





**MINITURBO  
FRIGOPAN**





**ABBATTITORE / SURGELATORE**


**BLAST CHILLING/DEEP FREEZER - REFROIDISSEUR RAPIDE/SURGÉLATEUR - SCHNELLKÜHLER/SCHOCKFROSTER - ABATIDOR/ULTRACONGELADOR**


 Gli abbattitori/surgelatori della serie **MINI TURBO FRIGOPAN** possono contenere 5, 10 o 15 cm 60x40 a seconda del modello. L'impianto può essere usato per l'abbattimento della temperatura del prodotto +90/+3°C e/o la surgelazione +90/-18°C al cuore, con successivo passaggio automatico in conservazione. In base al tipo di prodotto è possibile decidere di fare l'abbattimento anche in modo HARD/SOFT, più indicato per l'omogeneità di temperatura in prodotti di grosse dimensioni. Sbrinatorio automatico tramite gas caldo. Interno ed esterno in acciaio inox AISI 304. Isolamento con poliuretano espanso ad alta densità dello spessore di cm 6. Sonda ad infilzaggio per funzionamento in base alla temperatura interna prodotto.

 The blast chillers/deep freezers **MINI TURBO FRIGOPAN** can hold 5, 10 or 15 trays 60x40 cm according to the model. These equipments can be used to chill the product temperature +90/+3°C and/or to freeze +90/-18°C at core, with automatic switch-over to the conservation. According with product characteristics it is possible also to decide for HARD/SOFT blast-chilling, more suitable for big products thanks to homogeneity of the temperature. Automatic defrosting by means of hot gas. Inside and outside in AISI 304 stainless steel. Insulation obtained by high-density foamed polyurethane, thickness 6 cm. Piercing probe to operate according to internal product temperature.

 Les refroidisseurs rapides/surgélateurs de la série **MINI TURBO FRIGOPAN** peuvent contenir 5, 10 ou 15 plats de cm 60x40, selon le modèle. L'installation peut être utilisée pour le refroidissement rapide de la température du produit +90/+3°C, et/ou la surgélation +90/-18°C au cœur, avec suivant passage automatique à la conservation. D'après le type de produit il est possible décider aussi pour le refroidissement rapide HARD/SOFT, plus indiqué pour l'homogénéité de la température avec produits de gros dimensions. Dégivrage automatique à gaz chaud. Intérieur et extérieur en acier inoxydable AISI 304. Isolation avec polystyrène expansé à haute densité, avec épaisseur cm 6. Sonde à piquer pour fonctionnement selon la température interne du produit.

 Die Schnellkühler/Schockfroster **MINI TURBO FRIGOPAN** können 5, 10 oder 15 Bleche 60x40 cm enthalten, je nach Modell. Die Anlage kann zum Schnellkühlung des Produktes +90/+3°C und/oder der Tiefkühlung +90/-18°C im Kern erlaubt, mit automatischer Umschaltung auf die Konservierung. Auf Grund den Produkt Typ können Sie auch für HARD/SOFT Schnellkühlung entscheiden, der geeignet für Produkte mit große Ausmaßen ist dank der Temperature-Homogenität. Automatische Abtauen durch Heißgas. Innen- und Außenverkleidung aus Edelstahl AISI 304. Isolierung durch PUR-Schaum von hoher Dichte, Stärke cm 6. Core-Sonden für den Betrieb gemäß der Innentemperatur des Produkts.

 Los abatidores / congeladores de la serie **MINI TURBO FRIGOPAN** puede contener 5, 10 ó 15 bandejas de cm 60x40 según el modelo. El equipo puede ser utilizado para el abatimiento producto +90/+3°C y/o la congelación +90/-18°C al corazón, con sucesivo paso automático a la conservación. En base al tipo de producto es posible decidir también de realizar el abatimiento HARD/SOFT, más indicado para la homogeneidad de la temperatura en productos de grandes dimensiones. Desescarche a gas caliente. Interior y exterior en acero inoxidable AISI 304, aislamiento con poliuretano expandido de alta densidad, espesor 6 cms. Sonda de ensartar para la operación de acuerdo con la temperatura interna del producto.



**Quadro elettronico programmabile. Funzionamento a tempo o a temperatura.**  
 Programmable electronic control board. Working by time or by temperature.  
*Tableau de commande électronique programmable. Fonctionnement à temps ou à température.*  
 Programmierbare Elektronische Schalttafel. Arbeitsweise nach Zeit oder nach Temperatur.  
 Cuadro de mandos electronic programable. Funcionamiento a tiempo o a temperatura.

| DATI TECNICI / TECHNICAL DATA / DONNÉES TECHNIQUES / TECHNISCHE DATEN / DATOS TÉCNICOS                           |                             | MD 5F              | MD 10F             | MD 15F             |
|--|-----------------------------|--------------------|--------------------|--------------------|
| <b>Dimensioni esterne</b> / External dimensions / Dimensions externes / Außenmaß / Medidas externas              | cm                          | 79x76x83H          | 79x76x155H         | 79x76x188H         |
| <b>Capacità teglie</b> / Trays capacity / Capacité plats / Kapazität von Blechen / Capacidad bandejas            | cm 60x40 - GN1/1            | 5                  | 10                 | 15                 |
| <b>Alimentazione</b> / Supply / Alimentation / Spannung / Alimentación   | Volt/PH/Hz                  | 230/1/50           | 230/1/50           | 400/3/50           |
| <b>Produzione</b> / Production / Production / Produktion / Producción  | +90 → +3°C<br>(Kg/90 min)   | 20*                | 28*                | 37*                |
| <b>Produzione</b> / Production / Production / Produktion / Producción  | +90 → -18°C<br>(Kg/240 min) | 12*                | 18*                | 24*                |
| <b>Potenza compressore</b> / Compressor power / Puissance compresseur / Kompressor-Leistung / Potencia compresor | Hp                          | 1,2 (e)            | 1,6 (e)            | 2,7 (e)            |
| <b>Capacità frigorifera</b> / Cooling capacity / Puissance frigorifique / Kühlleistung / Potencia frigorifica    | +45°C → -30°C               | 0,75 kW<br>1,02 HP | 1,25 kW<br>1,70 HP | 2,06 kW<br>2,80 HP |
| <b>Assorbimento massimo</b> / Max electrical input / Absorption Maximale / Max Leistungsaufnahme / Absorción máx | Kw                          | 1,1                | 1,5                | 2,5                |

\* Croissants crudi 50 gr (Ø 2,5 cm) / Raw croissants 50 gr (Ø 2,5 cm) / Croissants crus 50 gr (Ø. 2,5 cm) / Rohes croissants 50 gr (Ø 2,5 cm) / Croissants crudo 50 gr (Ø 2,5 cm)  
 (e) Ermetico / Hermetic / Hermétique / Luftdichter / Hermético

La Ditta si riserva il diritto di apportare modifiche senza alcun preavviso. The Firm reserves the right to bring whatever modifications without any notice. La Maison se réserve le droit de faire des modifications sans aucun préavis. Die Firma kann irgendetwelche Änderung ohne vorherige Benachrichtigung vornehmen. La Empresa se reserva el derecho de hacer modificaciones sin previo aviso.