



# MINITURBO

Abbattitore / Surgelatore per Teglie  
Blast Chiller / Shock Freezer for Trays  
Abatidor / Congelador para Bandejas



# 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:



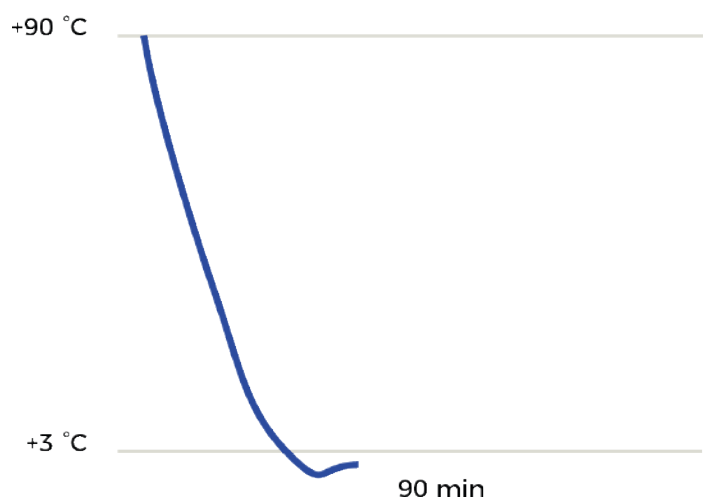
## Prevenzione della proliferazione batterica

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 Blast Chilling Abatimiento



+90 -> +3 C°



< 90 min

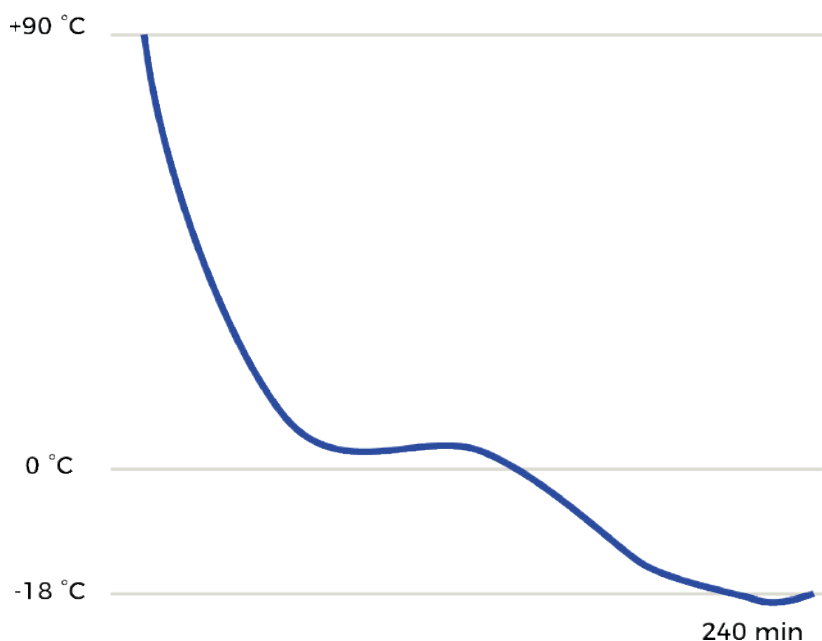
### Surgelazione Shock Freezing Congelación



+90 -> -18 C°



< 240 min



## Blast Chilling / Shock Freezing advantages

---

Quickly lowering the temperature of food is a fundamental process to **preserve for a long time its organoleptic properties**. The rapid cooling of food guarantees the following advantages:



### Prevents bacteria proliferation

The temperature range between +65 °C and +10 °C where the highest bacteria activity can be observed is quickly passed through, thus minimizing proliferation



### Preserves food inner structure

In the shock freezing process the water contained in the foods quickly freezes into micro-crystals which do not tear up the inner structure, as a slower process with macro-crystals formation would

## Las ventajas del Abatimiento / Congelación

---

Bajar rápidamente la temperatura de los alimentos es un proceso fundamental para **conservar durante mucho tiempo sus propiedades organolépticas**. El enfriamiento rápido de alimentos ofrece las siguientes ventajas fundamentales:



### Prevención de la proliferación bacteriana

La franja de temperatura entre +65 °C y +10 °C en la que se produce la máxima actividad bacteriana se cruza muy rápidamente, minimizando la proliferación.



### Conservación de la estructura interna de los alimentos

En el proceso de congelación, el agua del alimento se solidifica rápidamente en microcristales, que no desgarran la estructura interna, como ocurriría con la congelación lenta con formación de macrocristales.

# MINITURBO

Abbattitore / Surgelatore per Teglie  
Blast Chiller / Shock Freezer for Trays  
Abatidor / Congelador para Bandejas

MINITURBO



## Caratteristiche tecniche

- Costruzione monoscocca in acciaio inox AISI 304
- Spessore isolamento ad alta densità di 60 mm
- Evaporatore trattato con vernici anticorrosione
- Evaporatore ispezionabile per pulizia e manutenzione
- Cremagliere e guide in acciaio inox AISI 304
- Cremagliera passo: 17,5 mm
- Allestimento interno per teglie GN1/1 e EN60x40
- Sbrinamento automatico a gas caldo
- Fondo interno a vasca con piletta di scarico
- Pannello di comando touchscreen da 5"
- Coppie guide in acciaio inox AISI 304 per capacità teglie indicata

### Optional

- Lampada UVC germicida
- Tensioni e frequenze di alimentazione speciali

### Modalità di Funzionamento



#### 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

## Technical features

- One-piece construction in AISI 304 stainless steel
- High-density insulation thickness of 60 mm
- Evaporator treated with anti-corrosion paint
- Evaporator easily accessible for cleaning and maintenance
- AISI 304 stainless steel racks and guides
- Rack pitch: 17.5 mm
- Interior fittings for GN1/1 and EN60x40 trays
- Automatic hot gas defrosting
- Internal tank bottom with drain
- 5" touch screen control panel
- Pairs of stainless-steel guides for the specified trays capacity

### Optional

- Germicidal UVC lamp
- Special electrical voltages and frequencies

### Operating Modes



#### By time

Blast chilling / Shock freezing for a set time duration



#### With core probe

Blast chilling / Shock freezing until the probe at the product core measures the desired temperature

## Características técnicas

- Construcción monocasco de acero inoxidable AISI 304
- Espesor de aislamiento de alta densidad de 60 mm
- Evaporador tratado con pintura anticorrosiva
- Evaporador inspeccionable para su limpieza y mantenimiento
- Cremalleras y guías de acero inoxidable AISI 304
- Paso de la cremallera: 17,5 mm
- Equipamiento interno para bandejas GN1/1 y EN60x40
- Descongelación automática por gas caliente
- Fondo interno del depósito con desagüe
- Panel de control con pantalla táctil de 5"
- Pares de guías de acero inoxidable AISI 304 para la capacidad de bandejas indicada

### Optional

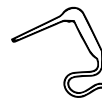
- Lámpara germicida UVC
- Tensiones y frecuencias de alimentación especiales

### Modo Operativo



#### En tiempo

Abatimiento / Congelación durante un tiempo determinado



#### Con sonda de núcleo

Abatimiento/congelación hasta que la sonda introducida en el núcleo del producto detecta la temperatura fijada

## Quadro Touch Screen da 5"

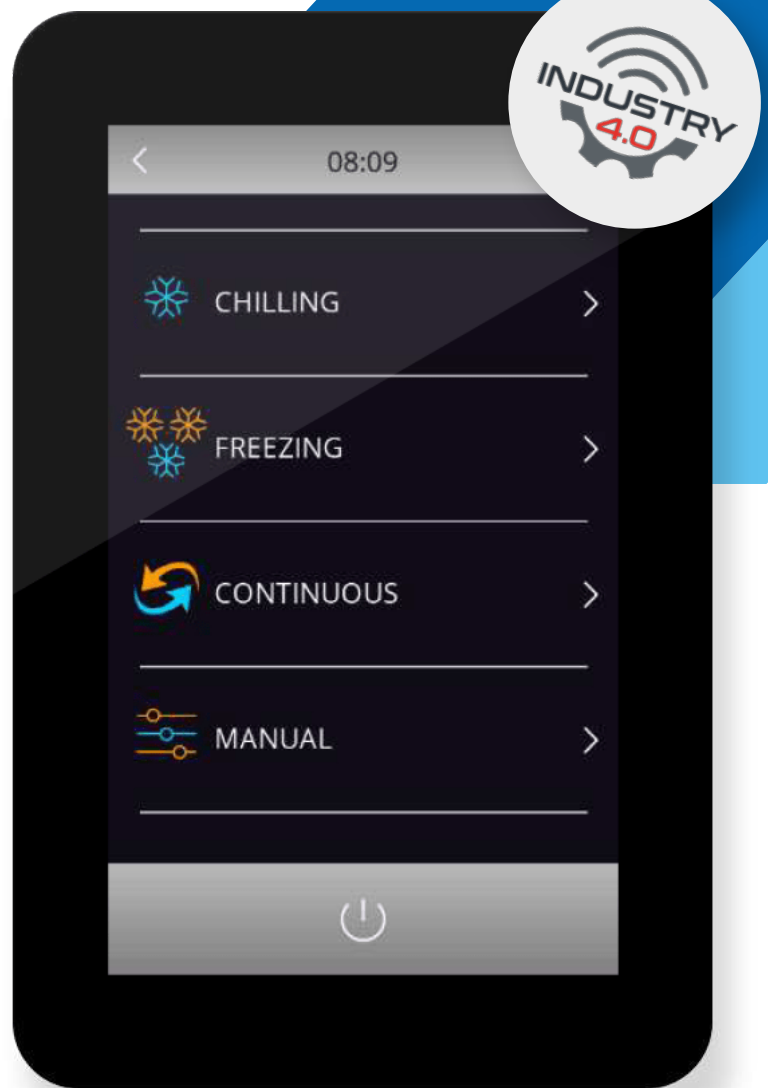
Dotato di software **SURG-TOUCH** con:

- 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
- Interconnessione con sistema supervisione esterno o piattaforma web (opzionale)

## 5" Touch Screen Control Panel

Equipped with **SURG-TOUCH** software with:

- Pre-defined Blast Chilling / Shock Freezing cycles
- Work cycle by time or by temperature with core probe
- HARD and SOFT work cycles for blast chilling and shock freezing
- Up to 40 customizable programs
- Automatic switch to storage mode at the end of the cycle
- Adjustable fan speed
- HACCP log, also available for USB download
- Interconnection with external software or web platform (optional)



## Panel de control táctil 5"

Equipado con software **SURG-TOUCH** con:

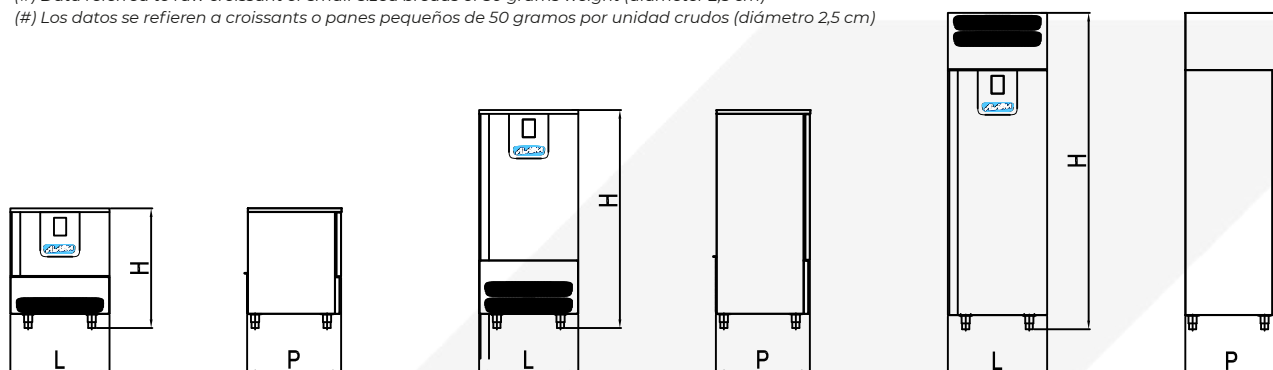
- Ciclos de abatimiento / congelación preestablecidos
- Funcionamiento por tiempo o temperatura con sonda de núcleo
- Ciclos de abatimiento y congelación DUROS y SUAVES
- Recetario para guardar hasta 40 ciclos personalizables
- Paso automático a la conservación al final del ciclo
- Ajuste de la velocidad del ventilador
- El registro HACCP puede consultarse y descargarse en USB
- Interconexión con sistema de supervisión externo o plataforma web (opcional)

# Dati tecnici - Technical data - Datos técnicos



| Modello - Model - Modelo  |        | MD 05    | MD 10    | MD 15 | MD 20 |
|---|--------|----------|----------|-------|-------|
| <b>Capacità teglie 60x40 cm (*)</b><br>Capacity for 60x40 cm trays (*)<br>Capacidad bandejas 60x40 cm (*)   | n      | 5        | 10       | 15    | 20    |
| <b>Produzione in Abbattimento +90/+3°C in 90 minuti (#)</b><br>Production in blast chilling +90/+3°C in 90 minutes (#)<br>Producción por abatimiento +90/+3°C en 90 minutos (#) | kg     | 20       | 35       | 56    | 75    |
| <b>Produzione in Surgelazione +90/-18°C in 240 minuti (#)</b><br>Production in freezing +90/-18°C in 240 minutes (#)<br>Producción por congelación +90/-18°C en 240 minutos (#) | kg     | 14       | 25       | 40    | 55    |
| <b>L - Larghezza esterna</b><br>L - External length<br>L - Anchura exterior   | cm     | 78       |          |       |       |
| <b>P - Profondità esterna</b><br>P - External depth<br>P - Profundidad exterior   | cm     | 80       |          |       |       |
| <b>H - Altezza esterna</b><br>H - External height<br>H - Altura exterior  | cm     | 97       | 148      | 186   | 220   |
| <b>Max potenza assorbita</b><br>Max power input<br>Potencia máxima absorbida  | kW     | 0,8      | 2,0      | 3,3   | 4,1   |
| <b>Potenza compressore</b><br>Compressor power<br>Potencia compresor  | Hp     | 0,9      | 1,7      | 3,0   | 4,0   |
| <b>Tensione alimentazione</b><br>Voltage<br>Voltaje   | V/F/Hz | 230/1/50 | 400/3/50 |       |       |

(\*) Con dotazione standard di coppie guide incluse (disposte con passo 70 mm), teglie non incluse  
 (\*) With standard equipment of pairs of guides for trays included (arranged with 70 mm pitch), trays not included  
 (\*) Con suministro estándar de pares de guías incluidas (dispuestas a intervalos de 70 mm), bandejas no incluidas  
 (#) Dati riferiti a croissant o pani di piccola dimensione e peso unitario di 50 grammi crudi (diametro 2,5 cm)  
 (#) Data referred to raw croissant or small-sized breads of 50 grams weight (diameter 2,5 cm)  
 (#) Los datos se refieren a croissants o panes pequeños de 50 gramos por unidad crudos (diámetro 2,5 cm)



MD 5

MD 10  
MD 15

MD 20





## 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.