



Big Chef

Abbattitori rapidi di temperatura e surgelatori a carrello Big Chef

BIG la nuova gamma di abbattitori a carrello di grandi dimensioni, con capacità da 80 a 200 kg dotati dell'innovativo ed unico "Sistema SRC" di Scongelo Rapido Controllato. Un importante passo in avanti nella refrigerazione di qualità, in sintonia con le esigenze della ristorazione contemporanea.

I VANTAGGI:

- Cicli:
 1. CHEF automatico (brevettato) di abbattimento rapido positivo nel quale la macchina seleziona il ciclo di abbattimento rapido più adatto ai vari alimenti nel rispetto della loro natura organolettica
 2. Abbattimento rapido positivo SOFT o HARD a temperatura (con sonda al cuore)
 3. Abbattimento rapido positivo SOFT o HARD a temperatura (con sonda al cuore) con SET MANUALE (selezione da parte dell'operatore della temperatura di fine ciclo)
 4. Abbattimento rapido positivo SOFT o HARD a tempo
 5. Surgelazione SOFT o HARD a temperatura (con sonda al cuore)
 6. Surgelazione SOFT o HARD a temperatura (con sonda al cuore) con SET MANUALE (selezione da parte dell'operatore della temperatura di fine ciclo)
 7. Surgelazione SOFT o HARD a tempo
 8. **Scongelo Rapido Controllato (SRC)**

NEW



NEW

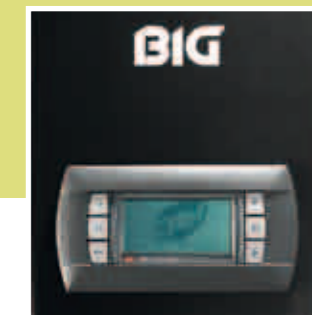
SISTEMA SCR

La Nuova Funzione di "Scongelo Rapido Controllato" (SRC) permette di scongelare gli alimenti portandoli da -18°C a +3°C al cuore:

- Mantenendo sempre il prodotto in un intervallo di TEMPERATURA ADEGUATA alla sua migliore conservazione;
- PRESERVANDO le sue caratteristiche e QUALITÀ originali;



Stampante HACCP
HACCP printer



Display
Display

- DIMINUENDO la perdita di peso (dopo una corretta surgelazione);
- DIMINUENDO notevolmente i TEMPI di scongelamento fino al 75% rispetto allo scongelamento effettuato in un normale frigorifero;
- Apportando maggiore FLESSIBILITÀ al lavoro in cucina potendo accontentare anche le richieste della clientela dell'ultimo momento.

Big chef roll-in blast chillers and freezers

BIG the range of BIG SIZE Blast Chillers and Freezers for both Gastronorm and Euronorm Trolleys. Blast chilling and freezing capacities go from 80 to 200 kg.

Supplied with an innovative and unique SRC, the "Quick Controlled Thaw" cycle. This is an important step ahead in the state of art refrigeration, according to ever changing needs of contemporary cuisine.

ADVANTAGES:

- Blast chilling and Freezing Cycles:

1. Automatic CHEF (with registered patent) blast chilling cycle. The machine automatically chooses in the initial phase which cycle to run to reach the temperatures required by law within the time limits and with minimum damage to the foodstuffs.

2. TEMPERATURE (with core probe) SOFT or HARD blast chilling cycle;

3. TEMPERATURE (with core probe), SOFT or HARD blast chilling cycle and manual set of the cycle final temperature;

4. TIME SOFT or HARD blast chilling cycle;

5. TEMPERATURE (with core probe) SOFT or HARD blast freezing cycle;

6. TEMPERATURE (with core probe) SOFT or HARD blast freezing cycle and manual set of the cycle final temperature;

7. TIME SOFT or HARD blast freezing cycle;

8. Thawing out cycle (SRC)

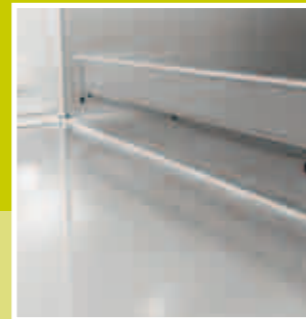
NEW



Sterilizzatore a ioni
Steriliser



Rampa in acciaio inox
antiscivolo
S/s ramp



Paracolpi e angoli
arrotondati.
Rounded corners and
protective bond



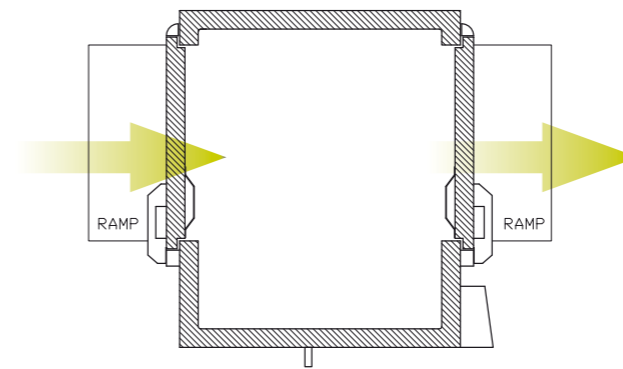
Carrello per teglie pasticceria.
Euronorm trolley for confectionery
products.



Carrello per teglie panificazione.
Euronorm trolley for bakery products.



Carrello per teglie gastronomia.
Gastronorm trolley.



Versione passante (optional)
Pass-through models (as an option)

CYCLE SCR

The new "Quick Controlled Thaw" cycle (SRC) allows to thaw perishables from -18°C to +3°C, much quicker than through Chiller by:

- DECREASING THE TIME of the foodstuff defrost;
- KEEPING always the food chilled and PRESERVED from the proliferation of bacteria;
- Preserving the quality and the original characteristics of the foodstuff;
- Decreasing the loss of weight and Maintaining moist and water reduction.
- Better SATISFYING your customers

- Conservazione automatica alla fine di ogni ciclo selezionato
- Posizione ergonomica dei comandi.
- Schermo LCD con avvisi grafici multilingua e visualizzazione completa di tutti i dati
- Memorizzazione cicli con descrizione del prodotto e della quantità
- Report HACCP degli ultimi 10 cicli
- Sonda al cuore di serie
- Migliore accessibilità e minor tempo per la manutenzione ordinaria grazie alla copertura evaporatore facilmente apribile ed ispezionabile
- Costruzione della scocca in acciaio inox AISI 304 interno ed esterno con pannelli di spessore 70 mm. iniettati con schiume poliuretatiche prive di CFC
- Macchine UNIVERSALI per la loro compatibilità con i carrelli dei maggiori produttori di forni Gastronorm ed Euronorm

- *The machine goes automatically into storage mode at the end of each cycle*
- *Control panel ergonomically positioned*
- *LCD Display with full visualization of all data during blast chilling cycles, blast freezing cycles and during the maintenance and assistance process*
- *Cycle storage with complete descriptions of blast chilled or frozen goods and their weight*
- *HACCP report of the last 10 cycles*
- *Core probe as a standard feature*
- *Easy access to evaporator for routine maintenance thanks to the compass-type evaporator deflector*
- *AISI304 stainless steel inside and outside made of 70 mm insulation panels with CFC-free and zero ODP foam*
- *UNIVERSAL roll-in blast chillers and freezers: they accommodate most of the GN an EN trolleys of the major oven manufacturers in the market*



Evaporatore facilmente ispezionabile e pulibile
Easy access to evaporator



Unità frigorifere carenate e silenziate di serie
Choice of outdoor noiseless condensing units





- Pannello comandi e quadro elettrico facilmente ispezionabili sulla parte frontale
- Interruttore di sicurezza per taglio alimentazione 380V.
- Rampa in acciaio inox da 50 mm. per inserimento dei carrelli di serie
- Foro di scarico acqua.
- Lamiera paracolpi in acciaio inox
- Gas refrigerante R 404 a
- Sbrinamento a gas caldo
- Unità frigorifere carenate e silenziate di serie
- Versione passante (optional)
- Versione senza pavimento solo per abbattimento positivo (optional);
- Stampante per report HACCP (optional)
- Possibilità di utilizzare la sonda spillone riscaldata (optional)
- Sterilizzatore a ioni a garanzia di un'igiene a 360° (optional)

Abbattitori Surgelatori a carrello di dimensioni maggiori a quelle standard proposte (tunnel) verranno quotati sulla base delle necessità specifiche del cliente.

- Easy access to control and power panels both positioned on the front
- Safety switch
- S/s ramp provided as a standard feature
- Water drain outlet
- S/s internal protective band for trolley
- Refrigerant R 404 a
- Hot gas defrost
- Choice of outdoor noiseless condensing units
- Pass-through models (as an option)
- Models with no floor only for blast chilling (as an option);
- Hot core probe (as an option)
- Steriliser (as an option)

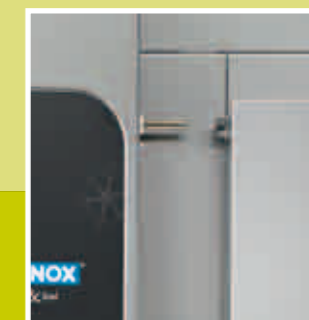
Please ask for a quotation if you require blast chillers and freezers with bigger dimensions.



Accesso frontale facilitato ai comandi
Easy access to control and power panels



Cerniera e guarnizione
Hinge and snap out door gasket



Sensore magnetico
Magnetic switch



Apertura interna antipanco
Internal



Maniglia esterna
Handle



Abbattitori rapidi di temperatura Surgelatori a carrello/ Roll-in blast chillers & freezers



BIG CHEF 20



BIG CHEF 40



N° No.	Modello Model	Codice Code	Capacità KG in abbattimento positivo (+90°C / +3°C) Blast chilling KG capacity (+90°C/+3°C)	Capacità KG in surgelazione (+90°C / -18°C) Blast Freezing KG capacity (+90°C/-18°C)	Capacità Kg/ora prodotti da pasticceria Blast freezing capacity for confectionery products (+25°C / -18°C)*	Dimensioni (mm) Dimensions (mm)	Dimensioni interne (mm) Internal dimensions (mm)	Carrelli per teglie GN / EN passo 70mm GN pans / EN trays trolleys - 70mm pitch	Alimentazione Power Supply	Dimensioni imballo (mm) Packing dimensions (mm)	Peso Netto/Lordo (Kg) Net/Gross weight (kg)
33	BIG CHEF 20 3,5HP**	9AM020PR3SN01	70	-	70	1270x1148x2368	740x920x2000		400V/3Ph/50Hz	(2315x1210x805) + (2315x1410x755)	
34	UC3HP	74841422				1182x450x901		1 x 20 GN 1/1 1 x 20 GN 2/1	400V/3Ph/50Hz	1360x560x1040	112
35	BIG CHEF 20 4HP**	9AM020PR3SN02	110	95	110	1270x1148x2368	740x920x2000	1 x 20 EN600x400	400V/3Ph/50Hz	(2315x1210x805) + (2315x1410x755)	
36	UC4HP	74841424				1182x450x901			400V/3Ph/50Hz	1360x560x1040	120

* prodotto di riferimento croissants crudi da 50 gr/pezzo / * reference product is uncooked croissant 50 gr. each
** forniti smontati / all models are disassembled

N° No.	Modello Model	Codice Code	Capacità KG in abbattimento positivo (+90°C / +3°C) Blast chilling KG capacity (+90°C/+3°C)	Capacità KG in surgelazione (+90°C / -18°C) Blast Freezing KG capacity (+90°C/-18°C)	Capacità Kg/ora prodotti da pasticceria Blast freezing capacity for confectionery products (+25°C / -18°C)*	Dimensioni (mm) Dimensions (mm)	Dimensioni interne (mm) Internal dimensions (mm)	Carrelli per teglie GN / EN passo 70mm GN pans / EN trays trolleys - 70mm pitch	Alimentazione Power Supply	Dimensioni imballo (mm) Packing dimensions (mm)	Peso Netto/Lordo (Kg) Net/Gross weight (kg)
37	BIG CHEF 40 5,5HP**	9AM040PR3SN01	150	135	150	1550x1338x2368	920x1110x2000		400V/3Ph/50Hz	(2315x1210x805) + (2315x1700x825)	
38	UC5,5HP	74841426				1302x450x1201		1 x 20 GN 2/1 1 x EN 600x800	400V/3Ph/50Hz	1480x560x1330	195
39	BIG CHEF 40 7,5HP**	9AM040PR3SN02	200	175	200	1550x1338x2368	920x1110x2000	2 x 20 GN 1/1 2 x 20 EN600x400	400V/3Ph/50Hz	(2315x1210x805) + (2315x1700x825)	
40	UC7,5HP	74841428				1302x450x1201			400V/3Ph/50Hz	1480x560x1330	200

* prodotto di riferimento croissants crudi da 50 gr/pezzo / * reference product is uncooked croissant 50 gr. each
** forniti smontati / all models are disassembled