- Board connection to printer or PC (HACCP) (optional)

GENERAL FEATURES

External sides and top in AISI 304 18/10 stainless steel th. 0.6mm (Scotch-Brite satin finish)
 AISI 304 18/10 stainless steel door th. 0.8mm (Scotch-Brite satin finish)
 Internal covering completely radiated in AISI 304 18/10 stainless steel
 Internal base for containment
 High-density expanded polyurethane insulation (about 42 kg/m³), without HCFC
 Copper-aluminum evaporator, protected with non-toxic epoxy resins through cataphoresis painting systems
 Copper condensing coil with high heat yield aluminium fins
 Anti-condensate resistance positioned on the box under the magnetic gasket
 Ergonomic handle for the complete length and magnetic gaskets on the 4 sides of the door

INTERNAL SET-UP

Slides in 18/10 stainless steel encased on the sides of the room, easily removable for washing
 Core probe

REFRIGERANT UNIT

Fans with indirect flow onto the product
 Hermetic compressor
 R404A refrigerant liquid
 Evaporators with large exchange surfaces, for high cooling efficiency
 Manual defrosting device and condensate evaporation system without use of electrical energy

COMMANDS, CONTROLS AND SAFETY DEVICES

CONTROL AND COMMAND CIRCUIT BOARD
 Equipped with high-visibility custom display, which highlights the status of the appliance at all times
 The microprocessor can memorise up to 99 programs
 Circuit breaker for compressor protection

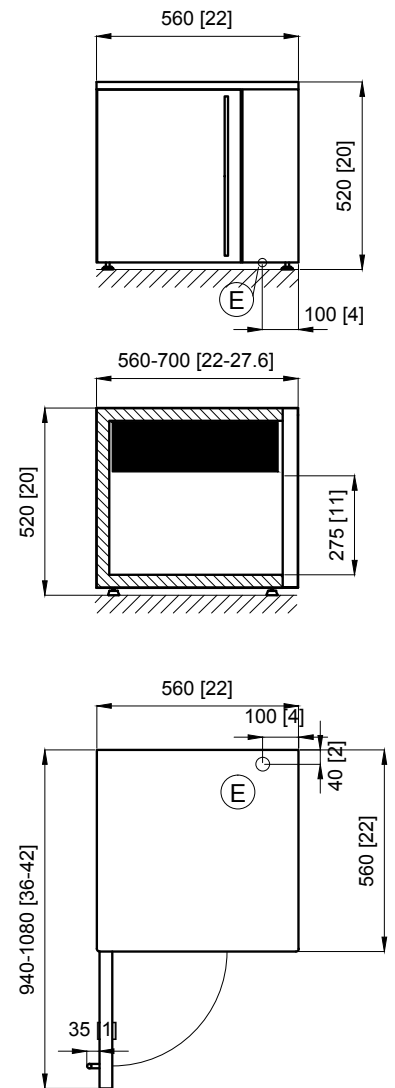
VERSIONS / ACCESSORIES (OPTIONALS)

Version with remote unit
 Condensing unit with water cooling unit
 Revolving castors
 Printing kit
 Probe heated for easy extraction

ABBATTITORE / SURGELATORE per TEGLIE GN1/1 - GN2/3
BLAST CHILLER / FREEZER for GN1/1 TRAYS - GN2/3

Modello / model			_BF 030	_PF 030	_CF 031
Controllo / control			AG	AG	AG
Dimensioni	LxPxH	mm	560x560x520		560x700x520
Dimensions	[WxDxH]	[in]	[22.x22.x20.5]		[22x27.6x20.5]
Larghezza luce porta		mm		330	
Door opening width		[in]		[13]	
Altezza luce porta		mm		275	
Door opening height		[in]		[11]	
Profondità interna		mm	475		600
Internal depth		[in]	[18.7]		[23.6]
Spessore		mm	35		35
Thickness		[in]	[1.4]		[1.4]
Classe climatica			ST		
Ciclo abbattimento		°C	+90 → +3	+90 → +3	+90 → +3
Chilling cycle		°F	+194 → +37	+194 → +37	+194 → +37
Ciclo congelamento		°C	+90 → -18	+90 → -18	+90 → -18
Freezing cycle		°F	+194 → 0	+194 → 0	+194 → 0
Capacità abbattimento	90'	kg	8	8	8
Chilling capacity		lb	17.6	17.6	17.6
Capacità congelamento	240'	kg	5	5	5
Freezing capacity		lb	11	11	11
Resa oraria in surgelaz.		kg/h	-	5	5
Hour yield in freezing		lb/h	-	11	11
Refrigerante		gas	R404A		
Capacità refrigerazione	(*)	W	487	487	487
Refrigeration capacity					
Alimentazione elettrica		V~/Hz	230/1/50		
Electric power supply					
Potenza elettrica	(°)	W	587	587	587
Input electric power					
Compressore		HP	1/2	1/2	1/2
Compressor					
Corrente max	(°)	A	3,4	3,4	3,4
Max. absorbed current					
Allestimento Catering / Baking (griglie)		n°	3 GN2/3		-
Setting up Catering / Baking (grids)					
Allestimento Catering / Baking (coppie guida)		n°	3 GN2/3		3 GN1/1
Setting up Catering / Baking (pair of slides)					
Passo tra le griglie Catering / Baking		mm	35 - 2x(80)		35 - 5x(40)
Interstep Catering / Baking		[in]	[1.4] - 2x[3.1]		[1.4] - 5x[1.6]
Allestimento Ice-cream (griglie)		n°	1	1	1
Setting up Ice-cream (grids)					
Allestimento Ice-cream (coppie guida)		n°	1	1	1
Setting up Ice-cream (pair of slides)					
Passo tra le griglie Ice-cream		mm	-	-	-
Interstep Ice-cream		[in]			
Peso Netto		kg	47	47	52
Net weigh		lb	104	104	115
Rumorosità		dB(A)	< 70		
Noise level					

mod. ___ C ___ (*) Temp. evap. -10°C Temp. cond. +45°C / (°) Temp. evap. 0°C Temp. cond. +55°C
 mod. ___ F ___ (*) Temp. evap. -25°C Temp. cond. +45°C / (°) Temp. evap. -10°C Temp. cond. +55°C
 (■) t in = +20°C / t out = +40°C



(E) CONNESSIONE ELETTRICA
ELECTRICAL CONNECTION
DIMENSIONI mm
DIMENSIONS [in]

Abbattitore / Surgelatore per teglie GN1/1

031 GN1/1



FUNZIONI CONTROLLO "G"

- Tasto pre-raffreddamento
- Abbattimento Soft e Hard a tempo o sonda al cuore
- Surgelazione Soft e Hard a tempo o sonda al cuore
- Ciclo a tempo infinito con set-point cella impostabile
- Cicli di abbattimento e surgelazione personalizzabili (99 cicli memorizzabili)
- Conservazione automatica a fine ciclo abbattimento/surgelazione
- Riconoscimento automatico della sonda al cuore se inserita nel prodotto da abbattere/surgelare
- Riscaldamento sonda al cuore (optional)
- Sbrinamento manuale temporizzato
- Display LCD
- Collegamento tramite schedina a stampante o PC (HACCP) (optional)

CARATTERISTICHE GENERALI

Fianchi esterni e top in acciaio inox AISI 304 18/10 sp. 0,6 mm (satinati Scotch-Brite)
Porta in acciaio inox AISI 304 18/10 sp. 0,8 mm (satinata Scotch-Brite)
Rivestimento interno completamente raggato in acciaio inox AISI 304 18/10
Fondo interno a contenimento
Isolamento in poliuretano espanso ad alta densità (circa 42 kg/m³), privo di HCFC
Batteria evaporante in rame-alluminio, verniciata a cataforesi con resina epossidica atossica
Batteria condensante in rame con alette in alluminio ad alta resa termica
Resistenza anticondensa, posta sul cassone sotto la battuta guarnizione magnetica
Maniglia ergonomica a tutta altezza e guarnizioni magnetiche sui 4 lati della porta

ALLESTIMENTO INTERNO

Guide in acciaio inox 18/10 collocate ad incastro sui fianchi della cella, facilmente removibili per lavaggi
Sonda al cuore

GRUPPO REFRIGERANTE

Elettroventilatori a flusso indiretto sul prodotto
Compressore ermetico
Fluido refrigerante R404A
Evaporatori con grande superficie di scambio, per un'alta efficienza del sistema di raffreddamento
Dispositivo manuale di sbrinamento e sistema di evaporazione dell'acqua di condensa senza apporto di energia elettrica

COMANDI DI CONTROLLO E SICUREZZE

SCHEDA ELETTRONICA DI CONTROLLO E COMANDO
Dotata di display custom ad alta visibilità, che evidenzia lo stato dell'apparecchiatura in ogni momento
Il microprocessore è in grado di memorizzare fino a 99 programmi
Protettore termico a salvaguardia del compressore

VERSIONAMENTI - OPTIONAL

Versione predisposta con gruppo remoto
Versione unità motocondensante con condensazione ad acqua
Kit ruote girevoli
Kit stampante
Sonda riscaldata per una facile estrazione

Blast chiller / Freezer for GN1/1 trays

031 GN1/1



“G” CONTROL FUNCTIONS

- Pre-cooking function
- Soft and Hard timed or core probe blast chilling
- Soft and Hard timed or core probe freezing
- Infinite timed cycle with settable room set-point
- Customised blast chilling and freezing cycles (99 cycles can be memorised)
- Automatic storing at end of blast chilling/freezing cycle
- Automatic recognition of the core probe, if inserted into the product to blast chill/freeze
- Core probe heating (optional)
- Timed manual defrosting
- LCD
- Board connection to printer or PC (HACCP) (optional)

GENERAL FEATURES

External sides and top in AISI 304 18/10 stainless steel th. 0.6mm (Scotch-Brite satin finish)
 AISI 304 18/10 stainless steel door th. 0.8mm (Scotch-Brite satin finish)
 Internal covering completely radiated in AISI 304 18/10 stainless steel
 Internal base for containment
 High-density expanded polyurethane insulation (about 42 kg/m³), without HCFC
 Copper-aluminum evaporator, protected with non-toxic epoxy resins through cataphoresis painting systems
 Copper condensing coil with high heat yield aluminium fins
 Anti-condensate resistance positioned on the box under the magnetic gasket
 Ergonomic handle for the complete length and magnetic gaskets on the 4 sides of the door

INTERNAL SET-UP

Slides in 18/10 stainless steel encased on the sides of the room, easily removable for washing
 Core probe

REFRIGERANT UNIT

Fans with indirect flow onto the product
 Hermetic compressor
 R404A refrigerant liquid
 Evaporators with large exchange surfaces, for high cooling efficiency
 Manual defrosting device and condensate evaporation system without use of electrical energy

COMMANDS, CONTROLS AND SAFETY DEVICES

CONTROL AND COMMAND CIRCUIT BOARD
 Equipped with high-visibility custom display, which highlights the status of the appliance at all times
 The microprocessor can memorise up to 99 programs
 Circuit breaker for compressor protection

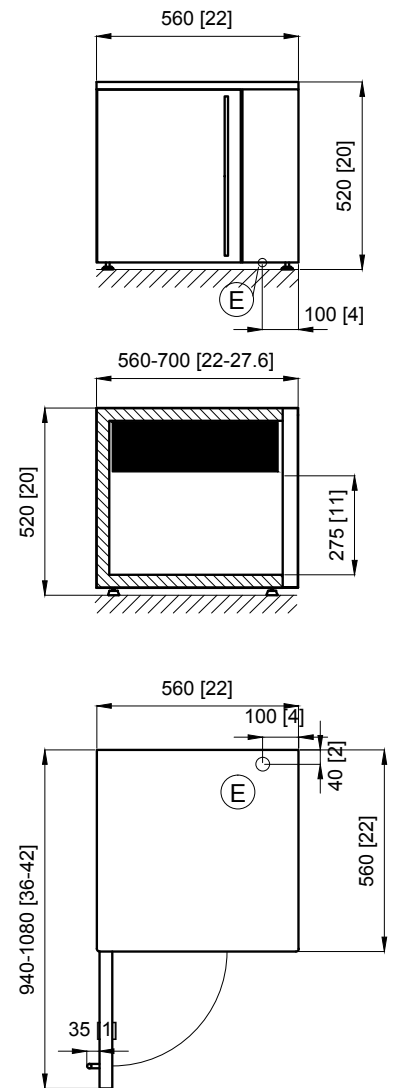
VERSIONS / ACCESSORIES (OPTIONALS)

Version with remote unit
 Condensing unit with water cooling unit
 Revolving castors
 Printing kit
 Probe heated for easy extraction

ABBATTITORE / SURGELATORE per TEGLIE GN1/1 - GN2/3 BLAST CHILLER / FREEZER for GN1/1 TRAYS - GN2/3

Modello / model Controllo / control			_BF 030 AG	_PF 030 AG	_CF 031 AG
Dimensioni <i>Dimensions</i>	LxPxH <i>[WxDxH]</i>	mm [in]	560x560x520 [22.x22.x20.5]		560x700x520 [22x27.6x20.5]
Larghezza luce porta <i>Door opening width</i>		mm [in]		330 [13]	
Altezza luce porta <i>Door opening height</i>		mm [in]		275 [11]	
Profondità interna <i>Internal depth</i>		mm [in]	475 [18.7]		600 [23.6]
Spessore <i>Thickness</i>		mm [in]	35 [1.4]		35 [1.4]
Classe climatica <i>Climatic class</i>			ST		
Ciclo abbattimento <i>Chilling cycle</i>		°C °F	+90 → +3 +194 → +37	+90 → +3 +194 → +37	+90 → +3 +194 → +37
Ciclo congelamento <i>Freezing cycle</i>		°C °F	+90 → -18 +194 → 0	+90 → -18 +194 → 0	+90 → -18 +194 → 0
Capacità abbattimento <i>Chilling capacity</i>	90'	kg lb	8 17.6	8 17.6	8 17.6
Capacità congelamento <i>Freezing capacity</i>	240'	kg lb	5 11	5 11	5 11
Resa oraria in surgelaz. <i>Hour yield in freezing</i>		kg/h lb/h	-	5 11	5 11
Refrigerante <i>Refrigerant</i>		gas	R404A		
Capacità refrigerazione <i>Refrigeration capacity</i>	(*)	W	487	487	487
Alimentazione elettrica <i>Electric power supply</i>		V~/Hz	230/1/50		
Potenza elettrica <i>Input electric power</i>	(°)	W	587	587	587
Compressore <i>Compressor</i>		HP	1/2	1/2	1/2
Corrente max <i>Max. absorbed current</i>	(°)	A	3,4	3,4	3,4
Allestimento Catering / Baking (griglie) <i>Setting up Catering / Baking (grids)</i>	n°		3 GN2/3		-
Allestimento Catering / Baking (coppie guida) <i>Setting up Catering / Baking (pair of slides)</i>	n°		3 GN2/3		3 GN1/1
Passo tra le griglie Catering / Baking <i>Interstep Catering / Baking</i>		mm [in]	35 - 2x(80) [1.4] - 2x[3.1]		35 - 5x(40) [1.4] - 5x[1.6]
Allestimento Ice-cream (griglie) <i>Setting up Ice-cream (grids)</i>	n°		1	1	1
Allestimento Ice-cream (coppie guida) <i>Setting up Ice-cream (pair of slides)</i>	n°		1	1	1
Passo tra le griglie Ice-cream <i>Interstep Ice-cream</i>		mm [in]	-		-
Peso Netto <i>Net weigh</i>		kg lb	47 104	47 104	52 115
Rumorosità <i>Noise level</i>		dB(A)	< 70		

mod. ___ C ___ (*) Temp. evap. -10°C Temp. cond. +45°C / (°) Temp. evap. 0°C Temp. cond. +55°C
mod. ___ F ___ (*) Temp. evap. -25°C Temp. cond. +45°C / (°) Temp. evap. -10°C Temp. cond. +55°C
(■) t in = +20°C / t out = +40°C



(E) CONNESSIONE ELETTRICA
ELECTRICAL CONNECTION
DIMENSIONI mm
DIMENSIONS [in]

Abbattitore / Surgelatore per teglie GN1/1

IF_051 EN1/1



FUNZIONI CONTROLLO "G"

- Tasto pre-raffreddamento
- Abbattimento Soft e Hard a tempo o sonda al cuore
- Surgelazione Soft e Hard a tempo o sonda al cuore
- Ciclo a tempo infinito con set-point cella impostabile
- Cicli di abbattimento e surgelazione personalizzabili (99 cicli memorizzabili)
- Conservazione automatica a fine ciclo abbattimento/surgelazione
- Riconoscimento automatico della sonda al cuore se inserita nel prodotto da abbattere/surgelare
- Riscaldamento sonda al cuore
- Sbrinamento manuale temporizzato
- Sterilizzazione (optional)
- Display LCD
- Collegamento tramite schedina a stampante o PC (HACCP)

CARATTERISTICHE GENERALI

Fianchi esterni e top in acciaio inox AISI 304 18/10 sp. 0,6 mm (satinati Scotch-Brite)
 Porta in acciaio inox AISI 304 18/10 sp. 0,8 mm (satinata Scotch-Brite)
 Rivestimento interno completamente raggato in acciaio inox AISI 304 18/10
 Fondo interno stampato a contenimento con piletta centrale per scarico acqua di lavaggio
 Isolamento in poliuretano espanso ad alta densità (circa 42 kg/m³) di spessore 60 mm, privo di HCFC
 Batteria evaporante in rame-alluminio, verniciata a cataforesi con resina epossidica atossica
 Deflettore apribile a bandiera su cerniere, per la pulizia dell'evaporatore
 Batteria condensante in rame con alette in alluminio ad alta resa termica
 Resistenza anticorrosione, posta sul cassone sotto la battuta guarnizione magnetica
 Maniglia ergonomica a tutta altezza e guarnizioni magnetiche sui 4 lati della porta
 Porte autochiudenti con blocco in apertura a 100°
 Piedini in acciaio inox Ø 2" regolabili H 70÷100 mm con tappo antigraffio
 Sonda riscaldata per una facile estrazione

ALLESTIMENTO INTERNO

Porta griglie o teglie in acciaio inox 18/10 collocati ad incastro sui fianchi della cella, facilmente removibili per lavaggi
 Porta griglie in filo inox brillantato adatto a supportare

griglie GN1/1 e teglie EN (600x400 mm)
 Sonda al cuore

GRUPPO REFRIGERANTE

Elettroventilatori a flusso indiretto sul prodotto
 Compressore ermetico
 Fluido refrigerante R404A
 Evaporatori con grande superficie di scambio, per un'alta efficienza del sistema di raffreddamento
 Dispositivo manuale di sbrinamento e sistema di evaporazione dell'acqua di condensa senza apporto di energia elettrica
 Scambiatore di calore liquido/gas ad alta capacità

COMANDI DI CONTROLLO E SICUREZZE

SCHEDA ELETTRONICA DI CONTROLLO E COMANDO
 Dotata di display custom ad alta visibilità, che evidenzia lo stato dell'apparecchiatura in ogni momento
 Il microprocessore è in grado di memorizzare fino a 99 programmi
 Protettore termico a salvaguardia del compressore
 Microinterruttore arresto ventilazione interna all'apertura porta

VERSIONAMENTI - OPTIONAL

Versione predisposta con gruppo remoto
 Versione unità motocondensante con condensazione ad acqua
 Kit ruote girevoli con freno
 Kit UVC (lampada germicida)
 Kit stampante

Blast chiller / Freezer for GN1/1 trays

IF_051 EN1/1



“G” CONTROL FUNCTIONS

- Pre-cooking function
- Soft and Hard timed or core probe blast chilling
- Soft and Hard timed or core probe freezing
- Infinite timed cycle with settable room set-point
- Customised blast chilling and freezing cycles (99 cycles can be memorised)
- Automatic storing at end of blast chilling/freezing cycle
- Automatic recognition of the core probe, if inserted into the product to blast chill/freeze
- Core probe heating
- Timed manual defrosting
- Sterilisation (optional)
- LCD
- Board connection to printer or PC (HACCP)

GENERAL FEATURES

External sides and top in AISI 304 18/10 stainless steel th. 0.6mm (Scotch-Brite satin finish)

AISI 304 18/10 stainless steel door th. 0.8mm (Scotch-Brite satin finish)

Internal covering completely radiated in AISI 304 18/10 stainless steel

Internal base moulded for containment with central drain connection for discharge of water used for washing

High-density expanded polyurethane insulation (about 42 kg/m³) with thickness of 60 mm, without HCFC

Copper-aluminum evaporator, protected with non-toxic epoxy resins through cataphoresis painting systems

Deflector can be opened on side hinges, in order to clean the evaporator

Copper condensing coil with high heat yield aluminium fins

Anti-condensate resistance positioned on the box under the magnetic gasket

Ergonomic handle for the complete length and magnetic gaskets on the 4 sides of the door

Self-closing doors with block when opened to 100°

Stainless steel feet Ø 2" height-adjustable H 70÷100mm with anti-scratch cap

Probe heated for easy extraction

INTERNAL SET-UP

Shelf or tray racks in 18/10 stainless steel encased on the sides of the room, easily removable for washing

Shelf racks in polished stainless steel wire suitable to support

GN1/1 shelves and EN trays (600x400 mm)
Core probe

REFRIGERANT UNIT

Fans with indirect flow onto the product

Hermetic compressor

R404A refrigerant liquid

Evaporators with large exchange surfaces, for high cooling efficiency

Manual defrosting device and condensate evaporation system without use of electrical energy

High capacity liquid/gas heat exchanger

COMMANDS, CONTROLS AND SAFETY DEVICES

CONTROL AND COMMAND CIRCUIT BOARD

Equipped with high-visibility custom display, which highlights the status of the appliance at all times

The microprocessor can memorise up to 99 programs

Circuit breaker for compressor protection

Internal fan stop micro switch when door is opened

VERSIONS / ACCESSORIES (OPTIONALS)

Version with remote unit

Condensing unit with water cooling unit

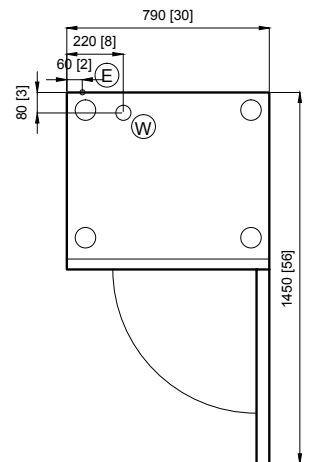
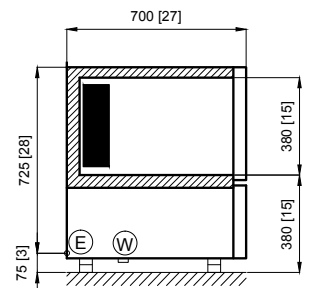
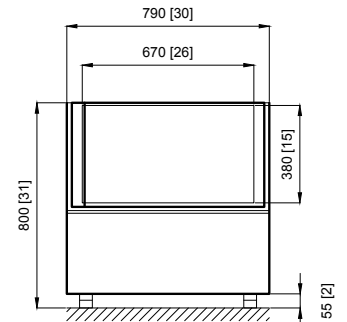
Revolving castors with brake kit

UVC kit (sterilizing lamp)

Printing kit

ABBATTITORE / SURGELATORE per TEGLIE EN1/1
BLAST CHILLER / FREEZER for EN1/1 TRAYS

Modello / model Controllo / control			_IC 051 DG	_IF 051 DG	_IC 051 AG	_IF 051 AG	_IG 06 AG
Dimensioni <i>Dimensions</i>	LxPxH [WxDxA]	mm [in]	790x700x800 [31.1x27.56x31.5]				
Larghezza luce porta <i>Door opening width</i>		mm [in]	670 [26.4]				
Altezza luce porta <i>Door opening height</i>		mm [in]	380 [15]				
Profondità interna <i>Internal depth</i>		mm [in]	415 [16.34]				
Spessore <i>Thickness</i>		mm [in]	60 [2.4]				
Classe climatica / <i>Climatic class</i>			ST				
Capacità abbattimento <i>Chilling capacity</i>	90'	kg lb	12 26	12 26	18 40	18 40	-
Capacità congelamento <i>Freezing capacity</i>	240'	kg lb	-	8 18	-	12 26	30 66
Resa oraria in surgelazione <i>Hour yield in freezing</i>		kg/h lb/h	-	10 22	-	15 33	-
Refrigerante / <i>Refrigerant</i>		gas	R404A				
Capacità refrigerazione <i>Refrigeration capacity</i>	(*)	W	940	690	1070	810	810
Alimentazione elettrica <i>Electric power supply</i>		V~/Hz	230/1/50				
Potenza elettrica <i>Input electric power</i>	(°)	W	1000	1200	1130	1400	1400
Compressore / <i>Compressor</i>	(°)	HP	3/4	3/4	1	1	1
Corrente max / <i>Max abs. current</i>	(°)	A	4,4	6,2	5,4	6,7	6,7
Potenza el. Predisposto <i>Input el. power without R. Unit</i>	(°)	W	160	180	160	180	180
Corr. max Predisposto <i>Max abs. current without R. Unit</i>	(°)	A	1,0	1,1	1,0	1,1	1,1
Allestimento Catering <i>Setting up Catering</i>			5 GN1/1				
Passo tra le griglie Catering <i>Interstep Catering</i>		mm [in]	65 [2.6]				
Allestimento Baking <i>Setting up Baking</i>			5 EN				
Passo tra le griglie Baking (fori montante) <i>Interstep Baking (upright holes)</i>		mm [in]	32,5 (10) - 50 (6) [1.3] (10) - [1.9] (6)				
Allestimento ice-cream (griglie) <i>Setting up ice-cream (shelves)</i>			-	-	-	1 EN	1 EN
Passo tra le griglie Ice-cream (fori montante) <i>Interstep Ice-cream (upright holes)</i>		mm [in]	35 (10) - 50 (6) [1.4] (10) - [1.9] (6)				
Peso Netto <i>Net weigh</i>		kg lb	97 214	100 220	103 227	106 234	109 240
Rumorosità / <i>Noise level</i>		dB(A)	< 70				



(E) CONNESSIONE ELETTRICA
ELECTICAL CONNECTION

(W) CONNESSIONE IDRICA
DRAIN CONNECTION

DIMENSIONI mm
DIMENSIONS [in]

UNITA' REMOTE / REMOTE UNITS (a=air w=water)

UMC <i>Remote Unit</i>	cod.	990505 a (▲)	990507 a (▲)	990509 a (▲)	990513 a (▲)	990513 a (▲)
		990599 a	990594 a	990650 a	990595 a	990595 a
		990506 w	990508 w	990510 w	990514 w	990514 w
Refrigerante / <i>Refrigerant</i>		gas R404A				
Capacità refrigerazione <i>Refrigeration capacity</i>	(*) W	940 a	690 a	1070 a	810 a	810 a
Alimentazione elet. / <i>Elec. power supply</i>		V~/Hz 230/1/50				
Potenza elettrica <i>Input electric power</i>	(°) W	890 a	1080 a	1080 a	1270 a	1270 a
Potenza / <i>Rated output</i>	HP	3/4 a	5/8 a	7/8 a	7/8 a	7/8 a
Corrente max <i>Max. absorbed current</i>	(°) A	-	3,5 a	4,5 a	3,9 a	3,9 a
Peso net <i>Net weight</i>	kg lb	62 a 13 a	25 a 55 a	56 a 123 a	26 a 57 a	26 a 57 a
Dimensioni <i>Dimensions</i>	LxPxH [WxDxA]	mm [in] 785X755X260 a/w [30.9x29.7x10.2] a/w				

ALLACCIAMENTI / CONNECTIONS

Allacciamenti - distanza max <i>Connections - max distance</i>	m [ft]	15 [49]				
Cavi elettrici <i>Electrical cables</i>	n° x mm²	M1+M2 → (2+1)x2,5 P → (2)x1				
Tubi liquido <i>Liquid tubes</i>	Ø mm in/SAE	6 1/4	6 1/4	6 1/4	6 1/4	6 1/4
Tubi gas <i>Gas tubes</i>	Ø mm in/SAE	8 5/16	8 5/16	8 5/16	8 5/16	8 5/16
Connessione idrica UMC ad acqua <i>Drain connection water UMC</i>	Ø pollici	out coil 3/4 → 1/2 conn. H2O				
Consumo max acqua <i>Max water expenditure</i>	(■) l/min	1,4	1,4	1,6	1,6	1,6
Tubi scarico / <i>Drain tubes</i>	Ø pollici	1	1	1	1	1
Set LP-HP (differenziale) <i>LP-HP set (differential)</i>	bar	0.2 (0.7) - 27 (4)				
Parzializzazione ventilat. HP (diff.) <i>Fans choking HP (diff.)</i>	bar	14 (2)	14 (2)	14 (2)	14 (2)	14 (2)

mod. _C _ _ _ (°) Temp. evap. -10°C Temp. cond. +45°C / (°) Temp. evap. 0°C Temp. cond. +55°C
mod. _F _ _ _ (°) Temp. evap. -25°C Temp. cond. +45°C / (°) Temp. evap. -10°C Temp. cond. +55°C

(▲) fino al 2008 / until 2008
(■) t in = +20°C / t out = +40°C

Abbattitore / Surgelatore per teglie EN1/1

051 EN1/1



FUNZIONI CONTROLLO "G"

- Tasto pre-raffreddamento
- Abbattimento Soft e Hard a tempo o sonda al cuore
- Surgelazione Soft e Hard a tempo o sonda al cuore
- Ciclo a tempo infinito con set-point cella impostabile
- Cicli di abbattimento e surgelazione personalizzabili (99 cicli memorizzabili)
- Conservazione automatica a fine ciclo abbattimento/surgelazione
- Riconoscimento automatico della sonda al cuore se inserita nel prodotto da abbattere/surgelare
- Riscaldamento sonda al cuore
- Sbrinamento manuale temporizzato
- Sterilizzazione (optional)
- Display LCD
- Collegamento tramite schedina a stampante o PC (HACCP)

CARATTERISTICHE GENERALI

Fianchi esterni e top in acciaio inox AISI 304 18/10 sp. 0,6 mm (satinati Scotch-Brite)
 Porta in acciaio inox AISI 304 18/10 sp. 0,8 mm (satinata Scotch-Brite)
 Rivestimento interno completamente raggato in acciaio inox AISI 304 18/10
 Fondo interno stampato a contenimento con piletta centrale per scarico acqua di lavaggio
 Isolamento in poliuretano espanso ad alta densità (circa 42 kg/m³) di spessore 60 mm, privo di HCFC
 Batteria evaporante in rame-alluminio, verniciata a cataforesi con resina epossidica atossica
 Deflettore apribile a bandiera su cerniere, per la pulizia dell'evaporatore
 Batteria condensante in rame con alette in alluminio ad alta resa termica
 Resistenza anticorrosione, posta sul cassone sotto la battuta guarnizione magnetica
 Maniglia ergonomica a tutta altezza e guarnizioni magnetiche sui 4 lati della porta
 Porte autochiudenti con blocco in apertura a 100°
 Piedini in acciaio inox Ø 2" regolabili H 70÷100 mm con tappo antigraffio
 Sonda riscaldata per una facile estrazione

ALLESTIMENTO INTERNO

Porta griglie o teglie in acciaio inox 18/10 collocati ad incastro sui fianchi della cella, facilmente removibili per lavaggi
 Porta griglie in filo inox brillantato adatto a supportare

griglie GNI/1 e teglie EN (600x400 mm)
 Sonda al cuore

GRUPPO REFRIGERANTE

Elettroventilatori a flusso indiretto sul prodotto
 Compressore ermetico
 Fluido refrigerante R404A
 Evaporatori con grande superficie di scambio, per un'alta efficienza del sistema di raffreddamento
 Dispositivo manuale di sbrinamento e sistema di evaporazione dell'acqua di condensa senza apporto di energia elettrica
 Scambiatore di calore liquido/gas ad alta capacità

COMANDI DI CONTROLLO E SICUREZZE

SCHEDA ELETTRONICA DI CONTROLLO E COMANDO
 Dotata di display custom ad alta visibilità, che evidenzia lo stato dell'apparecchiatura in ogni momento
 Il microprocessore è in grado di memorizzare fino a 99 programmi
 Protettore termico a salvaguardia del compressore
 Microinterruttore arresto ventilazione interna all'apertura porta

VERSIONAMENTI - OPTIONAL

Versione predisposta con gruppo remoto
 Versione unità motocondensante con condensazione ad acqua
 Kit ruote girevoli con freno
 Kit UVC (lampada germicida)
 Kit stampante

Blast chiller / Freezer for EN1/1 trays

051 EN1/1



“G” CONTROL FUNCTIONS

- Pre-cooking function
- Soft and Hard timed or core probe blast chilling
- Soft and Hard timed or core probe freezing
- Infinite timed cycle with settable room set-point
- Customised blast chilling and freezing cycles (99 cycles can be memorised)
- Automatic storing at end of blast chilling/freezing cycle
- Automatic recognition of the core probe, if inserted into the product to blast chill/freeze
- Core probe heating
- Timed manual defrosting
- Sterilisation (optional)
- LCD
- Board connection to printer or PC (HACCP)

GENERAL FEATURES

External sides and top in AISI 304 18/10 stainless steel th. 0.6mm (Scotch-Brite satin finish)

AISI 304 18/10 stainless steel door th. 0.8mm (Scotch-Brite satin finish)

Internal covering completely radiated in AISI 304 18/10 stainless steel

Internal base moulded for containment with central drain connection for discharge of water used for washing

High-density expanded polyurethane insulation (about 42 kg/m³) with thickness of 60 mm, without HCFC

Copper-aluminum evaporator, protected with non-toxic epoxy resins through cataphoresis painting systems

Deflector can be opened on side hinges, in order to clean the evaporator

Copper condensing coil with high heat yield aluminium fins

Anti-condensate resistance positioned on the box under the magnetic gasket

Ergonomic handle for the complete length and magnetic gaskets on the 4 sides of the door

Self-closing doors with block when opened to 100°

Stainless steel feet Ø 2" height-adjustable H 70÷100mm with anti-scratch cap

Probe heated for easy extraction

INTERNAL SET-UP

Shelf or tray racks in 18/10 stainless steel encased on the sides of the room, easily removable for washing

Shelf racks in polished stainless steel wire suitable to support

GN1/1 shelves and EN trays (600x400 mm)
Core probe

REFRIGERANT UNIT

Fans with indirect flow onto the product

Hermetic compressor

R404A refrigerant liquid

Evaporators with large exchange surfaces, for high cooling efficiency

Manual defrosting device and condensate evaporation system without use of electrical energy

High capacity liquid/gas heat exchanger

COMMANDS, CONTROLS AND SAFETY DEVICES

CONTROL AND COMMAND CIRCUIT BOARD

Equipped with high-visibility custom display, which highlights the status of the appliance at all times

The microprocessor can memorise up to 99 programs

Circuit breaker for compressor protection

Internal fan stop micro switch when door is opened

VERSIONS / ACCESSORIES (OPTIONALS)

Version with remote unit

Condensing unit with water cooling unit

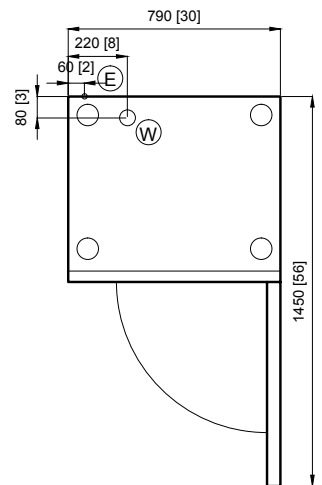
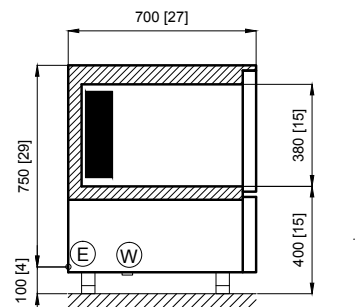
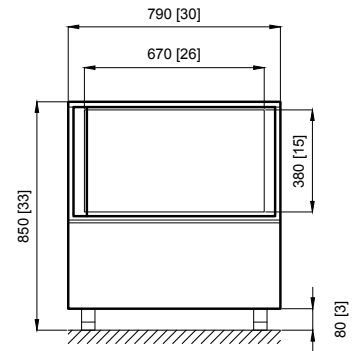
Revolving castors with brake kit

UVC kit (sterilizing lamp)

Printing kit

ABBATTITORE / SURGELATORE per TEGLIE EN1/1 BLAST CHILLER / FREEZER for EN1/1 TRAYS

Modello / model Controllo / control			_ PC 051 DG	_ PF 051 DG	_ PC 051 AG	_ PF 051 AG	_ PG 06 AG
Dimensioni <i>Dimensions</i>	LxPxH [WxDxA]	mm [in]	790x700x800 [31.1x27.56x31.5]				
Larghezza luce porta <i>Door opening width</i>		mm [in]	670 [26.4]				
Altezza luce porta <i>Door opening height</i>		mm [in]	380 [15]				
Profondità interna <i>Internal depth</i>		mm [in]	415 [16.34]				
Spessore <i>Thickness</i>		mm [in]	60 [2.4]				
Classe climatica / <i>Climatic class</i>							
ST							
Capacità abbattimento <i>Chilling capacity</i>	90'	kg lb	12 26	12 26	18 40	18 40	-
Capacità congelamento <i>Freezing capacity</i>	240'	kg lb	-	8 18	-	12 26	30 66
Resa oraria in surgelazione <i>Hour yield in freezing</i>		kg/h lb/h	-	10 22	-	15 33	-
Refrigerante / <i>Refrigerant</i>		gas	R404A				
Capacità refrigerazione <i>Refrigeration capacity</i>	(*)	W	940	690	1070	810	810
Alimentazione elettrica <i>Electric power supply</i>		VI~/Hz	230/1/50				
Potenza elettrica <i>Input electric power</i>	(*)	W	1000	1200	1130	1400	1400
Compressore / <i>Compressor</i>	(*)	HP	3/4	3/4	1	1	1
Corrente max / <i>Max abs. current</i>	(*)	A	4,4	6,2	5,4	6,7	6,7
Potenza el. predisposto <i>Input el. power without R. Unit</i>	(*)	W	160	180	160	180	180
Corr. max predisposto <i>Max abs. current without R. Unit</i>	(*)	A	1,0	1,1	1,0	1,1	1,1
Allestimento Catering / <i>Setting up Catering</i>							
5 GN1/1							
Passo tra le griglie Catering <i>Interstep Catering</i>		mm [in]	65 [2.6]				
Allestimento Baking / <i>Setting up Baking</i>							
5 EN							
Passo tra le griglie Baking (fori montante) <i>Interstep Baking (upright holes)</i>		mm [in]	32,5 (10) - 50 (6) [1.3] (10) - [1.9] (6)				
Allestimento ice-cream (griglie) <i>Setting up ice-cream (shelves)</i>			-	-	-	1 EN	1 EN
Passo tra le griglie Ice-cream (fori montante) <i>Interstep Ice-cream (upright holes)</i>		mm [in]	35 (10) - 50 (6) [1.4] (10) - [1.9] (6)				
Peso Netto <i>Net weigh</i>		kg lb	97 214	100 220	103 227	106 234	109 240
Rumorosità / <i>Noise level</i>		dB(A)	< 70				



Ⓔ CONNESSIONE ELETTRICA
ELECTRICAL CONNECTION

Ⓖ CONNESSIONE IDRICA
DRAIN CONNECTION

DIMENSIONI mm
DIMENSIONS in

UNITA' REMOTE / REMOTE UNITS (a=a ir w=water)							
UMC <i>Remote Unit</i>	cod.		990505 a (▲) 990599 a 990506 w	990507 a (▲) 990594 a 990508 w	990509 a (▲) 990650 a 990510 w	990513 a (▲) 990595 a 990514 w	990513 a (▲) 990595 a 990514 w
Refrigerante / <i>Refrigerant</i>	gas		R404A				
Capacità refrigerazione <i>Refrigeration capacity</i>	(*)	W	940 a 940 w	690 a 690 w	1070 a 1070 w	810 a 810 w	810 a 810 w
Alimentazione elet. / <i>Elec. power supply</i>		VI~/Hz	230/1/50				
Potenza elettrica <i>Input electric power</i>	(*)	W	890 a 850 w	1080 a 1040 w	1080 a 1040 w	1270 a 1230 w	1270 a 1230 w
Potenza / <i>Rated output</i>		HP	3/4 a	5/8 a	7/8 a	7/8 a	7/8 a
Corrente max <i>Max. absorbed current</i>	(*)	A	-	3,5 a	4,5 a	3,9 a	3,9 a
Peso net <i>Net weight</i>		kg lb	62 a 13 a	25 a 55 a	56 a 123 a	26 a 57 a	26 a 57 a
Dimensioni <i>Dimensions</i>	LxPxH [WxDxA]	mm [in]	785X755X260 a/w [30.9x29.7x10.2] a/w				

ALLACCIAMENTI / CONNECTIONS							
Allacciamenti - distanza max <i>Connections - max distance</i>		m [ft]	15 [49]				
Cavi elettrici <i>Electrical cables</i>	n° x mm²		M1+M2 → (2+1)x2,5		P → (2)x1		
Tubi liquido <i>Liquid tubes</i>	Ø mm in/SAE		6 1/4	6 1/4	6 1/4	6 1/4	6 1/4
Tubi gas <i>Gas tubes</i>	Ø mm in/SAE		8 5/16	8 5/16	8 5/16	8 5/16	8 5/16
Connessione idrica UMC ad acqua <i>Drain connection water UMC</i>	Ø pollici		out coil 3/4 → 1/2 conn. H2O				
Consumo max acqua <i>Max water expenditure</i>	(■)	l/min	1,4	1,4	1,6	1,6	1,6
Tubi scarico / <i>Drain tubes</i>	Ø pollici		1	1	1	1	1
Set LP-HP (differenziale) <i>LP-HP set (differential)</i>	bar		0.2 (0.7) - 27 (4)				
Parzializzazione ventilat. HP (diff.) <i>Fans choking HP (diff.)</i>	bar		14 (2)	14 (2)	14 (2)	14 (2)	14 (2)

mod. _C _C _C (*) Temp. evap. -10°C Temp. cond. +45°C / (°) Temp. evap. 0°C Temp. cond. +55°C
mod. _F _F _F (*) Temp. evap. -25°C Temp. cond. +45°C / (°) Temp. evap. -10°C Temp. cond. +55°C

(▲) fino al 2008 / until 2008
(■) t in = +20°C / t out = +40°C

Abbattitore / Surgelatore per teglie EN1/1

081 EN1/1



FUNZIONI CONTROLLO "G"

- Tasto pre-raffreddamento
- Abbattimento Soft e Hard a tempo o sonda al cuore
- Surgelazione Soft e Hard a tempo o sonda al cuore
- Ciclo a tempo infinito con set-point cella impostabile
- Cicli di abbattimento e surgelazione personalizzabili (99 cicli memorizzabili)
- Conservazione automatica a fine ciclo abbattimento/surgelazione
- Riconoscimento automatico della sonda al cuore se inserita nel prodotto da abbattere/surgelare
- Riscaldamento sonda al cuore
- Sbrinamento manuale temporizzato
- Sterilizzazione (optional)
- Display LCD
- Collegamento tramite schedina a stampante o PC (HACCP)

CARATTERISTICHE GENERALI

Fianchi esterni e top in acciaio inox AISI 304 18/10 sp. 0,6 mm (satinati Scotch-Brite)
Porta in acciaio inox AISI 304 18/10 sp. 0,8 mm (satinata Scotch-Brite)
Rivestimento interno completamente raggato in acciaio inox AISI 304 18/10
Fondo interno stampato a contenimento con piletta centrale per scarico acqua di lavaggio
Isolamento in poliuretano espanso ad alta densità (circa 42 kg/m³) di spessore 60 mm, privo di HCFC
Batteria evaporante in rame-alluminio, verniciata a cataforesi con resina epossidica atossica
Deflettore apribile a bandiera su cerniere, per la pulizia dell'evaporatore
Batteria condensante in rame con alette in alluminio ad alta resa termica
Resistenza anticorrosione, posta sul cassone sotto la battuta guarnizione magnetica
Maniglia ergonomica a tutta altezza e guarnizioni magnetiche sui 4 lati della porta
Porte autochiudenti con blocco in apertura a 100°
Piedini in acciaio inox Ø 2" regolabili H 150÷180 mm con tappo antigraffio
Sonda riscaldata per una facile estrazione

ALLESTIMENTO INTERNO

Porta griglie o teglie in acciaio inox 18/10 collocati ad incastro sui fianchi della cella, facilmente removibili per lavaggi
Porta griglie in filo inox brillantato adatto a supportare

griglie GNI/1 e teglie EN (600x400 mm)
Sonda al cuore

GRUPPO REFRIGERANTE

Elettroventilatori a flusso indiretto sul prodotto
Compressore ermetico
Fluido refrigerante R404A
Evaporatori con grande superficie di scambio, per un'alta efficienza del sistema di raffreddamento
Dispositivo manuale di sbrinamento e sistema di evaporazione dell'acqua di condensa senza apporto di energia elettrica
Scambiatore di calore liquido/gas ad alta capacità

COMANDI DI CONTROLLO E SICUREZZE

SCHEDA ELETTRONICA DI CONTROLLO E COMANDO
Dotata di display custom ad alta visibilità, che evidenzia lo stato dell'apparecchiatura in ogni momento
Il microprocessore è in grado di memorizzare fino a 99 programmi
Protettore termico a salvaguardia del compressore
Microinterruttore arresto ventilazione interna all'apertura porta

VERSIONAMENTI - OPTIONAL

Versione predisposta con gruppo remoto
Versione unità motocondensante con condensazione ad acqua
Kit ruote girevoli con freno
Kit UVC (lampada germicida)
Kit stampante

Blast chiller / Freezer for EN1/1 trays

081 EN1/1



“G” CONTROL FUNCTIONS

- Pre-cooking function
- Soft and Hard timed or core probe blast chilling
- Soft and Hard timed or core probe freezing
- Infinite timed cycle with settable room set-point
- Customised blast chilling and freezing cycles (99 cycles can be memorised)
- Automatic storing at end of blast chilling/freezing cycle
- Automatic recognition of the core probe, if inserted into the product to blast chill/freeze
- Core probe heating
- Timed manual defrosting
- Sterilisation (optional)
- LCD
- Board connection to printer or PC (HACCP)

GENERAL FEATURES

External sides and top in AISI 304 18/10 stainless steel th. 0.6mm (Scotch-Brite satin finish)
 AISI 304 18/10 stainless steel door th. 0.8mm (Scotch-Brite satin finish)
 Internal covering completely radiated in AISI 304 18/10 stainless steel
 Internal base moulded for containment with central drain connection for discharge of water used for washing
 High-density expanded polyurethane insulation (about 42 kg/m³) with thickness of 60 mm, without HCFC
 Copper-aluminum evaporator, protected with non-toxic epoxy resins through cataphoresis painting systems
 Deflector can be opened on side hinges, in order to clean the evaporator
 Copper condensing coil with high heat yield aluminium fins
 Anti-condensate resistance positioned on the box under the magnetic gasket
 Ergonomic handle for the complete length and magnetic gaskets on the 4 sides of the door
 Self-closing doors with block when opened to 100°
 Stainless steel feet Ø 2" height-adjustable H 150÷180mm with anti-scratch cap
 Probe heated for easy extraction

INTERNAL SET-UP

Shelf or tray racks in 18/10 stainless steel encased on the sides of the room, easily removable for washing

Shelf racks in polished stainless steel wire suitable to support GN1/1 shelves and EN trays (600x400 mm)
 Core probe

REFRIGERANT UNIT

Fans with indirect flow onto the product
 Hermetic compressor
 R404A refrigerant liquid
 Evaporators with large exchange surfaces, for high cooling efficiency
 Manual defrosting device and condensate evaporation system without use of electrical energy
 High capacity liquid/gas heat exchanger

COMMANDS, CONTROLS AND SAFETY DEVICES

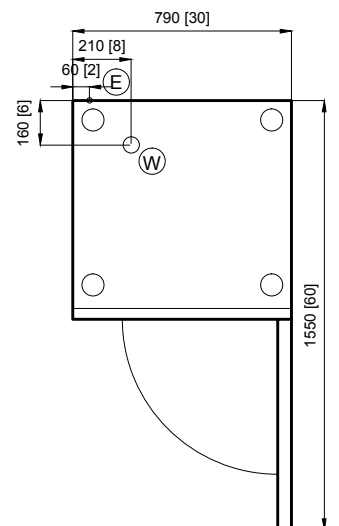
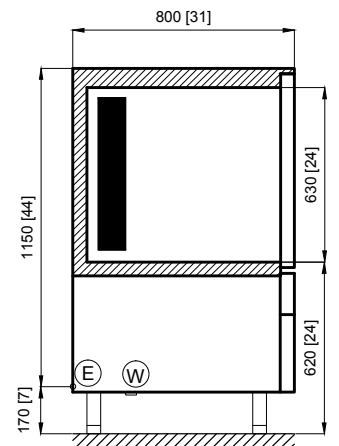
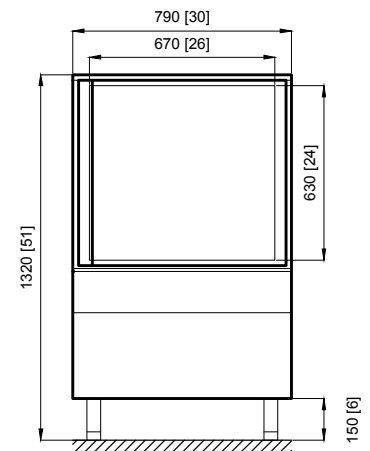
CONTROL AND COMMAND CIRCUIT BOARD
 Equipped with high-visibility custom display, which highlights the status of the appliance at all times
 The microprocessor can memorise up to 99 programs
 Circuit breaker for compressor protection
 Internal fan stop micro switch when door is opened

VERSIONS / ACCESSORIES (OPTIONALS)

Version with remote unit
 Condensing unit with water cooling unit
 Revolving castors with brake kit
 UVC kit (sterilizing lamp)
 Printing kit

ABBATTITORE / SURGELATORE per TEGLIE EN1/1
BLAST CHILLER / FREEZER for EN1/1 TRAYS

Modello / model		_C 081		_F 081		_GF 12	
Controllo / control		AG / AP		AG / AP		AG	
Dimensioni	LxPxH	mm	790x800x1320				
Dimensions	[WxDxA]	[in]	[31.1x31.5x52]				
Larghezza luce porta		mm	670				
Door opening width		[in]	[26.4]				
Altezza luce porta		mm	630				
Door opening height		[in]	[24.8]				
Profondità interna		mm	460				
Internal depth		[in]	[18.1]				
Spessore		mm	60				
Thickness		[in]	[2.4]				
Classe climatica / Climatic class							
T							
Capacità abbattimento		kg	25	25	-	-	-
Chilling capacity	90°	lb	55	55	-	-	-
Capacità congelamento		kg	-	16	60	-	-
Freezing capacity	240°	lb	-	35	132	-	-
Resa oraria in surgelazione		kg/h	-	24	-	-	-
Hour yield in freezing		lb/h	-	53	-	-	-
Refrigerante / Refrigerant		gas	R404A				
Capacità refrigerazione	(*)	W	1720	1300	1300	-	-
Refrigeration capacity							
Alimentazione elettrica		VI~/Hz	230/1/50				
Electric power supply							
Potenza elettrica	(°)	W	1500	2000	2100	-	-
Input electric power							
Compressore / Compressor	(°)	HP	1 1/2	1 1/2	1 1/2	-	-
Corrente max / Max abs. current	(°)	A	6,5	9,2	9,2	-	-
Potenza el. Predisposto	(°)	W	150	170	170	-	-
Input el. power without R. Unit							
Corr. max Predisposto	(°)	A	0,9	1,1	1,1	-	-
Max abs. current without R. Unit							
Allestimento Catering							
Setting up Catering			8 GN1/1				
Passo tra le griglie Catering		mm	65				
Interstep Catering		[in]	[2.6]				
Allestimento Baking							
Setting up Baking			8 EN				
Passo tra le griglie Baking (fori montante)		mm	32,5 (17) - 50 (11)				
Interstep Baking (upright holes)		[in]	[1.3] (17) - [1.9] (11)				
Allestimento ice-cream (griglie)							
Setting up ice-cream (shelves)			-				
Passo tra le griglie Ice-cream (fori montante)		mm	-				
Interstep Ice-cream (upright holes)		[in]	-				
			32,5 (17) - 50 (11)				
			[1.3] (17) - [1.9] (11)				
Peso Netto		kg	138	142	142	-	-
Net weigh		lb	304	313	313	-	-
Rumorosità / Noise level		dB(A)	< 70				



(E) CONNESSIONE ELETTRICA
ELECTICAL CONNECTION
(W) CONNESSIONE IDRICA
DRAIN CONNECTION
DIMENSIONI mm
DIMENSIONS [in]

UNITA' REMOTE / REMOTE UNITS (a=a ir w=water)

UMC		990515 a (▲)	990517 a (▲)	990517 a (▲)
Remote Unit	cod.	990651 a 990516 w	990651 a 990518 w	990651 a 990518 w
Refrigerante / Refrigerant	gas	R404A		
Capacità refrigerazione	(*)	W	1720 a	1720 a
Refrigeration capacity				
Alimentazione elet. / Elec. power supply		VI~/Hz	230/1/50	
Potenza elettrica	(°)	W	1350 a	1350 a
Input electric power				
Potenza / Rated output		HP	1 1/8 a	1 1/2 a
Corrente max	(°)	A	6,0 a	6,0 a
Max. absorbed current				
Peso net		kg	63 a	63 a
Net weight		lb	139 a	139 a
Dimensioni	LxPxH	mm	785X755X320 a/w	
Dimensions	[WxDxA]	[in]	[30.9x29.7x12.6] a/w	

ALLACCIAMENTI / CONNECTIONS

Allacciamenti - distanza max	m	15		
Connections - max distance	[ft]	[49]		
Cavi elettrici	n° x mm²	M1 → (2+1)x2,5 / M2 → (2+1)x1 P → (2)x1		
Electrical cables				
Tubi liquido	Ø mm	6	6	6
Liquid tubes	in/SAE	1/4	1/4	1/4
Tubi gas	Ø mm	8	8	8
Gas tubes	in/SAE	5/16	5/16	5/16
Connessione idrica UMC ad acqua	Ø pollici	out coil 3/4 → 1/2 conn. H2O		
Drain connection water UMC				
Consumo max acqua	(■)	l/min	2,3	2,4
Max water expenditure				
Tubi scarico / Drain tubes	Ø pollici	1	1	1
Set LP-HP (differenziale)			0.2 (0.7) - 27 (4)	
LP-HP set (differential)				
Parzializzazione ventilat. HP (diff.)	bar	14 (2)	14 (2)	14 (2)
Fans choking HP (diff.)				

mod. _C _ _ _ (*) Temp. evap. -10°C Temp. cond. +45°C / (°) Temp. evap. 0°C Temp. cond. +55°C
mod. _F _ _ _ (*) Temp. evap. -25°C Temp. cond. +45°C / (°) Temp. evap. -10°C Temp. cond. +55°C

(▲) fino al 2008 / until 2008
(■) t in = +20°C / t out = +40°C

Abbattitore / Surgelatore per teglie EN1/1

120 EN1/1



FUNZIONI CONTROLLO "G"

- Tasto pre-raffreddamento
- Abbattimento Soft e Hard a tempo o sonda al cuore
- Surgelazione Soft e Hard a tempo o sonda al cuore
- Ciclo a tempo infinito con set-point cella impostabile
- Cicli di abbattimento e surgelazione personalizzabili (99 cicli memorizzabili)
- Conservazione automatica a fine ciclo abbattimento/surgelazione
- Riconoscimento automatico della sonda al cuore se inserita nel prodotto da abbattere/surgelare
- Riscaldamento sonda al cuore
- Sbrinamento manuale temporizzato
- Sterilizzazione (optional)
- Display LCD
- Collegamento tramite schedina a stampante o PC (HACCP)

CARATTERISTICHE GENERALI

Fianchi esterni e top in acciaio inox AISI 304 18/10 sp. 0,6 mm (satinati Scotch-Brite)
 Porta in acciaio inox AISI 304 18/10 sp. 0,8 mm (satinata Scotch-Brite)
 Rivestimento interno completamente raggato in acciaio inox AISI 304 18/10
 Fondo interno stampato a contenimento con piletta centrale per scarico acqua di lavaggio
 Isolamento in poliuretano espanso ad alta densità (circa 42 kg/m³) di spessore 60 mm, privo di HCFC
 Batteria evaporante in rame-alluminio, verniciata a cataforesi con resina epossidica atossica
 Deflettore apribile a bandiera su cerniere, per la pulizia dell'evaporatore
 Batteria condensante in rame con alette in alluminio ad alta resa termica
 Resistenza anticondensa, posta sul cassone sotto la battuta guarnizione magnetica
 Maniglia ergonomica a tutta altezza e guarnizioni magnetiche sui 4 lati della porta
 Porte autochiudenti con blocco in apertura a 100°
 Piedini in acciaio inox Ø 2" regolabili H 150÷180 mm con tappo antigraffio
 Sonda riscaldata per una facile estrazione

ALLESTIMENTO INTERNO

Porta griglie o teglie in acciaio inox 18/10 collocati ad incastro sui fianchi della cella, facilmente removibili per lavaggi
 Porta griglie in filo inox brillantato adatto a supportare griglie GNI/1 e teglie EN (600x400 mm)

Struttura per ricovero carrello per marchi diversi di forni
 Sonda al cuore

GRUPPO REFRIGERANTE

Elettroventilatori a flusso indiretto sul prodotto
 Compressore ermetico
 Fluido refrigerante R404A
 Evaporatori con grande superficie di scambio, per un'alta efficienza del sistema di raffreddamento
 Dispositivo manuale di sbrinamento e sistema di evaporazione dell'acqua di condensa senza apporto di energia elettrica
 Scambiatore di calore liquido/gas ad alta capacità

COMANDI DI CONTROLLO E SICUREZZE

SCHEDA ELETTRONICA DI CONTROLLO E COMANDO
 Dotata di display custom ad alta visibilità, che evidenzia lo stato dell'apparecchiatura in ogni momento
 Il microprocessore è in grado di memorizzare fino a 99 programmi
 Protettore termico a salvaguardia del compressore
 Microinterruttore arresto ventilazione interna all'apertura porta

VERSIONAMENTI - OPTIONAL

Versione predisposta con gruppo remoto
 Versione unità motocondensante con condensazione ad acqua
 Kit ruote girevoli con freno
 Kit UVC (lampada germicida)
 Kit stampante

Blast chiller / Freezer for EN1/1 trays

120 EN1/1



“G” CONTROL FUNCTIONS

- Pre-cooking function
- Soft and Hard timed or core probe blast chilling
- Soft and Hard timed or core probe freezing
- Infinite timed cycle with settable room set-point
- Customised blast chilling and freezing cycles (99 cycles can be memorised)
- Automatic storing at end of blast chilling/freezing cycle
- Automatic recognition of the core probe, if inserted into the product to blast chill/freeze
- Core probe heating
- Timed manual defrosting
- Sterilisation (optional)
- LCD
- Board connection to printer or PC (HACCP)

GENERAL FEATURES

External sides and top in AISI 304 18/10 stainless steel th. 0.6mm (Scotch-Brite satin finish)

AISI 304 18/10 stainless steel door th. 0.8mm (Scotch-Brite satin finish)

Internal covering completely radiated in AISI 304 18/10 stainless steel

Internal base moulded for containment with central drain connection for discharge of water used for washing

High-density expanded polyurethane insulation (about 42 kg/m³) with thickness of 60 mm, without HCFC

Copper-aluminum evaporator, protected with non-toxic epoxy resins through cataphoresis painting systems

Deflector can be opened on side hinges, in order to clean the evaporator

Copper condensing coil with high heat yield aluminium fins

Anti-condensate resistance positioned on the box under the magnetic gasket

Ergonomic handle for the complete length and magnetic gaskets on the 4 sides of the door

Self-closing doors with block when opened to 100°

Stainless steel feet Ø 2" height-adjustable H 150÷180mm with anti-scratch cap

Probe heated for easy extraction

Shelf or tray racks in 18/10 stainless steel encased on the sides of the room, easily removable for washing

Shelf racks in polished stainless steel wire suitable to support

GN1/1 shelves and EN trays (600x400 mm)

Internal structure able to take trolley of different ovens' brand

Core probe

GN1/1 shelves and EN trays (600x400 mm)

Internal structure able to take trolley of different ovens' brand

Core probe

REFRIGERANT UNIT

Fans with indirect flow onto the product

Hermetic compressor

R404A refrigerant liquid

Evaporators with large exchange surfaces, for high cooling efficiency

Manual defrosting device and condensate evaporation system without use of electrical energy

High capacity liquid/gas heat exchanger

COMMANDS, CONTROLS AND SAFETY DEVICES

CONTROL AND COMMAND CIRCUIT BOARD

Equipped with high-visibility custom display, which highlights the status of the appliance at all times

The microprocessor can memorise up to 99 programs

Circuit breaker for compressor protection

Internal fan stop micro switch when door is opened

VERSIONS / ACCESSORIES (OPTIONALS)

Version with remote unit

Condensing unit with water cooling unit

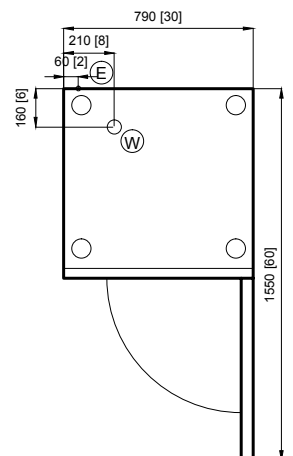
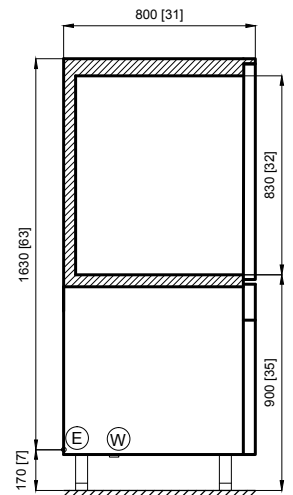
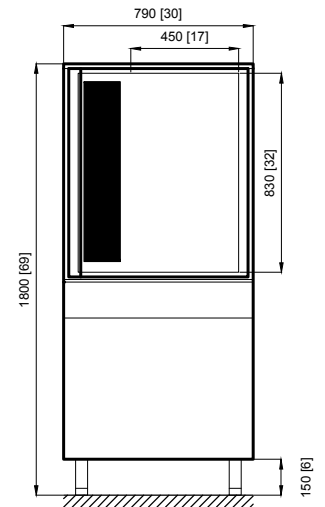
Revolving castors with brake kit

UVC kit (sterilizing lamp)

Printing kit

**ABBATTITORE / SURGELATORE per TEGLIE EN
BLAST CHILLER / FREEZER for EN TRAYS**

Modello / model Controllo / control			-- C 120 AG	-- F 120 AG
Dimensioni	LxPxH	mm	790x800x1800	
Dimensions	[WxDxA]	[in]	[31.1x31.5x70.9]	
Larghezza luce porta		mm	450	
Door opening width		[in]	[17.7]	
Altezza luce porta		mm	830	
Door opening height		[in]	[32.7]	
Profondità interna		mm	680	
Internal depth		[in]	[26.8]	
Spessore		mm	60	
Thickness		[in]	[2.4]	
Classe climatica / Climatic class			T	
Capacità abbattimento	90'	kg	36	36
Chilling capacity		lb	79	79
Capacità congelamento	240'	kg	-	24
Freezing capacity		lb	-	53
Resa oraria in surgelazione		kg/h	-	-
Hour yield in freezing		lb/h	-	-
Refrigerante / Refrigerant		gas	R404A	
Capacità refrigerazione	(*)	W	2770	2850
Refrigeration capacity				
Alimentazione elettrica		V~/Hz	400/3/50	
Electric power supply				
Potenza elettrica	(°)	W	2100	3500
Input electric power				
Compressore / Compressor	(°)	HP	1 1/2	2 1/5
Corrente max / Max abs. current	(°)	A	3,1	4,2
Potenza el. Predisposto	(°)	W	250	270
Input el. power without R. Unit				
Corr. max Predisposto	(°)	A	1,6	1,7
Max abs. current without R. Unit				
Allestimento Catering modelli B-series			12 GN1/1	
Setting up Catering B-series models				
Passo tra le griglie Catering		mm	65	
Interstep Catering		[in]	[2.6]	
Allestimento Baking modelli B-series			12 EN	
Setting up Baking B-series models				
Passo tra le griglie Baking (fori montante)		mm	-	
Interstep Baking (upright holes)		[in]	-	
Allestimento ice-cream (griglie)			-	
Setting up ice-cream (shelves)				
Passo tra le griglie Ice-cream (fori montante)		mm	-	
Interstep Ice-cream (upright holes)		[in]	-	
Allestimento (carrelli)			1 GN1/1 - 1 EN 600x400	
Setting up (trolleys)				
Peso Netto		kg	225	
Net weigh		lb	496	
Rumorosità / Noise level		dB(A)	< 70	



(E) CONNESSIONE ELETTRICA
ELECTICAL CONNECTION
(W) CONNESSIONE IDRICA
DRAIN CONNECTION
DIMENSIONI mm
DIMENSIONS [in]

UNITA' REMOTE / REMOTE UNITS (a=a ir w=water)

UMC	cod.	990519 a	990525 a
Remote Unit		990520 w	990526 w
Refrigerante / Refrigerant		gas	R404A
Capacità refrigerazione	(*)	W	2770 a
Refrigeration capacity			2850 a
Alimentazione elet. / Elec. power supply		V~/Hz	400/3/50
Potenza elettrica	(°)	W	1950 a
Input electric power			3350 a
Potenza / Rated output		HP	1 1/2 a
			2 1/2 a
Corrente max	(°)	A	3,0 a
Max. absorbed current			3,8 a
Peso net		kg	80 a
Net weight		lb	176 a
Dimensioni	LxPxH	mm	-
Dimensions	[WxDxA]	[in]	-

ALLACCIAMENTI / CONNECTIONS

Allacciamenti - distanza max	m	15
Connections - max distance	[ft]	[49]
Cavi elettrici	n° x mm²	M1 → (2+1)x2,5 / M2 → (2+1)x1 P → (2)x1
Electrical cables		
Tubi liquido	Ø mm	6
Liquid tubes	in/SAE	1/4
Tubi gas	Ø mm	12
Gas tubes	in/SAE	1/2
Connessione idrica UMC ad acqua	Ø pollici	out coil 3/4 → 1/2 conn. H2O
Drain connection water UMC		
Consumo max acqua	(■) l/min	3,5
Max water expenditure		4,6
Tubi scarico / Drain tubes	Ø pollici	1
Set LP-HP (differenziale)	bar	0.2 (0.7) - 27 (4)
LP-HP set (differential)		
Parzializzazione ventilat. HP (diff.)	bar	14 (2)
Fans choking HP (diff.)		14 (2)

mod. __ C __ (°) Temp. evap. -10°C Temp. cond. +45°C / (°) Temp. evap. 0°C Temp. cond. +55°C
mod. __ F __ (°) Temp. evap. -25°C Temp. cond. +45°C / (°) Temp. evap. -10°C Temp. cond. +55°C
(■) t in = +20°C / t out = +40°C

Abbattitore / Surgelatore per teglie EN1/1

121 EN1/1



FUNZIONI CONTROLLO "G"

- Tasto pre-raffreddamento
- Abbattimento Soft e Hard a tempo o sonda al cuore
- Surgelazione Soft e Hard a tempo o sonda al cuore
- Ciclo a tempo infinito con set-point cella impostabile
- Cicli di abbattimento e surgelazione personalizzabili (99 cicli memorizzabili)
- Conservazione automatica a fine ciclo abbattimento/surgelazione
- Riconoscimento automatico della sonda al cuore se inserita nel prodotto da abbattere/surgelare
- Riscaldamento sonda al cuore
- Sbrinamento manuale temporizzato
- Sterilizzazione (optional)
- Display LCD
- Collegamento tramite schedina a stampante o PC (HACCP)

CARATTERISTICHE GENERALI

Fianchi esterni e top in acciaio inox AISI 304 18/10 sp. 0,6 mm (satinati Scotch-Brite)
 Porta in acciaio inox AISI 304 18/10 sp. 0,8 mm (satinata Scotch-Brite)
 Rivestimento interno completamente raggato in acciaio inox AISI 304 18/10
 Fondo interno stampato a contenimento con piletta centrale per scarico acqua di lavaggio
 Isolamento in poliuretano espanso ad alta densità (circa 42 kg/m³) di spessore 60 mm, privo di HCFC
 Batteria evaporante in rame-alluminio, verniciata a cataforesi con resina epossidica atossica
 Deflettore apribile a bandiera su cerniere, per la pulizia dell'evaporatore
 Batteria condensante in rame con alette in alluminio ad alta resa termica
 Resistenza anticondensa, posta sul cassone sotto la battuta guarnizione magnetica
 Maniglia ergonomica a tutta altezza e guarnizioni magnetiche sui 4 lati della porta
 Porte autochiudenti con blocco in apertura a 100°
 Piedini in acciaio inox Ø 2" regolabili H 150÷180 mm con tappo antigraffio
 Sonda riscaldata per una facile estrazione

ALLESTIMENTO INTERNO

Porta griglie o teglie in acciaio inox 18/10 collocati ad incastro sui fianchi della cella, facilmente removibili per lavaggi
 Porta griglie in filo inox brillantato adatto a supportare

griglie GNI/1 e teglie EN (600x400 mm)
 Sonda al cuore

GRUPPO REFRIGERANTE

Elettroventilatori a flusso indiretto sul prodotto
 Compressore ermetico
 Fluido refrigerante R404A
 Evaporatori con grande superficie di scambio, per un'alta efficienza del sistema di raffreddamento
 Dispositivo manuale di sbrinamento e sistema di evaporazione dell'acqua di condensa senza apporto di energia elettrica
 Scambiatore di calore liquido/gas ad alta capacità

COMANDI DI CONTROLLO E SICUREZZE

SCHEDA ELETTRONICA DI CONTROLLO E COMANDO
 Dotata di display custom ad alta visibilità, che evidenzia lo stato dell'apparecchiatura in ogni momento
 Il microprocessore è in grado di memorizzare fino a 99 programmi
 Protettore termico a salvaguardia del compressore
 Microinterruttore arresto ventilazione interna all'apertura porta

VERSIONAMENTI - OPTIONAL

Versione predisposta con gruppo remoto
 Versione unità motocondensante con condensazione ad acqua
 Kit ruote girevoli con freno
 Kit UVC (lampada germicida)
 Kit stampante

Blast chiller / Freezer for EN1/1 trays

121 EN1/1



“G” CONTROL FUNCTIONS

- Pre-cooking function
- Soft and Hard timed or core probe blast chilling
- Soft and Hard timed or core probe freezing
- Infinite timed cycle with settable room set-point
- Customised blast chilling and freezing cycles (99 cycles can be memorised)
- Automatic storing at end of blast chilling/freezing cycle
- Automatic recognition of the core probe, if inserted into the product to blast chill/freeze
- Core probe heating
- Timed manual defrosting
- Sterilisation (optional)
- LCD
- Board connection to printer or PC (HACCP)

GENERAL FEATURES

External sides and top in AISI 304 18/10 stainless steel th. 0.6mm (Scotch-Brite satin finish)

AISI 304 18/10 stainless steel door th. 0.8mm (Scotch-Brite satin finish)

Internal covering completely radiated in AISI 304 18/10 stainless steel

Internal base moulded for containment with central drain connection for discharge of water used for washing

High-density expanded polyurethane insulation (about 42 kg/m³) with thickness of 60 mm, without HCFC

Copper-aluminum evaporator, protected with non-toxic epoxy resins through cathaphoresis painting systems

Deflector can be opened on side hinges, in order to clean the evaporator

Copper condensing coil with high heat yield aluminium fins
Anti-condensate resistance positioned on the box under the magnetic gasket

Ergonomic handle for the complete length and magnetic gaskets on the 4 sides of the door

Self-closing doors with block when opened to 100°

Stainless steel feet Ø 2" height-adjustable H 150÷180mm with anti-scratch cap

Probe heated for easy extraction

INTERNAL SET-UP

Shelf or tray racks in 18/10 stainless steel encased on the sides of the room, easily removable for washing

Shelf racks in polished stainless steel wire suitable to support

GN1/1 shelves and EN trays (600x400 mm)
Core probe

REFRIGERANT UNIT

Fans with indirect flow onto the product

Hermetic compressor

R404A refrigerant liquid

Evaporators with large exchange surfaces, for high cooling efficiency

Manual defrosting device and condensate evaporation system without use of electrical energy

High capacity liquid/gas heat exchanger

COMMANDS, CONTROLS AND SAFETY DEVICES

CONTROL AND COMMAND CIRCUIT BOARD

Equipped with high-visibility custom display, which highlights the status of the appliance at all times

The microprocessor can memorise up to 99 programs

Circuit breaker for compressor protection

Internal fan stop micro switch when door is opened

VERSIONS / ACCESSORIES (OPTIONALS)

Version with remote unit

Condensing unit with water cooling unit

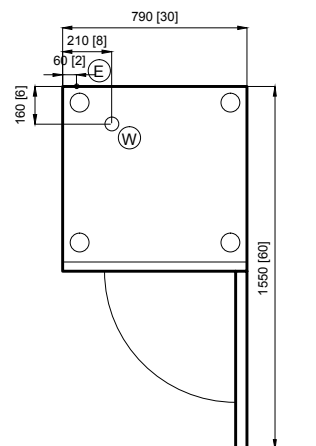
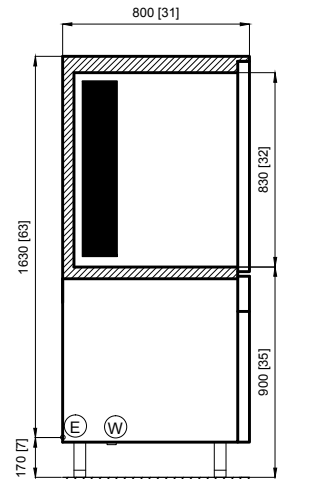
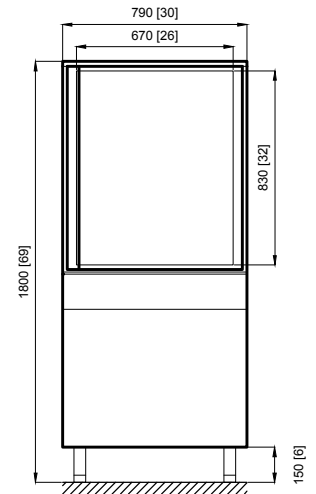
Revolving castors with brake kit

UVC kit (sterilizing lamp)

Printing kit

ABBATTITORE / SURGELATORE per TEGLIE EN
BLAST CHILLER / FREEZER for EN TRAYS

Modello / model			__C 121	__F 121	__C 121	__F 121	__GF 15
Controllo / control			DG	DG	AG	AG	AG
Dimensioni	LxPxH	mm			790x800x1800		
Dimensions	[WxDxA]	[in]			[31.1x31.5x70.9]		
Larghezza luce porta		mm			670		
Door opening width		[in]			[26.4]		
Altezza luce porta		mm			830		
Door opening height		[in]			[32.7]		
Profondità interna		mm			460		
Internal depth		[in]			[18.1]		
Spessore		mm			60		
Thickness		[in]			[2.4]		
Classe climatica / Climatic class					T		
Capacità abbattimento	90'	kg	25	25	36	36	-
Chilling capacity		lb	55	55	79	79	-
Capacità congelamento	240'	kg	16	16	-	24	75
Freezing capacity		lb	-	35	-	53	165
Resa oraria in surgelazione		kg/h	-	24	-	36	-
Hour yield in freezing		lb/h	-	53	-	79	-
Refrigerante / Refrigerant		gas			R404A		
Capacità refrigerazione	(*)	W	1720	1300	2770	2850	2850
Refrigeration capacity							
Alimentazione elettrica	V~/Hz		230/1/50		400/3/50		
Electric power supply							
Potenza elettrica	(°)	W	1550	2000	2100	3500	3500
Input electric power							
Compressore / Compressor	(°)	HP	1 1/2	1 1/2	2 1/2	2 1/2	2 1/2
Corrente max / Max abs. current	(°)	A	7,1	9,7	3,1	4,2	4,2
Potenza el. Predisposto	(°)	W	250	270	250	270	270
Input el. power without R. Unit							
Corr. max Predisposto	(°)	A	1,6	1,7	1,6	1,7	1,7
Max abs. current without R. Unit							
Allestimento Catering				12 GN1/1			-
Setting up Catering							
Passo tra le griglie Catering		mm		65			-
Interstep Catering		[in]		[2.6]			-
Allestimento Baking				12 EN			-
Setting up Baking							
Passo tra le griglie Baking (fori montante)		mm		32,5 (23) - 50 (15)			-
Interstep Baking (upright holes)		[in]		[1.3] (23) - [1.9] (15)			-
Allestimento ice-cream (griglie)			-	-	-	-	4 EN
Setting up ice-cream (shelves)							
Passo tra le griglie Ice-cream (fori montante)		mm	-	-	-	-	32,5 (23) - 50 (15)
Interstep Ice-cream (upright holes)		[in]	-	-	-	-	[1.3] (23)-[1.9] (15)
Peso Netto		kg			170		
Net weigh		lb			375		
Rumorosità / Noise level		dB(A)			< 70		



(E) CONNESSIONE ELETTRICA
ELECTICAL CONNECTION
(W) CONNESSIONE IDRICA
DRAIN CONNECTION
DIMENSIONI mm
DIMENSIONS [in]

UNITA' REMOTE / REMOTE UNITS (a=a ir w=water)

UMC	cod.	990515 a (▲)	990517 a (▲)	990519 a	990525 a	990525 a
Remote Unit		990651 a	990597 a	990520 w	990526 w	990526 w
Refrigerante / Refrigerant	gas			R404A		
Capacità refrigerazione	(*) W	1720 a	1300 a	2770 a	2850 a	2850 a
Refrigeration capacity		-	-	-	2850 w	2850 w
Alimentazione elet. / Elec. power supply	V~/Hz	230/1/50		400/3/50		
Potenza elettrica	(°) W	1350 a	1830 a	1950 a	3350 a	3350 a
Input electric power		-	-	-	3350 w	3350 w
Potenza / Rated output	HP	1 1/8 a	1 1/2 a	1 1/2 a	2 1/2 a	2 1/2 a
Corrente max	(°) A	6,0 a	5,9 a	3,0 a	3,8 a	3,8 a
Max. absorbed current						
Peso net	kg	63 a	39 a	80 a	80 a/w	80 a/w
Net weight	lb	139 a	86 a	176 a	176 a/w	176 a/w
Dimensioni	LxPxH	785X755X320 a/w				
Dimensions	[WxDxA]	[30.9x29.7x12.6] a/w				

ALLACCIAMENTI / CONNECTIONS

Allacciamenti - distanza max	m	15				
Connections - max distance	[ft]	[49]				
Cavi elettrici	n° x mm²	M1+M2 → (2+1)x2,5		M1 → (3+1)x2,5 / M2 → (2+1)x1		
Electrical cables		P → (2)x1		P → (2)x1		
Tubi liquido	Ø mm	6	6	6	8	8
Liquid tubes	in/SAE	1/4	1/4	1/4	5/16	5/16
Tubi gas	Ø mm	8	8	12	14	14
Gas tubes	in/SAE	5/16	5/16	1/2	9/16	9/16
Connessione idrica UMC ad acqua	Ø pollici	out coil 3/4 → 1/2 conn. H2O				
Drain connection water UMC						
Consumo max acqua	(■) l/min	2,3	2,4	3,5	4,6	4,6
Max water expenditure						
Tubi scarico / Drain tubes	Ø pollici	1	1	1	1	1
Set LP-HP (differenziale)	bar	0.2 (0.7) - 27 (4)				
LP-HP set (differential)						
Parzializzazione ventilat. HP (diff.)	bar	14 (2)	14 (2)	14 (2)	14 (2)	14 (2)
Fans choking HP (diff.)						

mod. __C__ (°) Temp. evap. -10°C Temp. cond. +45°C / (°) Temp. evap. 0°C Temp. cond. +55°C
mod. __F__ (°) Temp. evap. -25°C Temp. cond. +45°C / (°) Temp. evap. -10°C Temp. cond. +55°C

(▲) fino al 2008 / until 2008
(■) t in = +20°C / t out = +40°C

Abbattitore / Surgelatore per teglie EN2/1

122 EN2/1



FUNZIONI CONTROLLO "G"

- Tasto pre-raffreddamento
- Abbattimento Soft e Hard a tempo o sonda al cuore
- Surgelazione Soft e Hard a tempo o sonda al cuore
- Ciclo a tempo infinito con set-point cella impostabile
- Cicli di abbattimento e surgelazione personalizzabili (99 cicli memorizzabili)
- Conservazione automatica a fine ciclo abbattimento/surgelazione
- Riconoscimento automatico della sonda al cuore se inserita nel prodotto da abbattere/surgelare
- Riscaldamento sonda al cuore
- Sbrinamento manuale temporizzato
- Sterilizzazione (optional)
- Display LCD
- Collegamento tramite schedina a stampante o PC (HACCP)

CARATTERISTICHE GENERALI

Fianchi esterni e top in acciaio inox AISI 304 18/10 sp. 0,6 mm (satinati Scotch-Brite)
Porta in acciaio inox AISI 304 18/10 sp. 0,8 mm (satinata Scotch-Brite)
Rivestimento interno completamente raggato in acciaio inox AISI 304 18/10
Fondo interno stampato a contenimento con piletta centrale per scarico acqua di lavaggio
Isolamento in poliuretano espanso ad alta densità (circa 42 kg/m³) di spessore 60 mm, privo di HCFC
Batteria evaporante in rame-alluminio, verniciata a cataforesi con resina epossidica atossica
Deflettore apribile a bandiera su cerniere, per la pulizia dell'evaporatore
Batteria condensante in rame con alette in alluminio ad alta resa termica
Resistenza anticondensa, posta sul cassone sotto la battuta guarnizione magnetica
Maniglia ergonomica a tutta altezza e guarnizioni magnetiche sui 4 lati della porta
Porte autochiudenti con blocco in apertura a 100°
Piedini in acciaio inox Ø 2" regolabili H 150÷180 mm con tappo antigraffio
Sonda riscaldata per una facile estrazione

ALLESTIMENTO INTERNO

Porta griglie o teglie in acciaio inox 18/10 collocati ad incastro sui fianchi della cella, facilmente removibili per lavaggi
Porta griglie in filo inox brillantato adatto a supportare griglie GN2/1 e teglie EN (600x400 mm)

Struttura per ricovero carrello per marchi diversi di forni
Sonda al cuore

GRUPPO REFRIGERANTE

Elettroventilatori a flusso indiretto sul prodotto
Compressore ermetico
Fluido refrigerante R404A
Evaporatori con grande superficie di scambio, per un'alta efficienza del sistema di raffreddamento
Dispositivo manuale di sbrinamento e sistema di evaporazione dell'acqua di condensa senza apporto di energia elettrica
Scambiatore di calore liquido/gas ad alta capacità

COMANDI DI CONTROLLO E SICUREZZE

SCHEDA ELETTRONICA DI CONTROLLO E COMANDO
Dotata di display custom ad alta visibilità, che evidenzia lo stato dell'apparecchiatura in ogni momento
Il microprocessore è in grado di memorizzare fino a 99 programmi
Protettore termico a salvaguardia del compressore
Microinterruttore arresto ventilazione interna all'apertura porta

VERSIONAMENTI - OPTIONAL

Versione predisposta con gruppo remoto
Versione unità motocondensante con condensazione ad acqua
Kit ruote girevoli con freno
Kit UVC (lampada germicida)
Kit stampante

Blast chiller / Freezer for EN2/1 trays

122 EN2/1



“G” CONTROL FUNCTIONS

- Pre-cooking function
- Soft and Hard timed or core probe blast chilling
- Soft and Hard timed or core probe freezing
- Infinite timed cycle with settable room set-point
- Customised blast chilling and freezing cycles (99 cycles can be memorised)
- Automatic storing at end of blast chilling/freezing cycle
- Automatic recognition of the core probe, if inserted into the product to blast chill/freeze
- Core probe heating
- Timed manual defrosting
- Sterilisation (optional)
- LCD
- Board connection to printer or PC (HACCP)

GENERAL FEATURES

External sides and top in AISI 304 18/10 stainless steel th. 0.6mm (Scotch-Brite satin finish)

AISI 304 18/10 stainless steel door th. 0.8mm (Scotch-Brite satin finish)

Internal covering completely radiated in AISI 304 18/10 stainless steel

Internal base moulded for containment with central drain connection for discharge of water used for washing

High-density expanded polyurethane insulation (about 42 kg/m³) with thickness of 60 mm, without HCFC

Copper-aluminum evaporator, protected with non-toxic epoxy resins through cataphoresis painting systems

Deflector can be opened on side hinges, in order to clean the evaporator

Copper condensing coil with high heat yield aluminium fins

Anti-condensate resistance positioned on the box under the magnetic gasket

Ergonomic handle for the complete length and magnetic gaskets on the 4 sides of the door

Self-closing doors with block when opened to 100°

Stainless steel feet Ø 2" height-adjustable H 150÷180mm with anti-scratch cap

Probe heated for easy extraction

INTERNAL SET-UP

Shelf or tray racks in 18/10 stainless steel encased on the sides of the room, easily removable for washing

Shelf racks in polished stainless steel wire suitable to support GN2/1 shelves and EN trays (600x400 mm)

Internal structure able to take trolley of different ovens' brand
Core probe

REFRIGERANT UNIT

Fans with indirect flow onto the product

Hermetic compressor

R404A refrigerant liquid

Evaporators with large exchange surfaces, for high cooling efficiency

Manual defrosting device and condensate evaporation system without use of electrical energy

High capacity liquid/gas heat exchanger

COMMANDS, CONTROLS AND SAFETY DEVICES

CONTROL AND COMMAND CIRCUIT BOARD

Equipped with high-visibility custom display, which highlights the status of the appliance at all times

The microprocessor can memorise up to 99 programs

Circuit breaker for compressor protection

Internal fan stop micro switch when door is opened

VERSIONS / ACCESSORIES (OPTIONALS)

Version with remote unit

Condensing unit with water cooling unit

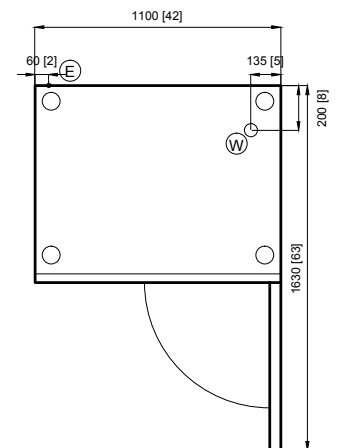
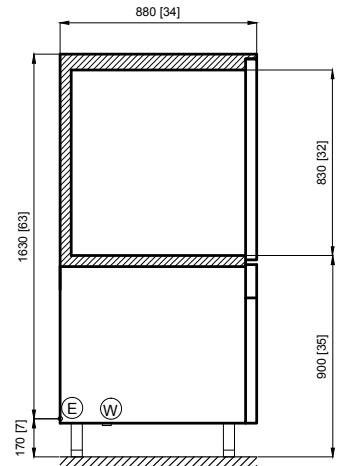
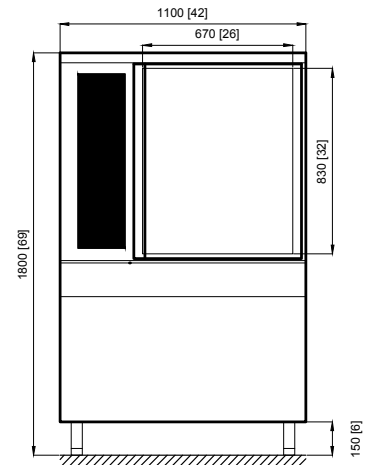
Revolving castors with brake kit

UVC kit (sterilizing lamp)

Printing kit

ABBATTITORE / SURGELATORE per TEGLIE EN BLAST CHILLER / FREEZER for EN TRAYS

Modello / model Controllo / control			C 122 DG	F 122 DG	C 122 AG	F 122 AG
Dimensioni <i>Dimensions</i>	LxPxH [WxDxA]	mm [in]	1100x880x1800 [43.3x34.6x70.9]			
Larghezza luce porta <i>Door opening width</i>		mm [in]	670 [26.4]			
Altezza luce porta <i>Door opening height</i>		mm [in]	830 [32.7]			
Profondità interna <i>Internal depth</i>		mm [in]	750 [29.5]			
Spessore <i>Thickness</i>		mm [in]	60 [2.4]			
Classe climatica / <i>Climatic class</i>			T			
Capacità abbattimento <i>Chilling capacity</i>	90'	kg lb	50 110	50 110	72 159	72 159
Capacità congelamento <i>Freezing capacity</i>	240'	kg lb	- -	32 71	- -	48 106
Resa oraria in surgelazione <i>Hour yield in freezing</i>		kg/h lb/h	- -	- -	- -	- -
Refrigerante / <i>Refrigerant</i>			R404A			
Capacità refrigerazione <i>Refrigeration capacity</i>	(*)	W	4730	3930	6420	5970
Alimentazione elettrica <i>Electric power supply</i>			VI~/Hz 400/3/50			
Potenza elettrica <i>Input electric power</i>	(°)	W	3000	3176	3950	6120
Compressore / <i>Compressor</i>			3 1/5 3 1/5 4 4			
Corrente max / <i>Max abs. current</i>	(°)	A	4,3	5,4	4,9	6,9
Potenza el. Predisposto <i>Input el. power without R. Unit</i>	(°)	W	360	380	360	380
Corr. max Predisposto <i>Max abs. current without R. Unit</i>	(°)	A	2,2	2,4	2,2	2,4
Allestimento Catering modelli B-series <i>Setting up Catering B-series models</i>			12 GN 2/1			
Passo tra le griglie Catering <i>Interstep Catering</i>		mm [in]	65 [2.6]			
Allestimento Baking modelli B-series <i>Setting up Baking B-series models</i>			12 EN			
Passo tra le griglie Baking (fori montante) <i>Interstep Baking (upright holes)</i>		mm [in]	-	-	-	-
Allestimento ice-cream (griglie) <i>Setting up ice-cream (shelves)</i>			-			
Passo tra le griglie Ice-cream (fori montante) <i>Interstep Ice-cream (upright holes)</i>		mm [in]	-	-	-	-
Allestimento (carrelli) <i>Setting up (trolleys)</i>			1 GN2/1 - 1 EN 600x400			
Peso Netto <i>Net weigh</i>		kg lb	230 507			
Rumorosità / <i>Noise level</i>			dB(A) < 70			



(E) CONNESSIONE ELETTRICA
ELECTICAL CONNECTION

(W) CONNESSIONE IDRICA
DRAIN CONNECTION

DIMENSIONI mm
DIMENSIONS [in]

UNITA' REMOTE / REMOTE UNITS (a=air w=water)						
UMC <i>Remote Unit</i>	cod.	990527 a 990528 w	990529 a 990530 w	990531 a 990532 w	990533 a 990534 w	
Refrigerante / <i>Refrigerant</i>			gas R404A			
Capacità refrigerazione <i>Refrigeration capacity</i>	(*)	W 4730 a 4730 w	3930 a -	6420 a 6400 w	5970 a -	
Alimentazione elet. / <i>Elec. power supply</i>			VI~/Hz 400/3/50			
Potenza elettrica <i>Input electric power</i>	(°)	W 2000 a 2000 a	5050 a -	3700 a 3500 w	5900 a -	
Potenza / <i>Rated output</i>		HP 2 1/2 a	3 1/2 a	3 a	4 a	
Corrente max <i>Max. absorbed current</i>	(°)	A 3,2 a	5,0 a	4,0 a	12,0 a	
Peso net <i>Net weight</i>		kg 110 a 56 w 243 a 123 w	90 a 198 a	90 w 198 w	119 a 262 a	
Dimensioni <i>Dimensions</i>	LxPxH [WxDxA]	mm [in]	-			

ALLACCIAMENTI / CONNECTIONS						
Allacciamenti - distanza max <i>Connections - max distance</i>		m [ft]	15 [49]			
Cavi elettrici <i>Electrical cables</i>		n° x mm²	M1 → (3+1)x2,5 / M2 → (2+1)x1 P → (2)x1			
Tubi liquido <i>Liquid tubes</i>		Ø mm in/SAE	8 5/16	8 5/16	12 1/2	12 1/2
Tubi gas <i>Gas tubes</i>		Ø mm in/SAE	16 5/8	16 5/8	18 3/4	18 3/4
Connessione idrica UMC ad acqua <i>Drain connection water UMC</i>		Ø pollici	out coil 3/4 → 1/2 conn. H2O			
Consumo max acqua <i>Max water expenditure</i>	(■)	l/min	5,5	5,1	7,4	8,7
Tubi scarico / <i>Drain tubes</i>		Ø pollici	1	1	1	1
Set LP-HP (differenziale) <i>LP-HP set (differential)</i>		bar	0.2 (0.7) - 27 (4)			
Parzializzazione ventilat. HP (diff.) <i>Fans choking HP (diff.)</i>		bar	14 (2)	14 (2)	14 (2)	14 (2)

mod. __C__ (*) Temp. evap. -10°C Temp. cond. +45°C / (°) Temp. evap. 0°C Temp. cond. +55°C
mod. __F__ (*) Temp. evap. -25°C Temp. cond. +45°C / (°) Temp. evap. -10°C Temp. cond. +55°C

(■) t in = +20°C / t out = +40°C

Abbattitore / Surgelatore per teglie EN1/1

161 EN1/1



FUNZIONI CONTROLLO "G"

- Tasto pre-raffreddamento
- Abbattimento Soft e Hard a tempo o sonda al cuore
- Surgelazione Soft e Hard a tempo o sonda al cuore
- Ciclo a tempo infinito con set-point cella impostabile
- Cicli di abbattimento e surgelazione personalizzabili (99 cicli memorizzabili)
- Conservazione automatica a fine ciclo abbattimento/surgelazione
- Riconoscimento automatico della sonda al cuore se inserita nel prodotto da abbattere/surgelare
- Riscaldamento sonda al cuore
- Sbrinamento manuale temporizzato
- Sterilizzazione (optional)
- Display LCD
- Collegamento tramite schedina a stampante o PC (HACCP)

CARATTERISTICHE GENERALI

Fianchi esterni e top in acciaio inox AISI 304 18/10 sp.0,6 mm (satinati Scotch-Brite)
 Porta in acciaio inox AISI 304 18/10 sp. 0,8 mm (satinata Scotch-Brite)
 Rivestimento interno completamente raggato in acciaio inox AISI 304 18/10
 Fondo interno stampato a contenimento con piletta centrale per scarico acqua di lavaggio
 Isolamento in poliuretano espanso ad alta densità (circa 42 kg/m³) di spessore 60 mm, privo di HCFC
 Batteria evaporante in rame-alluminio, verniciata a cataforesi con resina epossidica atossica
 Deflettore apribile a bandiera su cerniere, per la pulizia dell'evaporatore
 Batteria condensante in rame con alette in alluminio ad alta resa termica
 Resistenza anticorrosione, posta sul cassone sotto la battuta guarnizione magnetica
 Maniglia ergonomica a tutta altezza e guarnizioni magnetiche sui 4 lati della porta
 Porte autochiudenti con blocco in apertura a 100°
 Piedini in acciaio inox Ø 2" regolabili H 150÷180 mm con tappo antigraffio
 Sonda riscaldata per una facile estrazione

ALLESTIMENTO INTERNO

Porta griglie o teglie in acciaio inox 18/10 collocati ad incastro sui fianchi della cella, facilmente removibili per lavaggi
 Porta griglie in filo inox brillantato adatto a supportare

griglie GNI/1 e teglie EN (600x400 mm)
 Sonda al cuore

GRUPPO REFRIGERANTE

Elettroventilatori a flusso indiretto sul prodotto
 Compressore ermetico
 Fluido refrigerante R404A
 Evaporatori con grande superficie di scambio, per un'alta efficienza del sistema di raffreddamento
 Dispositivo manuale di sbrinamento e sistema di evaporazione dell'acqua di condensa senza apporto di energia elettrica
 Scambiatore di calore liquido/gas ad alta capacità

COMANDI DI CONTROLLO E SICUREZZE

SCHEDA ELETTRONICA DI CONTROLLO E COMANDO
 Dotata di display custom ad alta visibilità, che evidenzia lo stato dell'apparecchiatura in ogni momento
 Il microprocessore è in grado di memorizzare fino a 99 programmi
 Protettore termico a salvaguardia del compressore
 Microinterruttore arresto ventilazione interna all'apertura porta

VERSIONAMENTI - OPTIONAL

Versione predisposta con gruppo remoto
 Versione unità motocondensante con condensazione ad acqua
 Kit ruote girevoli con freno
 Kit UVC (lampada germicida)
 Kit stampante

Blast chiller / Freezer for EN1/1 trays

161 EN1/1



“G” CONTROL FUNCTIONS

- Pre-cooking function
- Soft and Hard timed or core probe blast chilling
- Soft and Hard timed or core probe freezing
- Infinite timed cycle with settable room set-point
- Customised blast chilling and freezing cycles (99 cycles can be memorised)
- Automatic storing at end of blast chilling/freezing cycle
- Automatic recognition of the core probe, if inserted into the product to blast chill/freeze
- Core probe heating
- Timed manual defrosting
- Sterilisation (optional)
- LCD
- Board connection to printer or PC (HACCP)

GENERAL FEATURES

External sides and top in AISI 304 18/10 stainless steel th. 0.6mm (Scotch-Brite satin finish)

AISI 304 18/10 stainless steel door th. 0.8mm (Scotch-Brite satin finish)

Internal covering completely radiated in AISI 304 18/10 stainless steel

Internal base moulded for containment with central drain connection for discharge of water used for washing

High-density expanded polyurethane insulation (about 42 kg/m³) with thickness of 60 mm, without HCFC

Copper-aluminum evaporator, protected with non-toxic epoxy resins through cataphoresis painting systems

Deflector can be opened on side hinges, in order to clean the evaporator

Copper condensing coil with high heat yield aluminium fins

Anti-condensate resistance positioned on the box under the magnetic gasket

Ergonomic handle for the complete length and magnetic gaskets on the 4 sides of the door

Self-closing doors with block when opened to 100°

Stainless steel feet Ø 2" height-adjustable H 150÷180mm with anti-scratch cap

Probe heated for easy extraction

INTERNAL SET-UP

Shelf or tray racks in 18/10 stainless steel encased on the sides of the room, easily removable for washing

Shelf racks in polished stainless steel wire suitable to support

GN1/1 shelves and EN trays (600x400 mm)
Core probe

REFRIGERANT UNIT

Fans with indirect flow onto the product

Hermetic compressor

R404A refrigerant liquid

Evaporators with large exchange surfaces, for high cooling efficiency

Manual defrosting device and condensate evaporation system without use of electrical energy

High capacity liquid/gas heat exchanger

COMMANDS, CONTROLS AND SAFETY DEVICES

CONTROL AND COMMAND CIRCUIT BOARD

Equipped with high-visibility custom display, which highlights the status of the appliance at all times

The microprocessor can memorise up to 99 programs

Circuit breaker for compressor protection

Internal fan stop micro switch when door is opened

VERSIONS / ACCESSORIES (OPTIONALS)

Version with remote unit

Condensing unit with water cooling unit

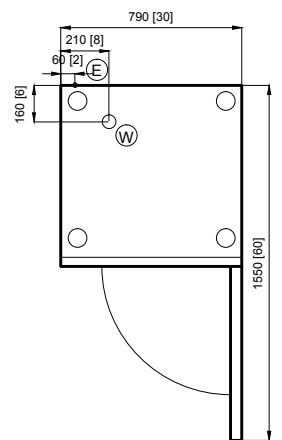
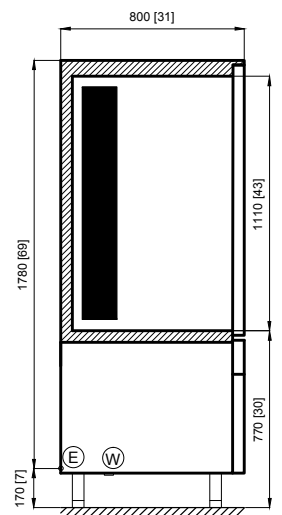
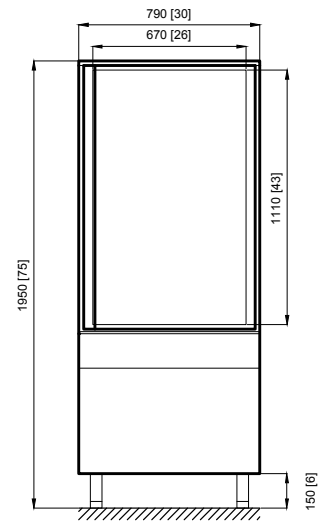
Revolving castors with brake kit

UVC kit (sterilizing lamp)

Printing kit

ABBATTITORE / SURGELATORE per TEGLIE EN BLAST CHILLER / FREEZER for EN TRAYS

Modello / model Modello / model			_C 161 DG	_F 161 DG	_C 161 AG	_F 161 AG	_GF 21 AG
Dimensioni	LxPxH	mm	790x800x1950				
Dimensions	[WxDxA]	[in]	[31.1x31.5x76.8]				
Larghezza luce porta		mm	670				
Door opening width		[in]	[26.4]				
Altezza luce porta		mm	1100				
Door opening height		[in]	[43.3]				
Profondità interna		mm	460				
Internal depth		[in]	[18.1]				
Spessore		mm	60				
Thickness		[in]	[2.4]				
Classe climatica / Climatic class			T				
Capacità abbattimento	90'	kg	36	36	55	55	-
Chilling capacity		lb	79	79	121	121	-
Capacità congelamento	240'	kg	-	24	-	36	105
Freezing capacity		lb	-	53	-	79	231
Resa oraria in surgelazione		kg/h	-	36	-	56	-
Hour yield in freezing		lb/h	-	79	-	123	-
Refrigerante / Refrigerant		gas	R404A				
Capacità refrigerazione	(*)	W	2770	2850	4730	3930	3930
Refrigeration capacity							
Alimentazione elettrica		V~/Hz	400/3/50				
Electric power supply							
Potenza elettrica	(°)	W	2170	3500	3300	5250	5250
Input electric power							
Compressore / Compressor	(°)	HP	2 1/2	2 1/2	3 1/5	3 1/2	3 1/5
Corrente max / Max abs. current	(°)	A	3,5	4,5	4,4	5,7	5,7
Potenza el. Predisposto	(°)	W	360	380	360	380	380
Input el. power without R. Unit							
Corr. max Predisposto	(°)	A	2,2	2,3	2,2	2,3	2,3
Max abs. current without R. Unit							
Allestimento Catering			16 GN1/1				
Setting up Catering							
Passo tra le griglie Catering		mm	65				
Interstep Catering		[in]	[2.6]				
Allestimento Baking			16 EN				
Setting up Baking							
Passo tra le griglie Baking (fori montante)		mm	32,5 (31) - 50 (20)				
Interstep Baking (upright holes)		[in]	[1.3] (31) - [1.9] (20)				
Allestimento ice-cream (griglie)			-				
Setting up ice-cream (shelves)			-				
Passo tra le griglie Ice-cream (fori montante)		mm	-				
Interstep Ice-cream (upright holes)		[in]	-				
Peso Netto		kg	200				
Net weigh		lb	441				
Rumorosità / Noise level		dB(A)	< 70				



(E) CONNESSIONE ELETTRICA
ELECTICAL CONNECTION

(W) CONNESSIONE IDRICA
DRAIN CONNECTION

DIMENSIONI mm
DIMENSIONS [in]

UNITA' REMOTE / REMOTE UNITS (a=a ir w=water)

UMC		cod.	990519 a	990525 a	990527 a	990529 a	990529 a
Remote Unit			990520 w	990526 w	990528 w	990530 w	990530 w
Refrigerante / Refrigerant		gas	R404A				
Capacità refrigerazione	(*)	W	2770 a	2850 a	4730 a	3930 a	3930 a
Refrigeration capacity			-	2850 w	4730 w	-	-
Alimentazione elet. / Elec. power supply		V~/Hz	400/3/50				
Potenza elettrica	(°)	W	1950 a	3350 a	2000 a	5050 a	5050 a
Input electric power			-	3350 w	2000 a	-	-
Potenza / Rated output		HP	1 1/2	2 1/2	2 1/2	3 1/2	3 1/2
Corrente max	(°)	A	3,0	3,8	3,2	5,0	5,0
Max. absorbed current							
Peso net		kg	80 a	80 a/w	110 a	90 a	90 a
Net weight		lb	176 a	176 a/w	243 a	198 a	198 a
Dimensioni	LxPxH	mm	-				
Dimensions	[WxDxA]	[in]	-				

ALLACCIAMENTI / CONNECTIONS

Allacciamenti - distanza max		m	15				
Connections - max distance		[ft]	[49]				
Cavi elettrici	n° x mm²		_161_F: M1→(3+1)x2,5 / M2→(2+1)x1 / P→(2)x1				
Electrical cables			_161_P: M1→(2+1)x2,5 / M2→(2+1)x1 / P→(2)x1				
Tubi liquido	Ø mm		8	8	8	8	8
Liquid tubes	in/SAE		5/16	5/16	5/16	5/16	5/16
Tubi gas	Ø mm		12	12	12	12	12
Gas tubes	in/SAE		1/2	1/2	1/2	1/2	1/2
Connessione idrica UMC ad acqua	Ø pollici		out coil 3/4 → 1/2 conn. H2O				
Drain connection water UMC							
Consumo max acqua	(■)	l/min	3,5	4,6	5,8	6,6	6,6
Max water expenditure							
Tubi scarico / Drain tubes	Ø pollici		1	1	1	1	1
Set LP-HP (differenziale)	bar		0.2 (0.7) - 27 (4)				
LP-HP set (differential)							
Parzializzazione ventilat. HP (diff.)	bar		14 (2)	14 (2)	14 (2)	14 (2)	14 (2)
Fans choking HP (diff.)							

mod. __C__ (*) Temp. evap. -10°C Temp. cond. +45°C / (°) Temp. evap. 0°C Temp. cond. +55°C
mod. __F__ (*) Temp. evap. -25°C Temp. cond. +45°C / (°) Temp. evap. -10°C Temp. cond. +55°C

(■) t in = +20°C / t out = +40°C