



ALASKA



# TORNADO

Abbattitore / Surgelatore Compatto per Carrelli



# I vantaggi dell'Abbattimento / Surgelazione

Abbassare velocemente la temperatura dei cibi è un processo fondamentale per **preservare a lungo le qualità organolettiche degli alimenti**. Il raffreddamento rapido del cibo garantisce i seguenti fondamentali vantaggi:



## Prevenzione della proliferazione batterica

La fascia di temperatura tra +65 °C e +10 °C nella quale si riscontra la massima attività batterica viene attraversata molto rapidamente, riducendo al minimo la proliferazione



## Preservazione della struttura interna degli alimenti

Nel processo di surgelazione l'acqua presente all'interno degli alimenti solidifica velocemente in micro-cristalli, che non vanno a lacerare la struttura interna, come invece avverrebbe con un congelamento lento con formazioni di macro-cristalli

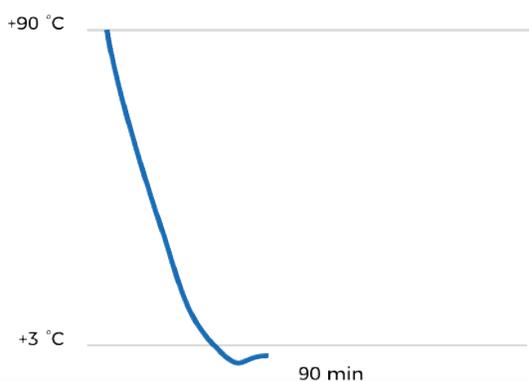
### Abbattimento



+90 -> +3 °C



< 90 min



### Surgelazione



+90 -> -18 °C



< 240 min



# Abbattitore / Surgelatore Compatto per Carrelli

Frutto dell'**esperienza decennale** di Alaska nel campo della surgelazione, Tornado nasce per soddisfare le esigenze produttive di panifici e pasticcerie professionali.

Il generoso dimensionamento dell'impianto frigorifero e l'attenta progettazione del giro dell'aria garantiscono la **massima rapidità di raffreddamento**, riducendo al minimo la proliferazione batterica ed aumentando la produttività.

I pannelli in poliuretano espanso ad alta densità in **spessore 100 mm** assicurano la minima dispersione termica verso l'esterno, riducendo il consumo energetico.

Può contenere 2 carrelli per teglie 60x40 oppure 1 carrello per teglie 60x80 in un ingombro **estremamente ridotto**, in modo da poter essere inserito anche in laboratori con ridotti spazi disponibili.



ALASKA

# Caratteristiche tecniche



- ✓ Spessore isolamento pannelli 100 mm
- ✓ Porta monoscocca semi incassata
- ✓ Pedana d'ingresso in acciaio Inox AISI 304 con resistenze di sbrinamento
- ✓ Finitura esterna in zinco plastificato bianco
- ✓ Pavimento carrellabile rinforzato spessore 70 mm con finitura interna in acciaio Inox AISI 304

- ✓ Finitura interna in acciaio Inox AISI 304
- ✓ Batteria evaporatore con trattamento anticorrosivo in cataforesi
- ✓ Convogliatore incernierato facilmente apribile per pulizia e manutenzione
- ✓ Sbrinamento automatico a gas caldo
- ✓ Paracolpi interni perimetrali in acciaio Inox AISI 304



# Optional

---

- ✓ Facciata esterna in acciaio Inox AISI 304 Scotch Brite
- ✓ Rivestimento esterno completamente in acciaio Inox
- ✓ Condensazione ad acqua
- ✓ Unità silenziata e carenata
- ✓ Unità sopra il mobile (solo su Tornado 60)



# Quadro touch screen 5" per industria 4.0

Dotato di controllo touch screen semplice ed intuitivo, montato sulla porta.  
Equipaggiato con software **SURG-TOUCH** con:



- ✓ Cicli preimpostati di Abbattimento / Surgelazione
- ✓ Funzionamento a tempo o a temperatura con sonda al cuore
- ✓ Cicli HARD e SOFT in abbattimento e surgelazione
- ✓ Ricettario per salvare fino a 40 cicli di lavoro personalizzabili
- ✓ Passaggio automatico in conservazione a fine ciclo
- ✓ Regolazione velocità ventole
- ✓ Log HACCP consultabile e scaricabile su USB



## A tempo

Abbattimento/surgelazione per una durata impostata



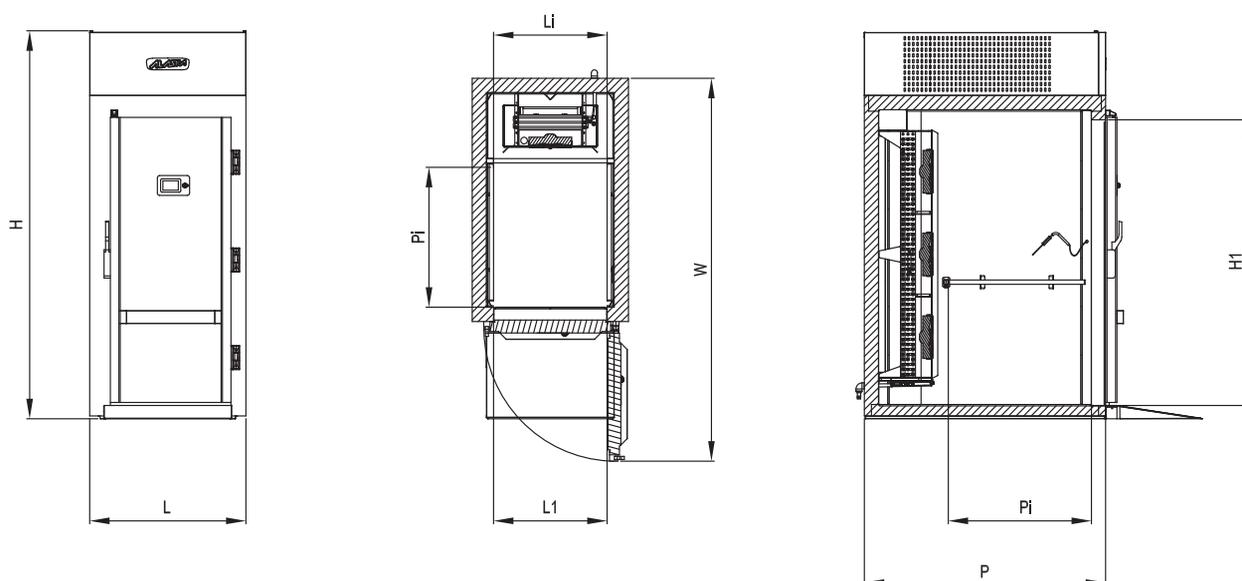
## Con sonda al cuore

Abbattimento/surgelazione fino a quando la sonda inserita al cuore del prodotto rileva la temperatura impostata

# Dati tecnici

		TO 60	TO 80
• Larghezza esterna [L]	mm	1100	1100
• Profondità esterna [P]	mm	1700	1700
• Altezza esterna [H]	mm	2260	2260
• Profondità con porta aperta [W]	mm	2650	2650
• Luce Porta [L1xH1]	mm	800x2000	800x2000
• Larghezza interna [Li]	mm	800	800
• Profondità interna [Pi]	mm	1010	1010
• Altezza interna [Hi]	mm	2000	2000
• Spessore pannelli	mm	100	100
• Capacità carrelli 40x60	Nr	2	2
• Capacità carrelli 60x80	Nr	1	1
• Produzione - Abbattimento rapido (+90/+3°C) (*)	Kg/h	100	140
• Produzione - Surgelamento rapido (+90/-18°C) (*)	Kg/h	60	80
• Ventole	Nr	3	4
• Gas Refrigerante		R452A	R452A
• Alimentazione	V/-/Hz	400/3F/50	400/3F/50
• Max potenza elettrica	kW	5,4	6,1

(\*) Dati riferiti a croissant o pani di piccola dimensione e peso unitario di 50 grammi crudi (diametro 2,5 cm)





## Alaska Srl

Via A. De Gasperi, 1428 - 45023 Costa di Rovigo (RO) - Italy  
Tel. +39 0425 497075 - Email [info@alaska.it](mailto:info@alaska.it)

---

## TURRI GROUP

*Soluzioni per la Panificazione - Bakery Solutions - Soluciones de Panadería*



*Macchine  
Machinery  
Maquinaria*

[www.turri-srl.com](http://www.turri-srl.com)



*Refrigerazione  
Refrigeration  
Refrigeraciòn*

[www.alaska.it](http://www.alaska.it)



*Forni  
Ovens  
Hornos*

[www.victus-srl.com](http://www.victus-srl.com)

L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche senza preavviso.  
The company reserves the right to make changes without prior notice.  
La empresa se reserva el derecho de realizar cambios sin previo aviso.