

iglu

Treasuring in the cold



ABBATTITORI/SURGELATORI RAPIDI
BLAST CHILLERS/QUICK FREEZERS
SCHNELLKÜHLER/SCHOCKFROSTER



IL FREDDO PROFESSIONALE PIÙ RAPIDO E SICURO

Tutti i cibi, una volta cotti, devono essere serviti e consumati rapidamente, prima che inizi l'opera dei batteri responsabili del loro rapido invecchiamento.

La zona critica, situata tra i +90°C ed i +3°C di temperatura deve essere perciò attraversata nel minor tempo possibile affinché i cibi cotti possano essere conservati il più a lungo possibile, mantenendo intatti colore, struttura molecolare e qualità organolettiche.

Gli Abbattitori e i Surgelatori rapidi Iglu consentono di prevedere non meno di 5/6 giorni di conservazione dei prodotti, rendendo inattiva la grandissima parte dei batteri e assicurando freschezza e bontà ad ogni preparazione.

Cuochi, pasticceri, gelatai, operatori del catering e ristoratori in generale conoscono bene i vantaggi di questa pratica e l'importanza di un'attrezzatura efficiente, sicura e garantita.



THE QUICKEST AND SAFEST PROFESSIONAL CHILL

All the food, once cooked, must be promptly served and consumed, before the micro-organisms responsible for its rapid aging start their work.

The critical temperature zone, from +90°C to +3°C, must therefore be crossed as quickly as possible in order to preserve cooked food as long as possible, while keeping intact its color, its molecular structure and its organoleptic qualities.

The Iglu Chillers and Quick Freezers allow to preserve the products for not less than 5/6 days, blocking the activity of almost all the micro-organisms and assuring freshness and deliciousness of any food.

Cooks, confectioners, ice-cream makers, catering operators, and restaurateurs in general are well aware of the benefits of this technique and the importance of an efficient, safe and guaranteed equipment.



DIE SCHNELLSTE UND SICHERSTE PROFESSIONELLE KÄLTE

Alle gekochte Speisen müssen schnellstens serviert und verbraucht werden bevor der Prozess der Bakterienbildung eintritt, die für das schnelle Veraltern verantwortlich ist.

Die kritische Zone, die zwischen einer Temperatur von +90°C und +3°C liegt muss so schnell wie möglich überschritten werden, damit die gekochten Speisen so lang wie möglich aufbewahrt werden können und ihre Farbe, molekulare Struktur und organoleptische Qualität beizubehalten.

Die Schnellabkühler und die schnellen Tiefkühler Iglu erlauben eine Produktaufbewahrung von nicht weniger als 5/6 Tagen und lassen einen größten Teil an Bakterien unaktiv und versichert Frische und Vorzüglichkeit bei jeder Vorbereitung.

Köche, Konditor, Eisfabrikanten, Personal für das Catering und Gastwirte im Allgemeinen kennen die Vorteile dieses Verfahrens und die Wichtigkeit einer leistungsfähigen, sicheren und garantierter Ausrüstung sehr gut.



LO STRUMENTO INDISPENSABILE PER UNA CUCINA AL PASSO CON I TEMPI

Gli abbattitori e surgelatori rapidi Iglu sono stati progettati per valorizzare e semplificare l'attività di preparazione e allungare i tempi di conservazione degli alimenti. Studiati specificamente per il trattamento di prodotti diversi, provvedono alle operazioni di:

- **abbattimento rapido della temperatura da +90°C a +3°C al cuore del prodotto entro il tempo massimo di 90 minuti.**

La macchina, durante il ciclo, controlla elettronicamente la temperatura dell'aria all'interno della camera e automaticamente, a fine ciclo, conserva il cibo a +2°C.

- **surgelamento rapido al cuore del prodotto da +90°C a -18°C entro 240 minuti.**

Anche in questo caso la macchina, durante il ciclo, controlla elettronicamente la temperatura dell'aria all'interno della camera (-35/-40°C) per poi passare automaticamente in conservazione a -20°C a fine ciclo.

- Per garantire un corretto funzionamento ed un utilizzo conforme degli Abbattitori Iglu, è stata appositamente concepita e sviluppata un'elettronica di uso semplice ed intuitivo per gli Chefs di cucina ma nello stesso tempo con un contenuto tecnologico avanzato ed affidabile, sviluppato dopo anni di esperienza sul campo.

Il **Controllore Elettronico Iglu** infatti si basa su una piattaforma programmabile, significativa per potenza, flessibilità ed affidabilità.

Perché immediato, affidabile e tecnologicamente all'avanguardia?

Per la facilità d'uso.

Display grafico intuitivo che guida l'utente con istruzioni e suggerimenti sinottici.

Per l'igiene.

Display pratico da pulire, pensato per applicazioni in ambienti dove vengono manipolati alimenti.

Per l'ampia varietà di funzioni.

Cicli standard fino a 3 fasi completamente configurabili.

In opzione, con sonda multi-point, termostato in grado di gestire 9 cicli personalizzabili e selezionabili tramite il display sinottico. Per ciascuno dei cicli possono essere configurate fino a 3 fasi.

Per l'attenzione alle Normative standard.

Disponibilità di report HACCP completi per il monitoraggio della temperatura degli alimenti, funzione da sfruttare unitamente alla porta USB, disponibile tra gli accessori, gestita dal display "touch".

Per l'Energy Saving.

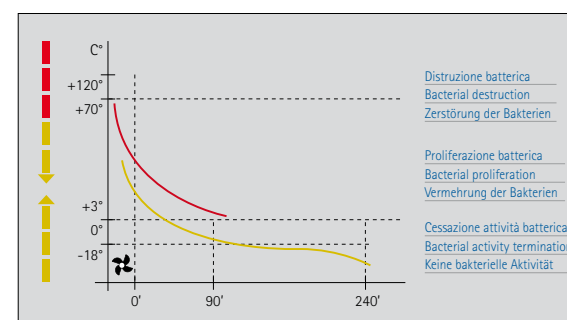
Selezionando o creando i cicli più adatti per ogni prodotto si evitano sprechi e si risparmia energia.



Ciclo di abbattimento

Chilling cycle

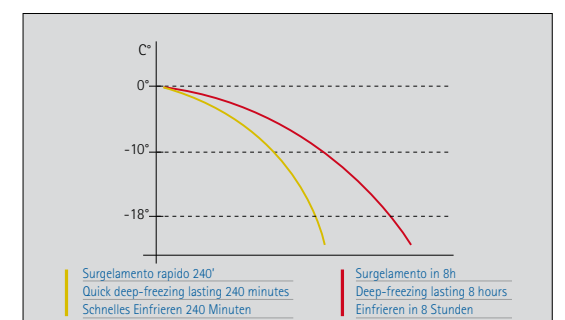
Temperaturerniedrigungszyklus



Ciclo di surgelazione

Freezing cycle

Einfrierungszyklus



AN ESSENTIAL TOOL FOR AN UP-TO-DATE KITCHEN

The Iglu Chillers and Quick Freezers have been designed to enhance and simplify the cooking activity and extend the foods' preservation time. Specifically studied for the treatment of varied products, they perform the following functions:

- **Quick chilling from +90°C to +3°C, measured at the core of the product, within a maximum time of 90 minutes.**

The machine, during its cycle, monitors electronically the air temperature inside its cell and, at the end of the cycle, stores automatically the food at +2°C.

- **Quick freezing from +90°C to -18°C, measured at the core of the product, within 240 minutes.**

In this case as well the machine, during its cycle, monitors electronically the air temperature inside its cell (-35/-40°C) and then switches automatically to a storing mode at -20°C at the end of the cycle.

- In order to assure a correct operation and a consistent use of the Iglu Chillers, it has been specially designed and developed an electronic platform, control easy to use for the kitchen chefs, but at the same time having an advanced and reliable technological content, based on many years of field experience.

The **Iglu Electronic Control**, in fact, makes use of a programmable platform, remarkable for its power, flexibility and reliability.

Why is it direct, reliable and technologically cutting-edge?

Because of its ease-of-use.

A graphic display guiding the user with instructions and tips.

BECAUSE OF ITS HYGIENE.

Easy-to-clean display, designed for an environment where food is handled.

Because of its wide range of functions.

Standard cycles, with up to 3 phases, completely configurable.

Optional controller, with multi-point probe, able to manage 9 to-be-customized cycles, accessible through the synoptique display. For any of the to-be-customized cycles, up to 3 phases can be configured.

Because of its attention to the standards.

Complete HACCP reports for monitoring food temperature are available, as well as the optional USB device.

Because of its energy saving.

Selecting or creating the cycles more suitable for each product avoid waste and save energy.

*Abbattitore Iglu modello 3 teglie
Blast Chillers/Quick Freezers Iglu 3 trays
Schnellabkühler/Tiefkühler Iglu 3 bleche*



*Abbattitore Iglu modello 5 teglie
Blast Chillers/Quick Freezers Iglu 5 trays
Schnellabkühler/Tiefkühler Iglu 5 bleche*

EIN UNENTBEHRLICHES INSTRUMENT FÜR EINE KÜCHE DER HEUTIGEN ZEIT

Die Schnellabkühler und schnellen Tiefkühler Iglu wurden entworfen, um die Vorbereitung hervorzuheben, zu vereinfachen und um die Aufbewahrungszeiten der Speisen zu verlängern. Sie wurden spezifisch für verschiedene Produktbehandlung studiert und haben folgende Funktionen:

- **eine schnelle Temperaturerniedrigung von +90°C bis +3°C im Innern des Produktes bis zu einer Höchstzeit von 90 Minuten**

Das Gerät kontrolliert elektronisch die Lufttemperatur im Innern des Kältefaches während des Arbeitszyklusses und automatisch bei Ende der Kühlung bewahrt die Speise bei +2°C

- **schnelles Einfrieren im Innern des Produktes von +90°C bis -18°C innerhalb 240 Minuten**

Auch in diesem Fall wird die Lufttemperatur im Innern des Kühlfaches (-35°C/-40°C) während des Arbeitszyklusses vom Gerät kontrolliert und gelangt automatisch zur Aufbewahrungstemperatur von -20°C bei Zyklusbeendigung.

- Um ein richtiges Funktionieren und Gebrauch der Schnellabkühler Iglu zu garantieren, wurde ein einfaches und intuitives elektronisches System entwickelt, das für die Küchenchefs bestimmt ist. Gleichzeitig sind die Schnellabkühler mit einer fortgeschrittenen und zuverlässigen Technologie ausgestattet, deren Ergebnis von jahrelanger Erfahrung ist.

Der **elektronische Regler Iglu** basiert sich auf einer programmierbaren Plattform, die sehr wichtig für die Leistung, Flexibilität und Zuverlässigkeit ist.

Warum sind die Schnellabkühler von unmittelbarer, zuverlässiger und technologischer Avantgarde?

Wegen der leichten Benutzung

Das grafische intuitive Display, das den Benutzer mit Anleitungen und Hinweise betreut.

Wegen der hygiene

Die Schnellabkühler sind leicht zu saubern und daher gerade für Arbeitslokale bestimmt, in denen Speisen manipuliert werden.

Wegen der Vielseitigkeit der Funktionen

Standard Zyklen bis zu 3 Phasen total darstellbar. Mit optionalem Thermostat, mit multi-point Fühler ausgestattet, gibt es 9 personalisierbare Zyklen zur Verfügung, die durch den Übersichtsdisplay ausgewählt werden. Für jeden personalisierbaren Zyklus können bis zu 3 Phasen dargestellt werden.

Wegen der Aufmerksamkeit zu den Standard Normen

Verfügbarkeit des kompletten Reports HACCP für die Überwachung der Nahrungsmitteltemperatur. USB-Anschluss als Zubehör.

Wegen energy saving

Verschwendungen werden vermieden und Energie wird gespart, wenn man die richtigen und geeigneten Zyklen für jedes Nahrungsmittel wählt.

TUTTI I VANTAGGI PER IL VOSTRO LAVORO E LA SODDISFAZIONE DEI VOSTRI CLIENTI



• Grande sicurezza garantita

I prodotti vengono trattati scrupolosamente secondo le normative HACCP che analizzano il trattamento, la manipolazione e la conservazione dei cibi nei punti critici della catena alimentare.



• Migliore gestione dei tempi di lavoro.

Con gli abbattitori si possono ottimizzare e pianificare i tempi di preparazione dei cibi, con conseguente significativo risparmio di tempo ed energia.



• Acquisti mirati

Gli acquisti delle materie prime possono essere fatti in modo più razionale, per esempio quando sono più convenienti, evitando quantità esagerate e gamma troppo ampia di prodotti.



• Minori scarti

Il cibo si conserva meglio e quindi si può rigenerare meglio, aumentando la durata e riducendo gli scarti.



• Ottima qualità del prodotto

La qualità del cibo rimane intatta anche dopo giorni di conservazione del prodotto gratificando cuochi e operatori. E i clienti lo apprezzano.



• Possibilità di Menù più ricchi

Riducendo i tempi del lavoro ed aumentando la qualità del prodotto si possono implementare anche i contenuti dei menù, aumentando la scelta e la soddisfazione dei clienti.

CICLO PRODUTTIVO DI UNA CUCINA PROFESSIONALE
PRODUCTION CYCLE OF A PROFESSIONAL KITCHEN
PRODUKTIONSZYKLUS EINER PROFESSIONELLEN KÜCHE



ALL THE BENEFITS FOR YOUR WORK AND THE SATISFACTION OF YOUR CUSTOMERS

• Guaranteed safety

All the products are carefully handled according to the HACCP norms relative to the treatment, handling and preserving of foods in the critical points of the alimentary chain.

• Better management of working times

Through the chillers it is possible to plan and optimize the food preparation times, with a consequent and important saving of time and energy.

• Targeted purchases

The raw materials purchases can be made more rationally, e.g. when they are cheaper, avoiding excessive quantities and a too wide range of products.

• Reduced wastes

The foods are better preserved and therefore can be better regenerated, increasing their life and reducing wastes.

• Excellent product quality

Food quality stays the same even after days of conservation of the product, a gratifying fact for cooks and operators. And the customers appreciate it.

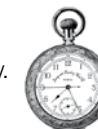
• Possibility of richer menus

By reducing working times and increasing product quality even the menu's contents can be implemented, increasing choice and satisfaction of the customers as well.



• Hohe garantierte Sicherheit

Die Produkte werden gewissenhaft gemäß der Normen HACCP behandelt, die die Behandlung, die Manipulation und die Speisenaufbewahrung bei kritischen Punkten der Nahrungskette analysieren.



• Bessere Zeiteinteilung

Mit den Schnellabkühlern kann man die Vorbereitungszeit der Speisen optimieren und planen und daher Energieeinsparung zu erzielen.



• Gezielte Einkäufe

Die Einkäufe der Rohstoffe können in der Tat rationeller sein, z. B. wenn diese im Preis günstiger sind. Somit vermeidet man den Einkauf von großen Mengen an verschiedenen Produkten.



• Geringe Abfälle

Die Speise erhält sich besser und kann daher besser regeneriert werden. Somit erhöht sich die Dauer mit wenigen Abfällen.



• Beste Produktqualität

Die Produktqualität der Speisen bleibt unverändert auch nach einigen Aufbewahrungstagen zur Freude von Köchen und Küchenpersonal. Und die Kunden werden dies sehr zu schätzen wissen.



• Möglichkeit für reichhaltigere Menüs

Man kann auch die Bestandteile eines Menüs bereichern, indem man die Vorbereitungszeit verringert und die Produktqualität, die Wahl und die Zufriedenheit der Kunden erhöht.

Pronto da servire
 Ready to serve
 Servierbereit

Rigenerazione +70° C
 Regeneration +70° C
 Regenerierung +70° C

Cottura 90° C
 Cooking 90° C
 Kochen 90° C

Abbattimento/Surgelazione +3°C - 18°C
 Chilling/freezing +3°C - 18°C
 Schnellabkühlung/Einfrieren +3°C - 18°C

Mantenimento +2°C - 20°C
 Storing +2°C - 20°C
 Beibehaltung +2°C - 20°C

ABBATTITORE / SURGELATORE
BLAST CHILLER / FREEZER
SCHNELLKÜHLER / SCHOCKFROSTER

GN 1/1 - 3 Teglie
GN 1/1 - 3 Trays
GN 1/1 - 3 Bleche



PICCOLO ED EFFICACE

Abbattitore di dimensioni ridotte capace però di abbattere o surgelare il prodotto in 3 teglie GN 1/1, nel pieno rispetto delle norme.

Proprio per la sua taglia contenuta, questa macchina può essere:

- posizionata sopra qualsiasi tavolo di lavoro ed utilizzata rispettando l'ergonomia,
- posta anche sotto i tavoli di lavoro quando lo spazio a disposizione è molto risicato,
- spostata facilmente dall'utente stesso e messa laddove c'è bisogno di ottimizzare il flusso lavorativo.

• Caratteristiche costruttive

Struttura monoscocca in acciaio inox AISI 304, con finitura SB all'esterno.

Maniglia a presa rovesciata, di facile prensilità e pulizia.

Struttura reggigriglie in filo d'acciaio saldato, adatta a supportare 3 griglie GN 1/1

Piedini in acciaio inox regolabili in altezza.

• Dotazione di serie

Struttura reggigriglie in filo d'acciaio amovibile.
Sonda al cuore single-point.

• Optionals

Griglie GN 1/1 plastificate

Griglie GN 1/1 in acciaio inox

Sonda spillone multipoint o riscaldata

Porta USB

KLEIN UND WIRKUNGSVOLL

Schnellabkühler mit kleinen Ausmaßen, die doch in der Lage sind, die Temperatur zu erniedrigen oder das Produkt auf 3 Blechen GN 1/1 gemäss der Normen einzufrieren.

Gerade wegen seiner Ausmaßen kann dieses Gerät:

- auf jeglichen Arbeitstisch aufgestellt und benutzt werden und die Ergonomie wird trotzdem respektiert.
- auch unter dem Arbeitstisch aufstellbar, wenn nicht genügend Platz vorhanden ist.
- kann sehr leicht vom Benutzer an eine Arbeitsstelle transportiert werden, um den Arbeitsablauf zu optimieren

• Konstruktionseigenschaften

Selbsttragende Struktur aus AISI 304 Edelstahl, aussen mit SB Feinbearbeitung.

Invertierter Handgriff, leicht to reinigen und greifen.

Struktur der Gitterhalter aus geschweißtem Stahldraht, geeignet für 3 Gitter GN 1/1

In Höhe regulierbare Stützfüßchen aus Inox Stahl

• Serienausstattung

Abnehmbare Gitterhalter aus Stahldraht
single-point Kernfühler

• Extraausstattung

GN 1/1 kunststoffbeschichtetes Gitter

GN 1/1 Gitter aus Edelstahl

Gewärmter oder multipoint Kernfühler

USB Buchse

SMALL AND EFFICIENT

While GN 1/1 is a small-size chiller, it is however able to chill or freeze a product in its 3 trays, while fully observing the relevant norms.

Just because of its small size, this machine can be

- located upon any working table and used observing any ergonomic constraint,
- positioned even below the working tables, when the available space is in short supply,
- easily moved by the user and positioned where there is a greater need of optimizing the working flow.

• Structural features

Monocoque structure in AISI 304 stainless steel, externally on SB finish.

Inverted grip, easy to clean and grab.

Tray-holding structure made by welded steel wire for supporting 3 GN 1/1 trays.

Height-adjustable feet made by inox steel.

• Standard equipment

Removable tray-holding steel-wire structure.
Single-point temperature probe to the core of the product.

• Optionals

GN 1/1 plastic-coated grills

GN 1/1 inox steel grills

Heated or multi-point probe

USB port



Modello	Model	Modell	3 Teglie/Trays/Bleche
Dimensioni Esterne	Outside dimensions	Äußere Ausmaßen	635x650x730
Dimensioni interne camera	Cell inside dimensions	Innere Ausmaßen der Kammer	365x547x270
Resa in Kg - Abbattitore	Yield in kg - Chiller	Leistung in Kg - Schnellabkühler	12
- Surgelatore	- Freezer	- Tiefkühler	8
Range Temperatura	Temperature range	Temperatur	+90 +3°/+90 -18° C
Tipo Gas Freon	Type of Freon gas	Kaltemittel	R 404
Potenza termica*	Heat rejection*	Wärmeleitung*	436W
Assorbimento a regime	Running power input	Absorption im Betrieb	2,5A
Tensione	Voltage	Spannung	230v/50Hz

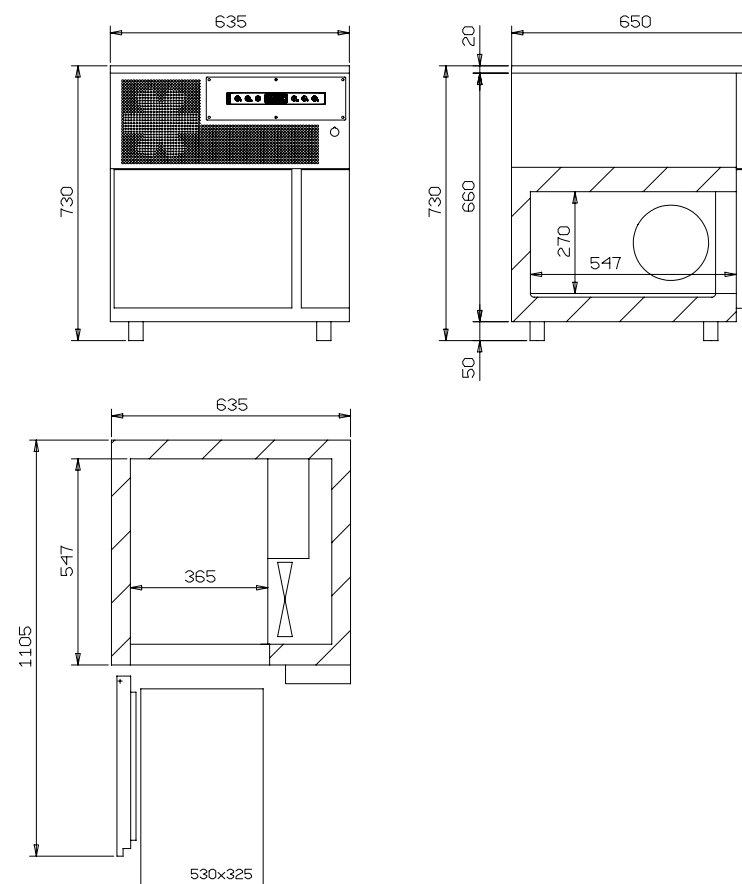
* Temp. di evaporazione / Evaporation temp. / Verdampfungstemperatur -30°C - T. ambiente / T. ambiente / Ambient t. / Raumtemp. +32°C
Temp. di condensazione / Condensation Temp. / Kondensationstemperatur +45°C



Sonda al cuore
Bodkin probe
Nadelsonde



Collocabile anche sotto tavolo
Optionally to be positioned under a table
Anbringbar auch unterhalb des Tisches



ABBATTITORE / SURGELATORE
BLAST CHILLER / FREEZER
SCHNELLKÜHLER / SCHOCKFROSTER

GN 1/1 - 400x600 - 5 Teglie
GN 1/1 - 400x600 - 5 Trays
GN 1/1 - 400x600 - 5 Bleche



CRESCE LA COMODITÀ

Estremamente flessibile, questo abbattitore/surgelatore è proposto in due versioni, con profondità di 700 mm per utilizzo teglie GN 1/1 oppure con profondità di 800 mm per utilizzo di teglie pasticceria 400x600 ed anche GN 1/1.

Le dimensioni sono state studiate appositamente per:

- l'inserimento della macchina sotto i piani di lavoro di altezza 900 mm per una ottimizzazione degli spazi nelle aree di preparazione del cibo,
- il posizionamento in linea con i piani dei tavoli neutri o refrigerati di altezza 850 o 900 mm sfruttando anche la regolazione dei piedi,
- l'utilizzo in abbinamento con una struttura porta forno di costruzione Iglu, per permettere il posizionamento sopra l'abbattitore di qualsiasi forno da 6 a 10 teglie.
(Concetto Cook & Chill)

• Caratteristiche costruttive

Struttura monoscocca in acciaio inox AISI 304, con finitura SB all'esterno.

Maniglia a presa rovesciata, di facile prensilità e pulizia.

Struttura reggigriglie in filo d'acciaio saldato, adatta a supportare 5 griglie e teglie GN o 400x600.

Piedini in acciaio inox regolabili in altezza.

Porta incernierata a destra o a sinistra su richiesta.

Struttura porta forni per composizione *cook & chill* in opzione.



• Dotazione di serie

Sonda al cuore single-point.

Struttura reggigriglie in filo d'acciaio amovibile.

Bacinella raccogli acqua di condensa.

• Optionals

Griglie GN 1/1 plastificate

Griglie GN 1/1 in acciaio inox

Teglie in acciaio inox GN 1/1 h 20 mm

Teglie in acciaio inox GN 1/1 h 40 mm

Teglie in alluminio 400x600x200

Struttura porta forni per *cook & chill*

Sterilizzatore/Ionizzatore

4 Ruote pivotanti

Stampante

Sonda spillone multipoint o riscaldata

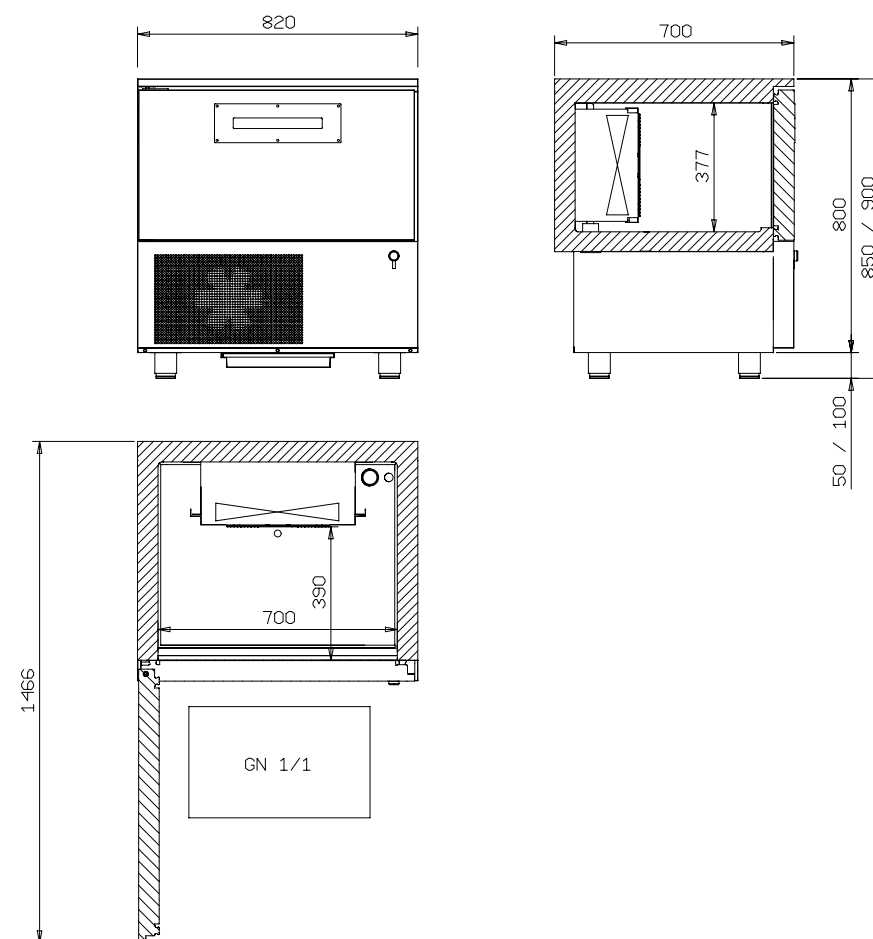
Sbrinamento elettrico

Porta USB



Modello	Model	Modell	5 Teglie GN 5 Trays GN 5 Bleche GN	5 Teglie Pasticceria 40x60 5 Trays Pastry 40x60 5 Bleche Konditorei 40x60
Dimensioni Esterne	Outside dimensions	Äußere Ausmaßen	820x700x860	820x800x860
Dimensioni interne camera	Cell inside dimensions	Innere Ausmaßen der Kammer	700x370x385	700x370x385
Resa in Kg - Abbattitore	Yield in kg - Chiller	Leistung in Kg - Schnellabkühler	18	18
- Surgelatore	- Freezer	- Tiefkühler	13	13
Range Temperatura	Temperature range	Temperatur	+90 +3°/+90 -18° C	+90 +3°/+90 -18° C
Tipo Gas Freon	Type of Freon gas	Kaltemittel	R 404	R 404
Potenza termica*	Heat rejection*	Wärmeleitung*	528W	528W
Assorbimento a regime	Running power input	Absorption im Betrieb	3,2 A	3,2 A
Tensione	Voltage	Spannung	230v/50Hz	230v/50Hz

* Temp. di evaporazione / Evaporation temp. / Verdampfungstemperatur -30°C - T. ambiente / T. ambiente / Ambient t. / Raumtemp. +32°C
Temp. di condensazione / Condensation Temp. / Kondensationstemperatur +45°C





MORE CONVENIENT

Extremely flexible, this chiller/freezer is offered in two versions, with a depth of 700 mm for using GN 1/1 trays or with a depth of 800 mm for using confectionery 400 x 600 trays and GN 1/1 as well. Its size has been expressly designed for

- inserting the machine under 900 mm-high working surfaces, in order to optimize space where food is prepared,
- positioning it in line with neutral or refrigerated table surfaces, 850 or 900 mm high, making use of the feet adjustment as well,
- using it together with an oven-holding structure made by Iglu, in order to position above the chiller any 6- or 10-tray oven (cook & chill concept).

• Structural features

Monocoque structure in AISI 304 stainless steel, externally on SB finish.
Inverted grip, easy to clean and grab.

Tray-holding structure made by welded steel wire for supporting 5 GN or 400x600 grills and trays.
Height-adjustable feet made by inox steel.
Left- or right hinged door on demand.

Optional oven-holding structure for a *cook & chill* combination.

• Standard equipment

Single point temperature probe.
Removable tray-holding steel-wire structure.
Basin for collecting condensation water.

• Optionals

GN 1/1 plastic-coated grills
GN 1/1 inox steel grills
GN 1/1 inox-steel trays, height 20 mm
GN 1/1 inox-steel trays, height 40 mm
Aluminum trays, 400x600x200
Oven-holding structure for *cook & chill*
Sterilizer/Ionizer
4 pivoting wheels
Printer
Heated or multi-point probe
Electrical defrosting
USB port

DIE BEQUEMLICHKEIT WIRD ERHÖHT

Extrem flexibel; dieser Schnellabkühler/Tiefkühler wird in zwei Versionen vorgeschlagen, mit einer Tiefe von 700 mm für die Benutzung von Gitter GN 1/1 oder mit einer Tiefe von 800 mm für die Benutzung von Konditoreiblechen 400x600 und auch GN 1/1.

Die Ausmaßen wurde ganz besonders studiert für:

- Aufstellung des Gerätes unter dem Arbeitstisch bei einer Höhe von 900 mm für eine Optimierung der Arbeitsstelle, die zur Vorbereitung der Nahrungsmittel dient.
- Das Positionieren auf einer Linie mit den neutralen oder zur Einfrierung dienenden Arbeitstischen bei einer Höhe von 850 oder 900 mm, um die Höhenregulierung der Stützfüßchen auszunutzen.
- Die Benutzung zusammen mit einer Struktur für den Ofen von Iglu Konstruktion, um das Positionieren des Ofens von 6 bis 10 Gitter auf den Schnellabkühler zu erlauben.
(Konzept Cook&Chill)

• Konstruktionseigenschaften

Selbsttragende Struktur aus AISI 304 Edelstahl, aussen mit SB Feinbearbeitung.
Invertierter Handgriff, leicht to reinigen und greifen.
Gitterhalterstruktur aus geschweißtem Stahldraht, ideal für 5 GN oder 400x600 Gitter und Bleche.
In Höhe regulierbare Inox Stahl Stützfüßchen
Türöffnung rechts oder links, auf Anfrage.

• Serienausstattung

Single-point Kernfühler
Abnehmbarer Gitterhalter aus Stahldraht
Auffangschale für Kondenswasser

• Extraausstattung

GN 1/1 kunststoffbeschichtetes Gitter
GN 1/1 Gitter aus Edelstahl
Bleche aus Inox Stahl GN 1/1 Höhe 20mm
Bleche aus Inox Stahl GN 1/1 Höhe 40mm
Alubleche 400x600x200
Ofenstruktur für *cook & chill*
Sterilisator/Ionisator
4 lenkbare Räder
Drucker
Gewärmter oder multipoint Kernfühler
Elektrische Abtauung
USB Buchse



Sonda al cuore con cavo di connessione ad attacco rapido

Temperature core probe with fast-plug connecting cable.

Kernfühler mit Kabel mit leichtem Anschluss





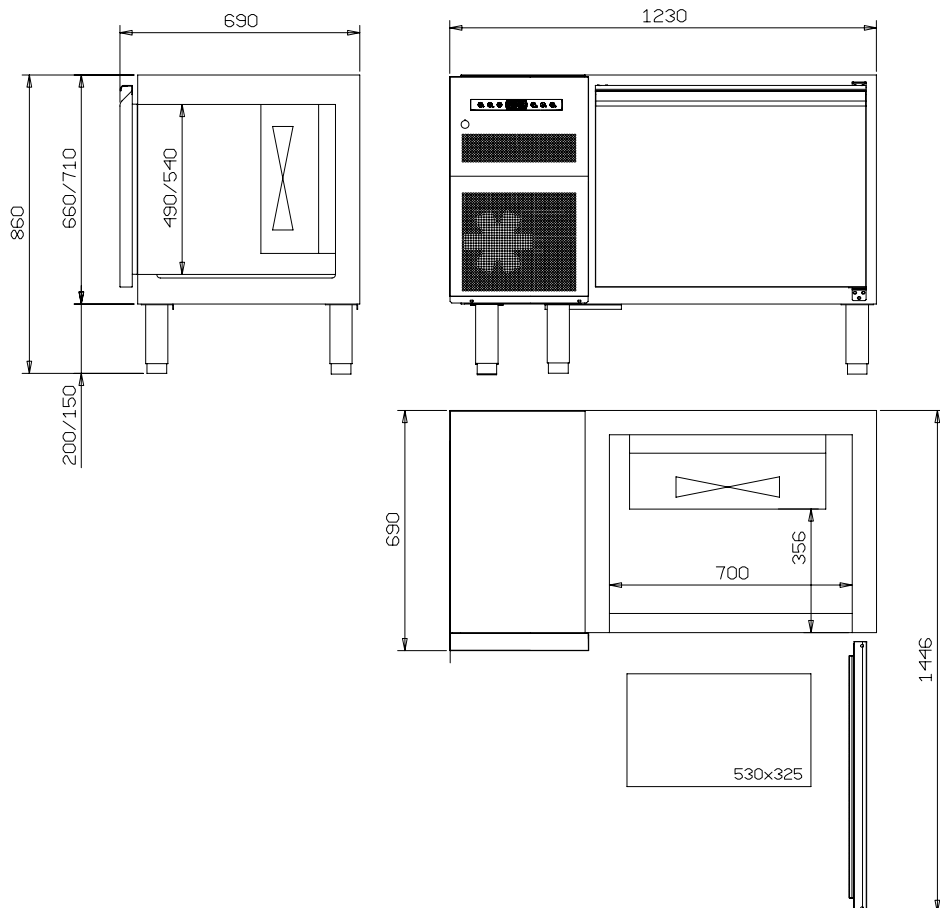
Modello	Model	Modell	5 Teglie vers. tavolo GN 5 Trays table vers. GN 5 Bleche Tisch vers. GN	5 Teglie vers. Tavolo GN - H710 5 Trays table vers. GN - H710 5 Bleche Tisch vers. GN - H710	5 Teglie vers. tav. Pasticceria 5 trays table vers. Pastry 5 Bleche Tisch vers. Konditorei
Dimensioni Esterne	Outside dimensions	Äußere Ausmaßen	O= 1230x690x860 P= 1230x700x900 A= 1230x700x985	O= 1230x690x860 P= 1230x700x900 A= 1230x700x985	O= 1230x790x860 P= 1230x800x900 A= 1230x800x985
Dimensioni interne camera	Cell inside dimensions	Innere Ausmaßen der Kammer	700x355x500	700x355x550	700x355x500
Resa in Kg - Abbattitore - Surgelatore	Yield in kg - Chiller - Freezer	Leistung in Kg - Schnellabkühler - Tiefkühler	18 13	18 13	18 13
Range Temperatura	Temperature range	Temperatur	+90 +3*/+90 -18° C	+90 +3*/+90 -18° C	+90 +3*/+90 -18° C
Tipo Gas Freon	Type of Freon gas	Kaltemittel	R 404	R 404	R 404
Potenza termica*	Heat rejection*	Wärmeleitung*	528 W	528 W	528 W
Assorbimento a regime	Running power input	Absorption im Betrieb	3,2 A	3,2 A	3,2 A
Tensione	Voltage	Spannung	230v/50Hz	230v/50Hz	230v/50Hz

*Temp. di evaporazione / Evaporation temp. / Verdampfungstemperatur -30°C - Temp. di condensazione / Condensation Temp. / Kondensationstemperatur +45°C
T. ambiente / Ambient t. / Raumtemp. +32°C

O= senza piano
P= con piano
A= con piano+alzatina

O= without surface
P= with surface
A= with surface + rise

O= ohne Arbeitsplatte
P= mit Arbeitsplatte
A= mit Arbeitsplatte und Aufkantung



VERSIONE TAVOLO

Abbattitore di nuova concezione nato per essere proposto ed utilizzato in perfetto coordinamento con altre apparecchiature nelle zone di preparazione dei cibi. Si adatta perfettamente e soddisfa appieno anche le esigenze di natura estetica nei seguenti casi:

- accoppiamento con tavoli refrigerati o tavoli neutri inseriti in un concetto di piano di lavoro unico integrato: perfetto allineamento di porte e maniglie con i tavoli refrigerati Iglu.
- Possibilità di installazione del mobile su zoccolo grazie al fondo perfettamente piatto e allo scarico dell'acqua di condensa direttamente a pavimento.
- Possibilità di fornitura dell'apparecchiatura senza piano di lavoro, con piano di lavoro oppure con piano di lavoro con alzatina secondo il tipo di utilizzo e di posizionamento.

Questo modello può essere fornito in versione Gastronomia (profondità 700 mm) oppure in versione Pasticceria (profondità 800 mm).



L'abbattitore Gastronomia esiste anche con altezza scocca 710 mm.
La versione remota ha il vano tecnico più stretto.

• Caratteristiche costruttive

Struttura monoscocca eseguita come il tavolo refrigerato.
In acciaio inox AISI 304, con finitura SB all'esterno.
Maniglia a presa rovesciata, di facile prensilità e pulizia.
Struttura reggigriglie in filo d'acciaio saldato, adatta a ricevere griglie e teglie GN o 400x600
Piedini in acciaio inox regolabili in altezza.
Apertura porta destra.

• Dotazione di serie

Sonda al cuore single-point.
Struttura reggigriglie in filo d'acciaio amovibile.
Bacinella raccogli acqua di condensa.

• Options

Griglie GN 1/1 plastificate
Griglie GN 1/1 in acciaio inox
Teglie in acciaio inox GN 1/1 h 20 mm
Teglie in acciaio inox GN 1/1 h 40 mm
Teglie in alluminio 400x600x200
Sterilizzatore/Ionizzatore
Kit 6 Ruote pivotanti (2 con freno)
Sonda al cuore riscaldata o multipoint
Stampante
Sbrinamento elettrico
Porta USB
Piano superiore di lavoro con o senza alzatina posteriore

TABLE VERSION

A new-concept chiller designed to be used in a perfect combination with other equipment in areas of food preparation. It perfectly fits in and fully satisfy even any aesthetic need in the following cases:

- matching with refrigerated tables or neutral tables to realize the concept of a one integrated working surface; perfect lining up of doors and handles with the Iglu refrigerated tables;
- it can be installed on a base thanks to its perfectly flat bottom and the discharge of the condensation water directly to the drainage in the floor;
- the chiller may be supplied without a working top, with a working top, or with working top and splash back, according to the type of use and positioning. This model comes in two versions: Gastronomy (depth 700 mm) and Confectionary (depth 800 mm). The Gastronomy version comes also with body height 710 mm. The remote version has a shorter technical compartment.

• Structural features

Monocoque structure finished like the refrigerated tables, in AISI 304 stainless steel, externally on SB finish.

Inverted grip, easy to clean and grab.

Tray-holding structure made by welded steel wire for supporting GN or 400x600 grills and trays.

Height-adjustable feet made by inox steel.

Right-side door opening.

• Standard equipment

Single-point temperature probe to the core of the product.

Removable tray-holding steel-wire structure. Basin for collecting condensation water.

• Optionals

GN 1/1 plastic-coated grills

GN 1/1 inox steel grills

GN 1/1 inox-steel trays, height 20 mm

GN 1/1 inox-steel trays, height 40 mm

Aluminum trays, 400x600x200

Sterilizer/Ionizer

6 pivoting wheels (2 with brake)

Multipoint or heated temperature probe

Printer

Electrical defrosting

USB port

Top working surface with or without splash back.



Unità refrigerante estraibile

Extractable chilling unit

Herausziehbare Gefrierereinheit

TISCH VERSION

Schnellabkühler von neuer Konzeption, entwickelt für einen perfekten Vorschlag und Benutzung mit anderen Geräten bei der Speisenvorbereitung. Er passt sich perfekt aus Schönheitsgründen den Bedürfnissen in folgenden Fällen an:

- Zusammenstellung mit Kühltschen oder neutralen Tischen, die in den Arbeitstisch eingebaut werden: perfekte Anpassung und Anreihung der Türen und Griffe mit den Kühltschen Iglu
- Installationsmöglichkeit auf Sockeln dank eines ganz ebenen Bodens und dem Kondenswasserablauf direkt auf den Fußboden.
- Lieferungsmöglichkeit des Gerätes ohne Arbeitstisch oder Arbeitstisch mit Aufbau je nach Verwendungszweck und Positionierung. Dieses Modell kann in Version Gastronomie (Tiefe 700 mm) oder in Version Konditorei (Tiefe 800 mm) geliefert werden.

Aufkantung

Die Version Gastronomie kann auch mit Höhe 710 mm geliefert werden. Die Zentralkühlung Ausführung hat einen kleineren Installationsfach.

• Konstruktionseigenschaften

Selbsttragende Struktur wie bei Kühltsch, aus AISI 304 Edelstahl, aussen mit SB Feinbearbeitung. Invertierter Handgriff, leicht zu reinigen und greifen.

Gitterhalterstruktur aus geschweißtem Stahldraht, ideal für GN oder 400x600 Gitter und Bleche. In Höhe regulierbare Inox Stahl Stützfüßchen Türöffnung rechts.

• Serienausstattung

Nicht gewärmter Kernfühler Abnehmbarer Gitterhalterstruktur aus Stahldraht Auffangschale für Kondenswasser

• Extraausstattung

GN 1/1 kunststoffbeschichtetes Gitter

GN 1/1 Gitter aus Edelstahl

Stahlbleche in Inox GN 1/1 Höhe 20 mm

Stahlbleche in Inox GN 1/1 Höhe 40 mm

Alubleche 400x600x200

Sterilizer/Ionizer

Bausatz mit 6 lenkbaren Rädern (2 mit Bremsen)

Gewärmter oder multipoint Kernfühler

Drucker

Elektrische Abtauerung

USB Buchse

Türöffnung rechts

Arbeitsplatte mit oder ohne hinteren Aufkantung



Interno cella con struttura reggigriglie e fondo raggiato

Inside of cell with tray-holding structure and rayed bottom

Innere Kühlzellen mit Gitterhaltungsstruktur und gerundeten Bodenborde



ABBATTITORE / SURGELATORE
BLAST CHILLER / FREEZER
SCHNELLKÜHLER / SCHOCKFROSTER

GN 1/1 - 400x600 - 6, 10 e 15 Teglie
GN 1/1 - 400x600 - 6, 10 and 15 Trays
GN 1/1 - 400x600 - 6, 10 und 15 Bleche



ALTA FUNZIONALITÀ

Abbattitori pensati per un uso "in sintonia" con il forno, con dimensioni che permettono un ergonomico, pratico ed efficace utilizzo in abbinamento con la maggior parte dei forni industriali attualmente in produzione.

I modelli 6 e 10 Teglie possono essere ordinati con evaporatore a lato della camera oppure con evaporatore fissato alla schiena della stessa.

Ciò permette un abbinamento in utenza ai vari tipi di forni e praticamente agevola il passaggio della struttura porta teglie dal forno all'abbattitore evitando di togliere le singole teglie con il cibo per riporle una ad una nell'abbattitore.

Questi modelli possono essere dotati inoltre di uno specifico KIT per impiego del carrello reggi-struttura tipo Rational o similari.

L'altezza da terra della camera, appositamente studiata per questo scopo, permette agli abbattitori IGLU di allinearsi all'altezza delle camere dei forni che hanno la stessa capacità.

• Caratteristiche costruttive

Struttura monoscocca in acciaio inox AISI 304, esternamente con finitura SB.

Maniglia a presa rovesciata, di facile prensilità e pulizia.

Struttura reggigriglie in filo d'acciaio saldato, adatta a ricevere griglie e teglie GN o 400x600.

Piedini in acciaio inox regolabili in altezza.

Apertura porta a destra o a sinistra su richiesta.

Allestimenti variabili per camere in profondità o camere in larghezza.

• Dotazione di serie

Sonda al cuore single-point.

Struttura reggigriglie in filo d'acciaio amovibile.

Vaschetta raccogli acqua di condensa.

• Optionals

Griglie GN 1/1 plastificate

Griglie GN 1/1 in acciaio inox

Teglie in acciaio inox GN 1/1 h 20 mm

Teglie in acciaio inox GN 1/1 h 40 mm

Teglie in alluminio 400x600x200

Sterilizzatore/Ionizzatore

Stampante

Kit adattamento utilizzo carrello per struttura portateglie tipo Rational (6 e 10 teglie)

Sonda al cuore riscaldata o multipoint

Sbrinamento elettrico

Porta USB

HIGH FUNCTIONALITY

These are chillers designed to be used "in tune" with an oven, with a size allowing an ergonomic, practical and effective use together with most of the industrial ovens on sale.

The 6 and 10 tray models may be ordered with the evaporator fitted to the side or to the back of the cell. In this way they can be coupled with the different type of ovens, making easy the passing of the tray-holding structure directly from the oven to the chiller, without having to take each tray with the food out of the oven and put them, one at a time, in the chiller.

These models can also be equipped with a special kit for using a Rational structure-holding cart or similar types.

Thanks to the height from the ground of the cell, especially designed for this purpose, the Iglu chillers can be aligned with the cells of ovens having the same capacity.

• Structural features

Monocoque structure in AISI 304 stainless steel, externally on SB finish.

Inverted grip, easy to clean and grab.

Tray-holding structure made by welded steel wire for supporting GN or 400x600 grills and trays.

Height-adjustable feet made by inox steel.

Right- or left-side door opening on demand.

Side-by-side or front-to-rear cell assembling.

• Standard equipment

Single-point temperature probe.

Removable tray-holding steel-wire structure.

Basin for collecting condensation water.

• Optionals

GN 1/1 plastic-coated grills

GN 1/1 inox steel grills

GN 1/1 inox-steel trays, height 20 mm

GN 1/1 inox-steel trays, height 40 mm

Aluminum trays, 400x600x200

Sterilizer/Ionizer

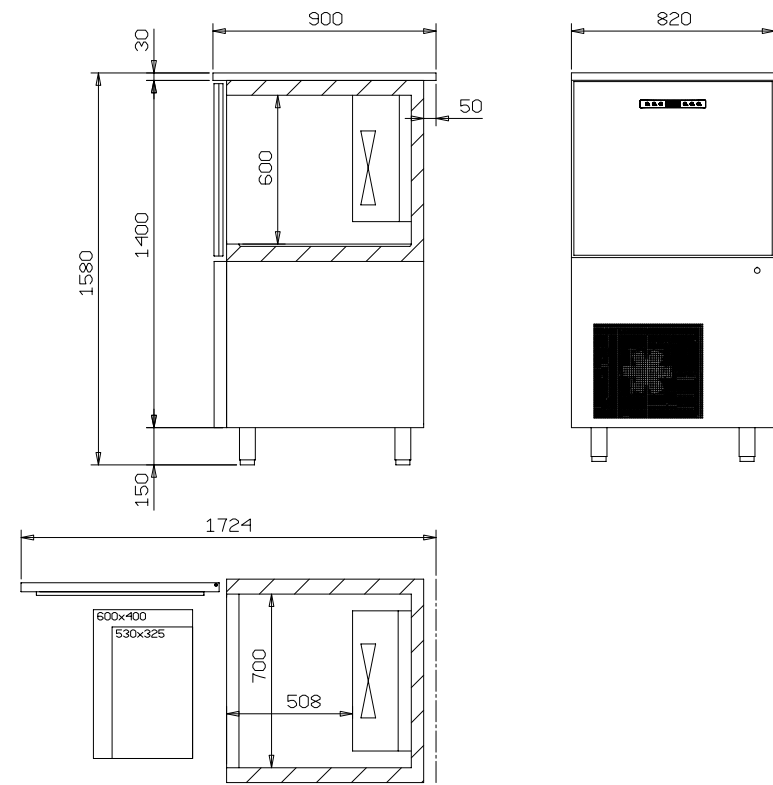
Printer

Special kit for using a type Rational structure-holding cart (6 and 10 trays)

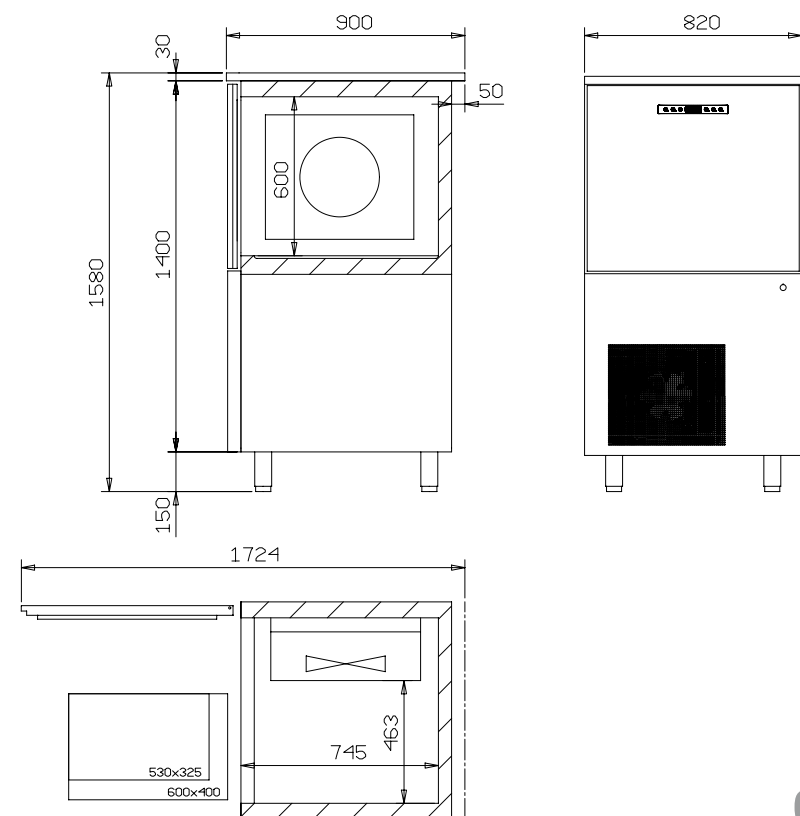
Multipoint or heated temperature probe

Electrical defrosting

USB port



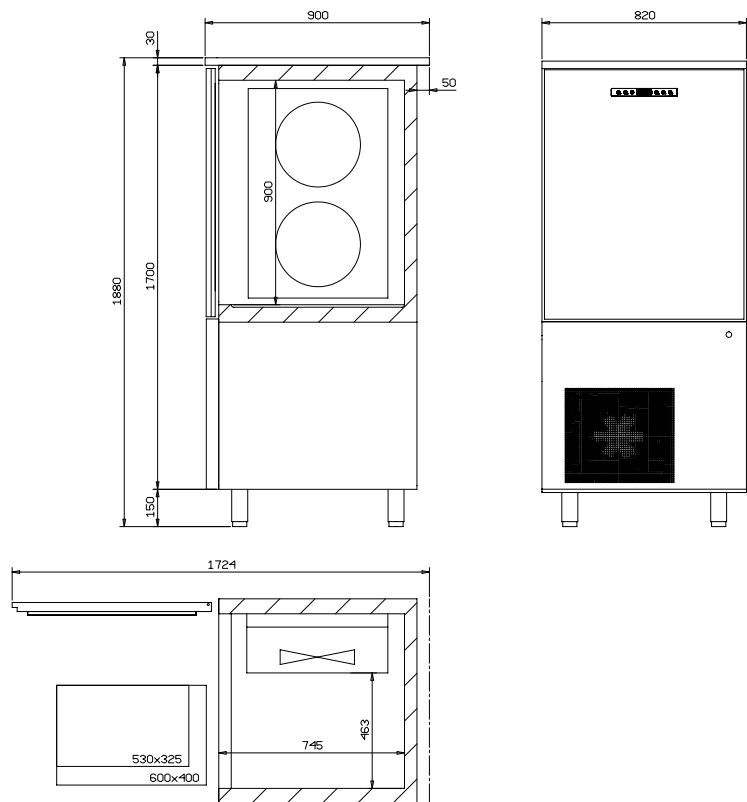
6T Side



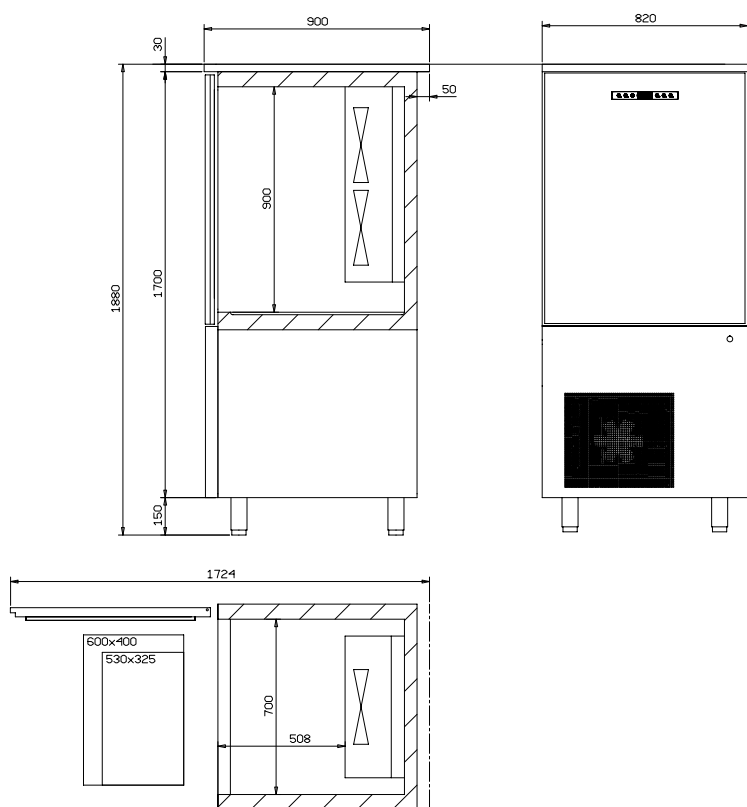
6T Front

Modello	Model	Modell	6 Teglie/Trays/Bleche Side	6 Teglie/Trays/Bleche Front
Dimensioni Esterne	Outside dimensions	Äußere Ausmaßen	820x900x1580	820x900x1580
Dimensioni interne camera	Cell inside dimensions	Innere Ausmaßen der Kammer	463x745x609	700x508x609
Resa in Kg - Abbattitore	Yield in kg - Chiller	Leistung in Kg - Schnellabkühler	22	22
- Surgelatore	- Freezer	- Tiefkühler	15	15
Range Temperatura	Temperature range	Temperatur	+90 +3°/+90 -18° C	+90 +3°/+90 -18° C
Tipo Gas Freon	Type of Freon gas	Kaltemittel	R 404	R 404
Potenza termica	Heat rejection	Wärmeleistung (W)	700* 880* 700***	700* 880** 700***
Assorbimento a regime	Running power input	Absorption im Betrieb	6,3 A	6,3 A
Tensione	Voltage	Spannung	230v/50Hz	230v/50Hz

*Temp. evaporazione / Evaporation temp. / Verdampfungstemp. - 30°C - Temp. condensazione / Condensation temp. / Kondensationstemp. +55°C - T. Ambiente / Ambient t. / Raumtemp. +43°C
 ** Temp. evaporazione / Evaporation temp. / Verdampfungstemp. - 30°C - Temp. condensazione / Condensation temp. / Kondensationstemp. +45°C - T. Ambiente / Ambient t. / Raumtemp. +32°C
 *** Potenza consigliata per remoti a temp. ambiente / Suggested power for remote appliances at ambient temp. / Empfohlene Leistung für Zentralkühlung Geräte mit Raumtemperatur +43°C



10T Side



10T Front

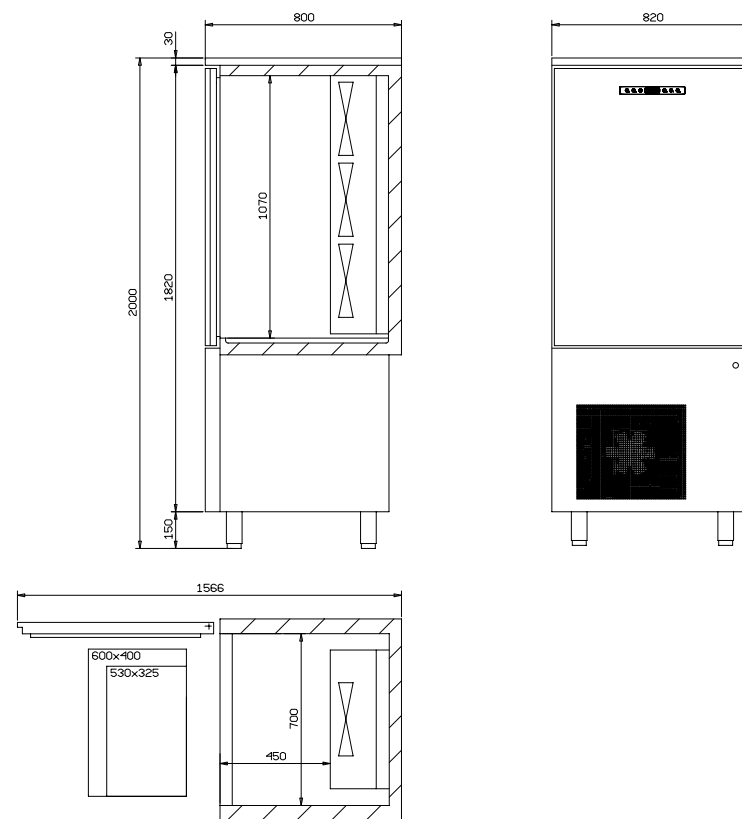
HOHE FUNKTIONALITÄT

Schnellabkühler, die für einen Gebrauch gedacht sind, damit sie "im Einklang" mit dem Ofen sind. Sie haben Ausmaßen, die eine ergonomische, praktische und leistungsfähige Benutzung zusammen mit den üblichen industriellen Öfen erlauben, die momentan in Produktion sind. Die Modelle 6 und 10 Bleche können mit einem Verdampfer bestellt werden, der sich auf einer Seite der Zelle befindet oder einen Verdampfer, der am Hinterteil befestigt ist. Dies erlaubt mit verschiedenen Öfen zu arbeiten und erleichtert die Übergabe der Gitterhalterstruktur zum Ofen bis hin zum Schnellabkühler, ohne dabei die Bleche mit den Speisen herauszunehmen und sie in den Schnellabkühler zu stellen. Diese Modelle können außerdem mit einem spezifischen Bausatz zur Benutzung eines Wagens für Strukturhalter Typ Rational oder ähnliches ausgerüstet werden. Die Höhe vom Boden der Zelle, die für diesen Zweck studiert wurde, erlaubt den Schnellabkühlern sich auf die Höhe der Ofenkammer anzupassen, die dieselbe Kapazität besitzen.

• **Konstruktionseigenschaften**
Selbsttragende Struktur aus AISI 304 Edelstahl, aussen mit SB Feinbearbeitung.

Invertierter Handgriff, leicht zu reinigen und greifen. Gitterhalterstruktur aus geschweißtem Stahldraht, geeignet für GN oder 400x600 Gitter und Bleche. In der Höhe regulierbare Inox Stahl Stützfüßchen. Türöffnung rechts oder links auf Verlangen. Verschiedene Ausführungen für die Tiefe und Breite der Zelle.

- **Serienausstattung**
Single-point Kernfühler
Abnehmbare Gitterhalterstruktur aus Stahldraht
Auffangschale für Kondenswasser
- **Extraausstattung**
GN 1/1 kunststoffbeschichtetes Gitter
GN 1/1 Gitter aus Edelstahl
Bleche aus Inox Stahl GN 1/1 Höhe 20 mm
Bleche aus Inox Stahl GN 1/1 Höhe 40 mm
Alubleche 400x600x200
Sterilisator/Ionisator
Drucker
Bausatz für Benutzung des Wagens für die Gitterhalterstruktur Typ Rational (6 und 10 Bleche)
Gewärmer oder multipoint Kernfühler
Elektrische Abtauung
USB Buchse



15T

Modello	Model	Modell	10 Teglie/Trays/Bleche Side	10 Teglie/Trays/Bleche Front
Dimensioni Esterne	Outside dimensions	Äußere Ausmaßen	820x900x1880	820x900x1880
Dimensioni interne camera	Cell inside dimensions	Innere Ausmaßen der Kammer	463x745x910	700x508x910
Resa in Kg - Abbattitore	Yield in kg - Chiller	Leistung in Kg - Schnellabkühler	36	36
- Surgelatore	- Freezer	- Tiefkühler	25	25
Range Temperatura	Temperature range	Temperatur	+90 +3°/+90 -18° C	+90 +3°/+90 -18° C
Tipo Gas Freon	Type of Freon gas	Kaltemittel	R 404	R 404
Potenza termica (W)	Heat rejection (W)	Wärmeleitung (W)	1400* 1650** 1400***	1400* 1650** 1400***
Assorbimento a regime	Running power input	Absorption im Betrieb	8,1 A	8,1 A
Tensione	Voltage	Spannung	230v/50Hz	230v/50Hz

* Temp. evaporazione / Evaporation temp. / Verdampfungstemp. - 30°C - Temp. condensazione / Condensation temp. / Kondensationstemp. +55°C - T. Ambiente / Ambient t. / Raumtemp. +43°C
** Temp. evaporazione / Evaporation temp. / Verdampfungstemp. - 30°C - Temp. condensazione / Condensation temp. / Kondensationstemp. +45°C - T. Ambiente / Ambient t. / Raumtemp. +32°C
*** Potenza consigliata per remoti a temp. ambiente / Suggested power for remote appliances at ambient temp. / Empfohlene Leistung für Zentralkühlung Geräte mit Raumtemperatur +43°C

Modello	Model	Modell	15 Teglie/Trays/Bleche
Dimensioni Esterne	Outside dimensions	Äußere Ausmaßen	820x800x2000
Dimensioni interne camera	Cell inside dimensions	Innere Ausmaßen der Kammer	700x450x1090
Resa in Kg - Abbattitore	Yield in kg - Chiller	Leistung in Kg - Schnellabkühler	45
- Surgelatore	- Freezer	- Tiefkühler	35
Range Temperatura	Temperature range	Temperatur	+90 +18°/+90 -18° C
Tipo Gas Freon	Type of Freon gas	Kaltemittel	R 404
Potenza termica (W)	Heat rejection (W)	Wärmeleitung (W)	1490* 1730** 1490***
Assorbimento a regime	Running power input	Absorption im Betrieb	4,6 A
Tensione	Voltage	Spannung	380v/50Hz

* Temp. evaporazione / Evaporation temp. / Verdampfungstemp. - 30°C - Temp. condensazione / Condensation temp. / Kondensationstemp. +55°C - T. Ambiente / Ambient t. / Raumtemp. +43°C
** Temp. evaporazione / Evaporation temp. / Verdampfungstemp. - 30°C - Temp. condensazione / Condensation temp. / Kondensationstemp. +45°C - T. Ambiente / Ambient t. / Raumtemp. +32°C
*** Potenza consigliata per remoti a temp. ambiente / Suggested power for remote appliances at ambient temp. / Empfohlene Leistung für Zentralkühlung Geräte mit Raumtemperatur +43°C

ABBATTITORE / SURGELATORE
BLAST CHILLER / FREEZER
SCHNELLKÜHLER / SCHOCKFROSTER

GN 1/1 - 400x600 - 20 e 40 Teglie
GN 1/1 - 400x600 - 20 and 40 Trays
GN 1/1 - 400x600 - 20 und 40 Bleche



TECNOLOGIA AL TOP

Struttura a pannelli in acciaio inox AISI 304, con finitura SB all'esterno.

Angoli interni arrotondati.

Guarnizione porta removibile.

Maniglia con chiusura a chiave e dispositivo interno antipanico.

Fondo coibentato e rampa d'accesso.

Macchina utilizzabile con un carrello portateglie

(optional) adatto per 10 teglie GN 2/1 oppure

20 teglie GN 1/1 oppure 20 teglie EN 400x600.

• Dotazione di serie

Sonda al cuore single-point

Quadro controllo e comandi

Pacco evaporante interno con carenatura inox

apribile per la pulizia

Vaschetta inox raccogli condensa posta sotto

l'evaporatore

Predisposizione per scarico condensa esterno frontale

(su richiesta)

• Optionals

Unità condensatrice remota, carenata

Sterilizzatore/Ionizzatore

Sbrinamento elettrico

Registratore temperatura con stampante

Kit collegamento con PC

Sonda al cuore riscaldata o multipoint

Porta USB

TOP TECHNOLOGY

Panel structure, all in AISI 304 stainless steel, externally on SB finish.

Rounded-off inside corners.

Removable door gasket.

Handle with key lock and internal anti-panic device.

Insulated bottom and access ramp.

The appliance is usable with a tray-holding

cart (optional) with a capacity

of 10 GN 2/1 trays or 20 GN 1/1 trays

or 20 EN 400x600 trays.

• Standard equipment

Single point temperature probe.

Control panel.

Internal evaporator pack with inox fairing openable

for cleaning.

Inox basin for condensation collecting located

under the evaporator.

Fitted for an external front discharge

of condensation (on demand).

• Optionals

Remote condensing unit, faired

Sterilizer/Ionizer

Electrical defrosting

Temperature recorder with printer

Kit for connection to a PC

Multipoint or heated temperature probe

Porta USB

HÖCHSTE TECHNOLOGIE

Plattenstruktur aus AISI 304 Edelstahl, aussen mit SB Feinbearbeitung.

Innere Ecken abgerundet

Abnehmbare Türdichtung

Griffe mit Schlüsselverriegelung und innere

Antipanik-Vorrichtung

Isolierter Boden und Zugangsrampe

Das Gerät ist mit einem Wagen für Blechhalter

benutzbar (Extraausstattung), geeignet

für 10 Bleche GN 2/1 oder 20 Bleche GN 1/1

oder 20 Bleche EN 400x600

• Serienausstattung

Single-point Kernfühler

Kontroll- und Schalttafel

Innere Verdampfeinheit mit Inox- Verkleidung

und aufmachbar für Säuberung

Inox Auffangschale für Kondenswasser unterhalb

des Verdampfers

Vorrichtung für äußerlichen frontalen

Kondenswasserablauf (auf Anfrage)

• Extraausstattung

Kondensatoreinheit, verkleidet

Sterilisator/Ionisator

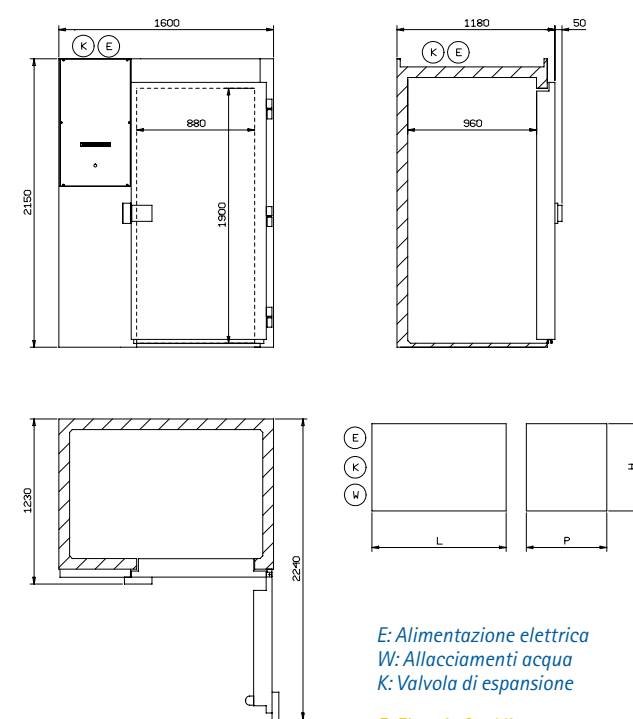
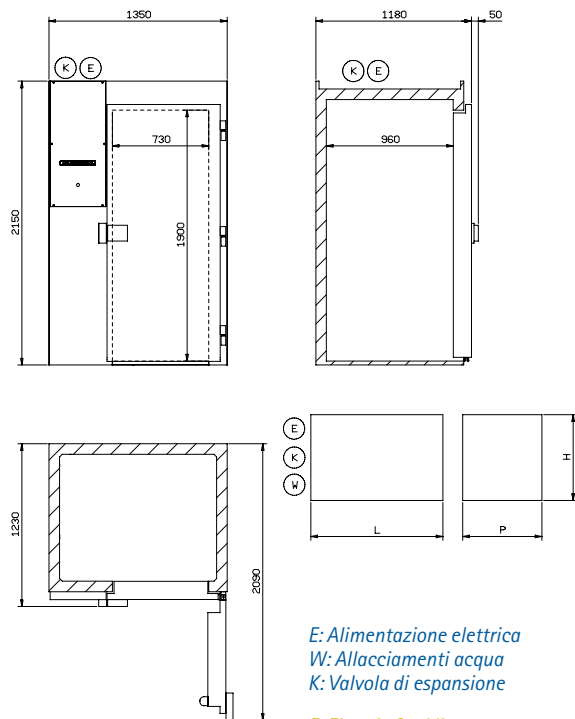
Elektrische Abtaugung

Temperaturregistrier mit Drucker

Bausatz für PC Anschluss

Gewärmter oder multi-point Kernfühler

USB Buchse



Modello	Model	Modell	20 T	20-65C T
Dimensioni Esterne	Outside dimensions	Äußere Ausmaßen	1350x1180x2150	1350x1180x2150
Resa in Kg - Abbattitore	Yield in kg - Chiller	Leistung in Kg - Schnellabkühler	100	65
- Surgelatore	- Freezer	- Tiefkühler	70	45
Tipo Gas Freon	Type of Freon gas	Kaltemittel	R 404 a	R 404 a
Tensione	Voltage	Spannung	400/3 V + N/50Hz	400/3 V + N/50Hz

Modello	Model	Modell	40 T
Dimensioni Esterne	Outside dimensions	Äußere Ausmaßen	1600x1180x2150
Resa in Kg - Abbattitore	Yield in kg - Chiller	Leistung in Kg - Schnellabkühler	200
- Surgelatore	- Freezer	- Tiefkühler	140
Tipo Gas Freon	Type of Freon gas	Kaltemittel	R 404 a
Tensione	Voltage	Tensión	400/3 V + N/50Hz

Gli abbattitori/surgelatori Iglu sono realizzati con la massima cura in ogni dettaglio per facilitare il lavoro dei professionisti e garantire semplicità in ogni operazione e funzionalità completa e sicura.

Every detail of the Iglu Chillers/Freezers has been realized with the utmost care in order to simplify the work of professionals and guarantee the easiness of any operation and a complete and safe functioning.

Die Schnellabkühler/Tiefkühler Iglu sind mit höchster Sorgfalt in allen Details realisiert, um die Arbeit der Professionisten zu erleichtern und die Einfachheit in allen Arbeitsphasen und kompletter und sicheren Funktionalität zu garantieren.



1



2



3

TANTI PARTICOLARI ESCLUSIVI

- Struttura in monoscocca, costruita interamente in acciaio inox, finitura dell'esterno in Scotch Brite. (Foto 1)
- L'interno della cella e il fondo di contenimento hanno gli angoli arrotondati per la migliore pulizia. L'isolamento è in poliuretano rigido privo di CFC e HCFC, iniettato ad alta densità, con elevatissima capacità coibente. (Foto 2)
- Porta intera con maniglia non sporgente e di facile prensilità di alto design, profilo termoisolante anticondensa, riscaldato.
- Evaporatore di grande superficie con valvola termostatica, funzionante con fluidi refrigeranti ecologici R404A nel rispetto dell'ambiente. Protezione con vernici anticorrosione.
- Scheda elettronica multifunzione, microinterruttore arresto ventilazione con porta aperta.
- Massima accessibilità per la pulizia. Componenti elettrici e frigoriferi facilmente raggiungibili per la manutenzione ordinaria.
- Unità refrigerante estraibile per facilitare la manutenzione nei modelli a tavolo. (Foto 3)
- Sonda al cuore con cavo di connessione ad attacco rapido. (Foto 4)
- Guarnizione porte facilmente sostituibile. (Foto 5)
- Evaporatore facilmente ispezionabile con convogliatore incernierato. (Foto 6)

MANY EXCLUSIVE FEATURES

- Monocoque structure, entirely made of inox steel, with Scotch Brite external finish. (Photo 1)
- The inside of the cell and the containment bottom have rounded-off corners for an easier cleaning. The insulation is made of rigid polyurethane with no CFC and HCFC, injected at high density, with a very high insulation capacity. (Photo 2)
- Whole door with a not leaning, easy-to-grab, expressly designed handle; heated, anti-condensation, thermal insulation profile.
- Wide-surface evaporator with thermostatic valve, operating with ecological cooling fluids R404A, environment-friendly. Protected with anticorrosive coating.
- Multi-function electronic board, micro-switch for arresting ventilation when door is opened.
- Easy access for cleaning. Electric and chilling components easy to reach for regular maintenance.
- Removable chilling unit to simplify the maintenance of the table models. (Photo 3)
- Temperature probe to the core of the product with fast-plug connecting cable. (Photo 4)
- Door gasket easy to replace. (Photo 5)
- Evaporator with easy access and hinged conveyor. (Photo 6)

VIELE EXKLUSIVE BESONDERHEITEN

- Selbsttragende Aufbaustruktur aus Inox Stahl, Scotch Brite Arbeitung an der Außenseite. (Foto 1)
- Im Innenbereich der Zellen und die Unterseite des Behälters haben abgerundete Ecken, um eine bessere Säuberung vornehmen zu können. Das Isolierungs-material besteht aus festem Polyurethan ohne CFC und HCFC, das mit hoher Dichte eingespritzt wurde und eine sehr hohe Abdichtungskapazität besitzt. (Foto 2)
- Die Innentür hat einen nicht hervorstehender Griff von hochwertigem Design, wärmedäm-mende Profile Anti-Kondenswasser, erwärmt.
- Verdampfer mit großer Oberfläche mit thermostatischen Ventil, das mit ökologischer Kühlflüssigkeit R404A mit Umweltbewusstsein funktioniert. Schutz mit korrosionshemmenden Lacken.
- Elektronische Steuerung Multifunktion Mikroschalter für Belüftungssperre mit offenen Türen
- Höchste Zugänglichkeit für Säuberungsarbeiten. Elektrische Bestandteile und Kühlschränke leicht zugänglich für die normale Wartung.
- Ausziehbarer Kühleinheit, um die Wartung der Modelle an Ort durchzuführen. (Foto 3)
- Kernfühler mit Anschlusskabel für Schnellanschluss. (Foto 4)
- Türenabdichtung leicht auswechselbar. (Foto 5)
- Verdampfer leicht kontrollierbar mit scharniertem Förderwerk. (Foto 6)



4



5



6



IGLU Cold Systems srl

Via Agnelli 6, 33083 Villotta di Chions (Pn) - Italia
ph. +39 0434 630840 - fax +39 0434 639714
www.iglu.it - sales@iglu.it

IGLU Cold Systems Ltd

Northern Barn, 3 Ashley Court, Henley
Marlborough, Wiltshire SN8 3RH - UK
ph. +44 (0)843 289 3445
info@iglu-coldsystems.co.uk

IGLU Cold Equipment Trading LLC

Al Quoz Industrial Area 4 - 15B Street
PO Box 391682 - Dubai UAE
ph: +971 (0)434 48580 - fax: +971 (0)434 48581
mobile: +971 (0)556879051 - iglu.mea@iglu.it

IGLU Cold Systems (Australia) Pty Ltd

PO BOX 554, Narrabeen
NSW 2101 Australia
Tel: +61 (0)2 9119 2512 Fax: +61 (0)2 9913 8667
www.iglucoldsystems.com.au
sales@iglucoldsystems.com.au