



ABBATTIMENTO RAPIDO +90°C>+3°C

BLAST CHILLING

REFROIDISSEMENT RAPIDE

SCHNELLKÜHLUNG

Abbattimento rapido

L'abbattimento rapido fa scendere la temperatura al cuore del prodotto da +90°C a +3°C in un tempo massimo di 90 minuti. L'intervallo termico di maggiore proliferazione batterica compreso tra +65°C e +10°C è attraversato così rapidamente da non compromettere la sicurezza alimentare e i prodotti possono essere conservati per 5-8 giorni.

Blast chilling

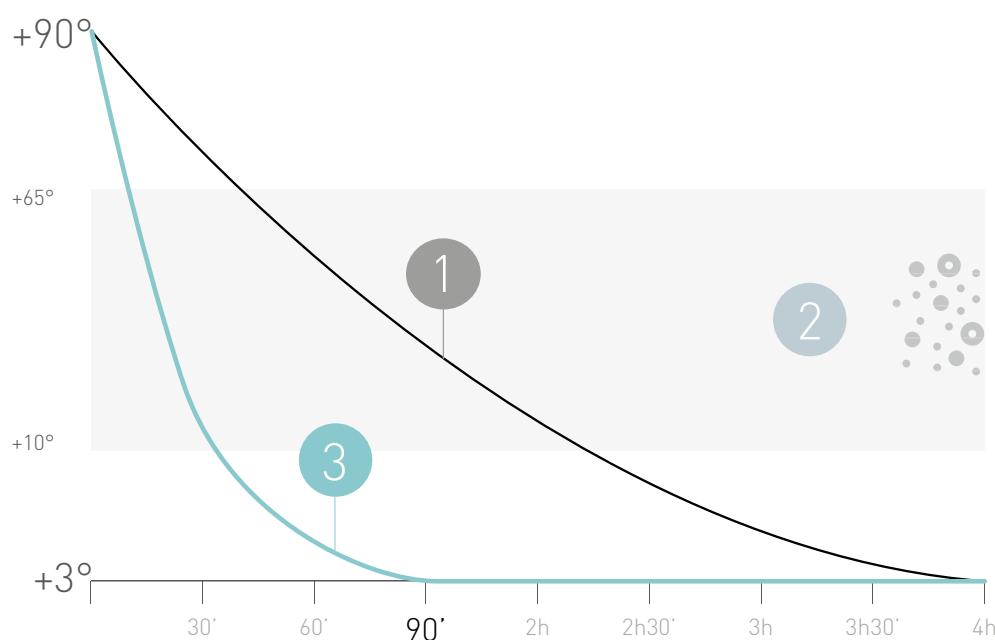
Blast chilling drops the temperature at the core of the food product from +90°C to +3°C within no more than 90 minutes. The critical temperature range between +65°C and +10°C, where the highest bacterial proliferation occurs, is thus passed through so quickly that food safety is not affected, and indeed the product can be stored for 5-8 days.

Refroidissement rapide

Le refroidissement rapide permet de faire chuter la température à cœur du produit, de +90°C à +3°C, en un temps maximum de 90 minutes. L'intervalle thermique de majeure prolifération bactérienne, compris entre +65°C et +10°C, est traversé tellement rapidement que la sécurité alimentaire est préservée, permettant ainsi de conserver les produits pendant une période de 5 à 8 jours.

Schnellkühlung

Beim Schnellkühlen wird die Kerntemperatur des Produkts innerhalb von max. 90 Minuten von +90°C auf +3°C abgesenkt. Der Temperaturbereich zwischen +65°C und +10°C mit der höchsten Bakterienproliferation wird so schnell überbrückt, dass die Lebensmittelsicherheit nicht beeinträchtigt wird und die Produkte für 5-8 Tage aufbewahrt werden können.



1

Senza abbattitore

Without blast chiller

Sans cellule de refroidissement rapide

Ohne Schnellkühler

2

Temperatura ad alto rischio (rapida formazione di batteri)

High risk temperature

Température à haut risque

Temperatur mit hoher Gefahr

3

Con abbattitore Ilsa

With Ilsa blast chiller

Avec cellule de refroidissement rapide Ilsa

Mit Ilsa Schnellkühler



Proliferazione batterica
Bacterial proliferation
Prolifération bactérienne
Bakterienwachstum

SURGELAZIONE RAPIDA +90°C>-18°C

SHOCK FREEZING

SURGÉLATION RAPIDE

SHOCKFROSTEN

Surgelazione rapida

Il congelamento tradizionale trasforma i liquidi contenuti negli alimenti in macrocristalli che ne alterano le qualità iniziali. La surgelazione rapida fa scendere la temperatura al cuore del prodotto da +90°C a -18°C in un tempo massimo di 240 minuti. La penetrazione rapida del freddo consente la formazione di microcristalli che non danneggiano il prodotto e la conservazione può durare anche alcuni mesi.

Shock freezing

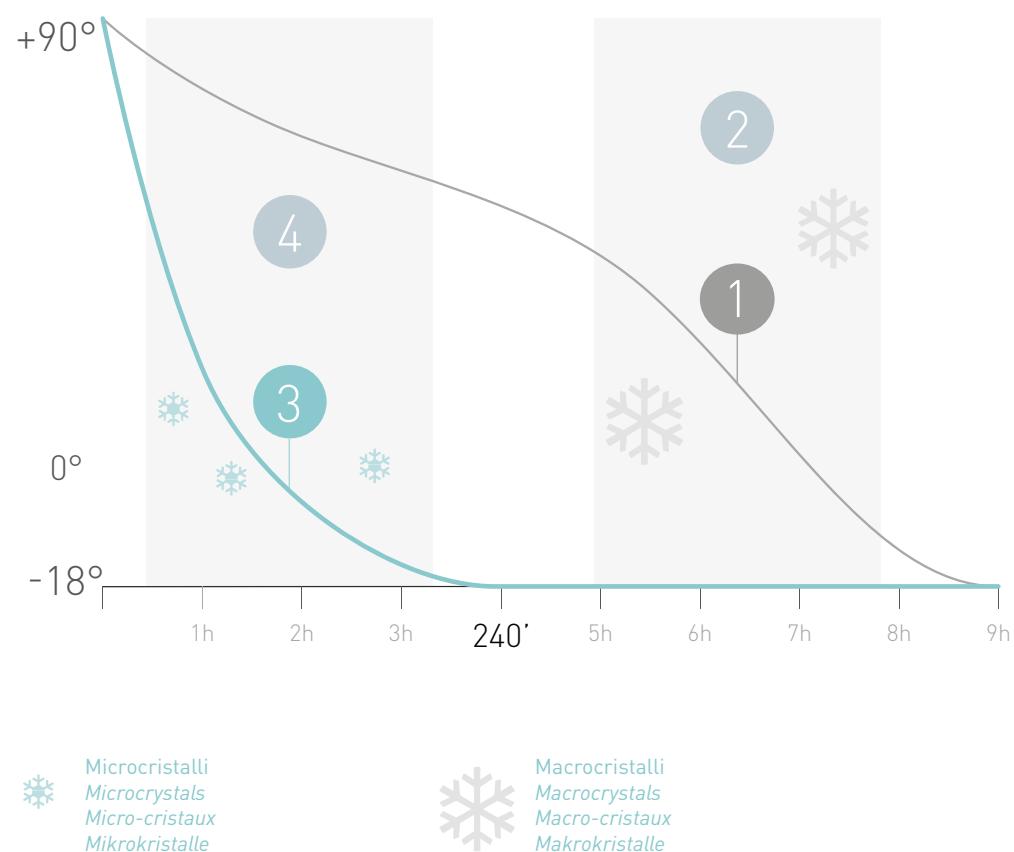
Traditional freezing transforms liquids contained in the food into macrocrystals, which in turn alter the original quality of the food. Shock freezing on the contrary drops the temperature at the core of the product from +90°C to -18°C within no more than 240 minutes. The rapid penetration of cold into the food product generates microcrystals. As a consequence, the quality of the food is not affected, and the product can be stored up to a couple of months.

Surgélation rapide

La congélation traditionnelle transforme les liquides contenus dans les aliments en macro-cristaux qui altèrent leurs qualités originelles. La surgélation rapide fait chuter la température à cœur du produit, de +90°C à -18°C, en un temps maximum de 240 minutes. La pénétration rapide du froid permet la formation de micro-cristaux qui n'abîment pas le produit, et la conservation peut alors durer plusieurs mois.

Schockfrosten

Die herkömmliche Tiefkühlmethode verwandelt die in den Lebensmitteln enthaltene Flüssigkeit in Makrokristalle, wodurch ihre ursprüngliche Qualität beeinträchtigt wird. Beim Schockfrosten wird die Kerntemperatur des Produkts innerhalb von max. 240 Minuten von +90°C auf -18°C abgesenkt. Durch das schnelle Eindringen der Kälte werden Mikrokristalle gebildet, die das Produkt nicht beschädigen, wodurch es mehrere Monate haltbar ist.



1

Senza abbattitore
Without blast chiller
Sans cellule de refroidissement rapide
Ohne Schnellkühler

2

Formazione di macrocristalli
Generation of macrocrystals
Formation de macro-cristaux
Bildung der Makrokristalle

3

Con abbattitore Ilsa
With Ilsa shock freezer
Avec cellule de surgélation rapide Ilsa
Mit Ilsa Schockfroster

4

Formazione di microcristalli
Generation of microcrystals
Formation de micro-cristaux

I CICLI DI LAVORO

WORK CYCLES

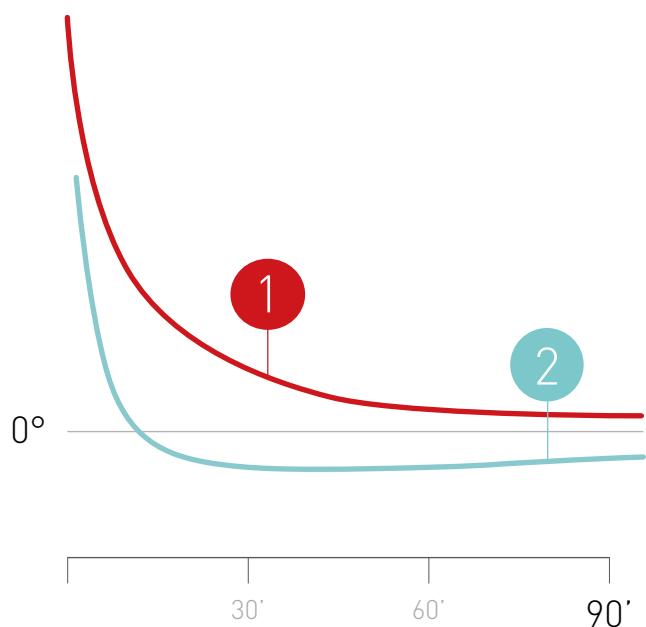
LES CYCLES DE TRAVAIL

DIE ARBEITSZYKLEN

+90°C > +3°C

ABBATTIMENTO
BLAST CHILLING

REFROIDISSEMENT RAPIDE
SCHNELLKÜHLEN



NORMALE (SOFT)
STANDARD (SOFT)
NORMAL (SOFT)
NORMAL (SOFT)

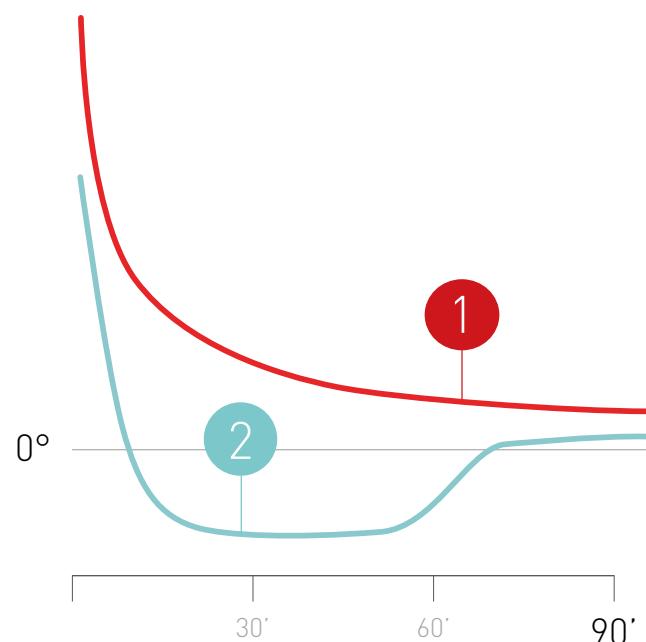


Come suggerisce il termine "soft", questo è un ciclo delicato, ideale per prodotti leggeri e di poco spessore.

As the term "soft" suggests, this is a gentle cycle specifically designed for light and thin products.

Comme le suggère le mot anglais "soft", il s'agit d'un cycle délicat, idéal pour les produits légers et de faible épaisseur.

Wie der Begriff "Soft" bereits sagt, handelt es sich um einen delikaten Zyklus, ideal für leichte und dünne Produkte.



INTENSIVO (HARD)
INTENSIVE (HARD)
INTENSIF (HARD)
INTENSIV (HARD)



La funzione "hard", che consente di ridurre i tempi di abbattimento, rende questo ciclo ottimale per prodotti densi, ad alto contenuto di grassi o per alimenti confezionati.

The "hard" cycle enables to reduce the overall blast chilling time and is ideal for products that have a high density or a high fat content, as well as for packaged food.

La fonction "hard", qui permet de réduire fortement les temps de refroidissement, rend ce cycle optimal pour traiter les produits denses, pour ceux qui contiennent beaucoup de graisses et pour les aliments conditionnés.

Die Funktion "Hard" reduziert die Zeiten beim Schnellkühlen, wodurch sich dieser Zyklus besonders für dickflüssige Produkte mit hohem Fettgehalt oder für verpackte Lebensmittel eignet.

1

Temperatura del prodotto
Product temperature
Température de produit
Produktempur

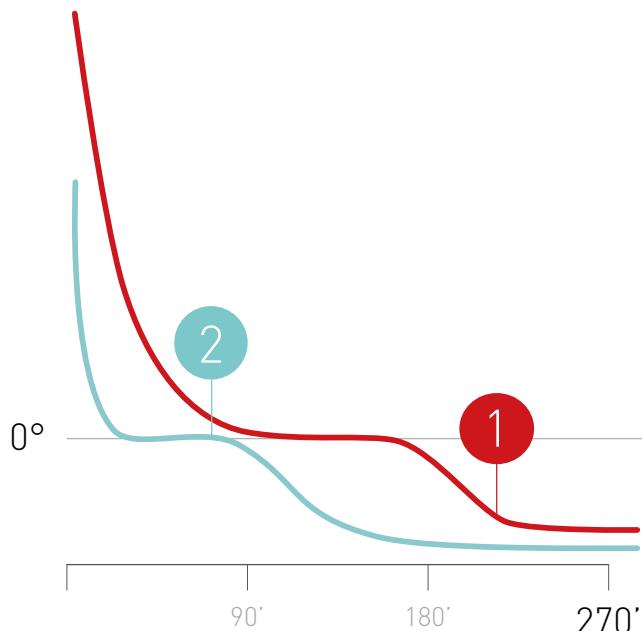
2

Temperatura cella
Cell temperature
Température de cellule
Zellentemperatur

+90°C > -18°C

SURGELAZIONE
SHOCK FREEZING

SURGELATION
SCHOCKFROSTEN



NORMALE (SOFT)

STANDARD (SOFT)
NORMAL (SOFT)
NORMAL (SOFT)

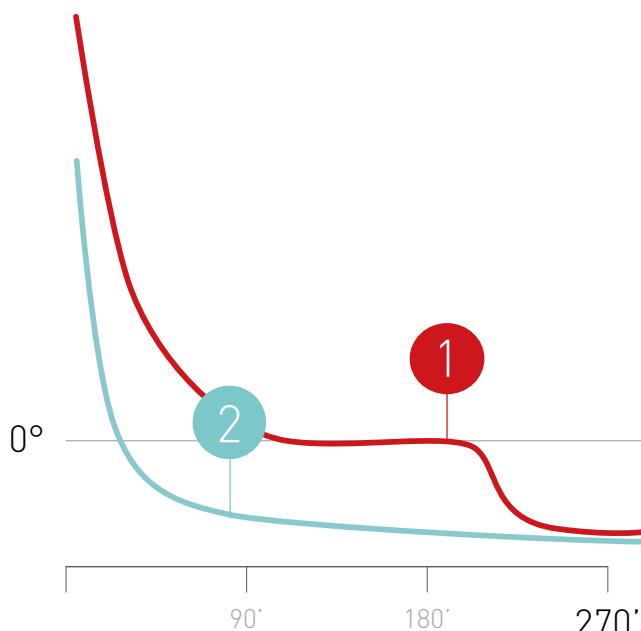


Questo ciclo, caratterizzato da un congelamento del prodotto più omogeneo, è consigliabile per alimenti che temono un elevato shock termico o composti da diversi ingredienti.

This cycle freezes the food product more homogeneously, therefore it is suitable for food that should not be exposed to temperature shocks or that is made with different ingredients.

Ce cycle, caractérisé par une congélation plus homogène du produit, est conseillé pour les aliments qui craignent les chocs thermiques violents, et ceux composés de plusieurs ingrédients.

Bei diesem Zyklus wird das Produkt gleichförmig tiefgekühlt; er wird daher für Lebensmittel empfohlen, denen ein plötzlicher Temperaturschock schadet oder die aus verschiedenen Zutaten bestehen.



INTENSIVO (HARD)

INTENSIVE (HARD)
INTENSIF (HARD)
INTENSIV (HARD)



È il ciclo ideale per semilavorati e materie prime poiché consente di realizzare scorte flessibili di lungo periodo, disponibili in ogni momento.

This cycle is ideal for semi-finished food or raw materials. It enables to have flexible long-term stocks of products available any time of the year.

C'est le cycle idéal pour les produits semi-finis et les matières premières car il permet de réaliser des réserves flexibles, disponibles à tout moment et pendant une longue période.

Der ideale Zyklus für Halbfertigprodukte und Rohstoffe, da er eine langfristige flexible Bevorratung ermöglicht, auf die man jederzeit zurückgreifen kann.

I VANTAGGI DELL'ABBATTIMENTO

THE ADVANTAGES OF BLAST CHILLERS

LES AVANTAGES DU REFROIDISSEMENT RAPIDE

DIE VORTEILE DES SCHNELLKÜHLENS



VANTAGGI ECONOMICI

FINANCIAL
ÉCONOMIQUES
WIRTSCHAFTLICH

VANTAGGI QUALITATIVI

QUALITY-RELATED
QUALITATIFS
QUALITATIV

VANTAGGI IGIENICO SANITARI

HEALTH AND HYGIENE
HYGIÉNIQUES ET SANITAIRE
HYGIENISCH - GESUNDHEITLICH

Risparmi sul costo del personale

Savings on the cost of staff

Économie sur le coût du personnel

Ersparnisse bei den Personalkosten

Alta qualità dei prodotti

Top quality products

Haute qualité des produits

Hohe Produktqualität

Miglioramento nella sicurezza alimentare

Improvement in food safety

Amélioration de la sécurité alimentaire

Verbesserung der Lebnsmittelsicherheit

Riduzione degli scarti

Reduction of waste

Réduction des déchets

Reduktion der Abfälle

Aumento della durata

Longer lasting

Augmentation de la durée

Längere Haltbarkeit

Continuo monitoraggio HACCP

HACCP continuous monitoring

Monitorage continu HACCP

Kontinuierliche HACCP - Überwachung

Controllo del food cost

Control of food costs

Contrôle du food cost

Kontrolle der Lebensmittelpreise

Menù ricco

Comprehensive menu

Menu riche

Reichhaltiges Menü

Controllo della temperatura

Temperature control

Contrôle de la température

Kontrolle der Temperatur

Riduce i costi di produzione

Reduces production costs

Réduction de coûts de production

Reduziert die Produktionskosten

Velocità del servizio

Speed of service

Service rapide

Schneller Service

Controllo della ventilazione

Ventilation control

Contrôle de la ventilation

Kontrolle der Belüftung

Aumento della marginalità

Increase in margins

Augmentation de la marginalité

Erhöhung der Gewinnspanne

Riduzione del lavoro notturno

Reduction of night work

Réduction du travail nocturne

Reduktion der nächtlichen Arbeit

Fasi di mantenimento a > 65°C

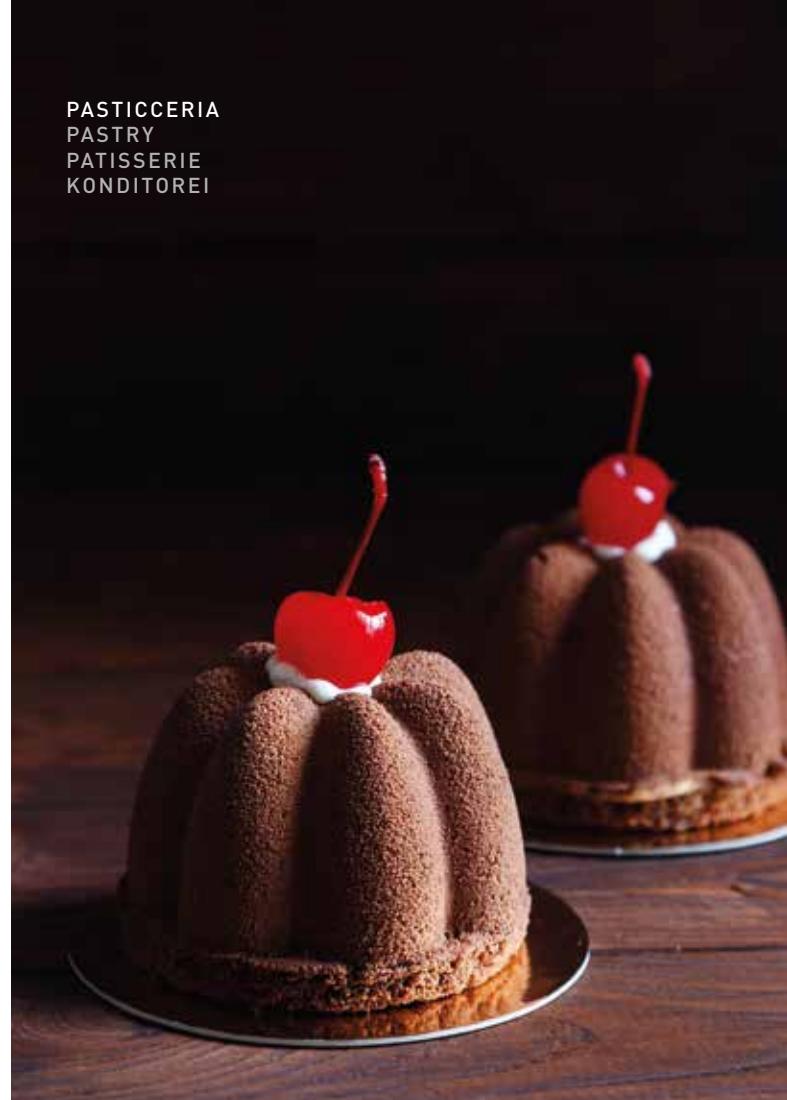
Maintenance stages >65°C

Phases de maintien >65°C

Phasen der Erhaltung der Temperatur >65°C



RISTORAZIONE
CATERING
GASTRONOMIE
GASTRONOMIE



PASTICCERIA
PAstry
PATISSERIE
KONDITOREI



PANIFICAZIONE
BAKERY
BOULANGERIE
BÄCKEREI



GELATERIA
ICE CREAM
GLACE
SPEISEEIS

DISPLAY



Tasto di selezione
Selection key
Touche de sélection
Auswahlaste



Funzione abbattimento
Blast Chill function
Fonction de refroidissement rapide
Schnellkühlfunktion



Tasto di selezione
Selection key
Touche de sélection
Auswahlaste



Funzione surgelazione
Shock Frosting function
Fonction de congélation
Shockfrost-Funktion



Funzione sbrinamento
Defrost function
Fonction de dégivrage
Abtaufunktion



Funzione hard
Hard function
Fonction hard
Hardfunktion



Interruttore generale
Main switch
Interrupteur général
Hauptschalter



Visualizza temperatura sonda
Display Probe temperature
Afficher la température de la sonde
Anzeige Temperaturfühler

Telefoon (0317) 619 108

www.serviceteam.nl

SERVICE TEAM NEDERLAND

bedrijfskoeling

grootkeukens

witech catering equipment