

Abbattitori
Blast Chillers



Tecnomac®

L'abbattimento rapido positivo.

Cos'è...

L'abbattimento rapido positivo è il trattamento termico che porta velocemente i cibi appena sfornati, alla temperatura di +3°C. L'aspetto essenziale dell'operazione è la velocità. Per questo occorrono attrezzature apposite: gli abbattitori.

A cosa serve...

L'abbattimento rapido positivo serve ad evitare la proliferazione batterica nei cibi cotti da conservare. La fase più critica per il cibo appena cotto, quella cioè che ne provoca il più veloce deterioramento, è il raffreddamento. È proprio in questa fase infatti che si scatena la proliferazione batterica. Accelerare il raffreddamento significa contrastare drasticamente questo processo e consegnare alla conservazione un cibo inalterato.

Blast chilling.

What is it ?

The blast chilling process is used to cool down hot foods in a very short period to a temperature of +3°C. The essential factor in this process is speed and to guarantee rapid cooling specially designed equipment are a must: blast chillers.

Why use it ?

The blast chilling process prevents the proliferation of bacteria in cooked food which is to be stored. The most critical stage for cooked food is cooling, as it is during this process that food deteriorates most rapidly due to bacteria proliferation. Speeding up the cooling process means drastically reducing such deterioration, ensuring food can be stored perfectly without altering its original organoleptic and hygienic characteristics.



L'abbattimento rapido negativo. *Shock freezing.*

Cos'è...

L'abbattimento rapido negativo è il trattamento termico che porta rapidamente il prodotto alla temperatura di -18°C al cuore. L'aspetto essenziale dell'operazione è la velocità e la capacità di penetrazione che solo attrezzature apposite riescono ad ottenere: gli abbattitori.

A cosa serve...

L'abbattimento rapido negativo serve a mantenere perfettamente integri per alcuni mesi alimenti crudi o cotti. Infatti la velocità del trattamento consente la formazione di microcristalli che non alterano la struttura e le caratteristiche organolettiche dei prodotti, a differenza della congelazione che, per la sua lentezza, determina il formarsi di macrocristalli, deleteri per la struttura cellulare dei cibi.

What is it ?

The shock freezing process is used to cool foods completely to a core temperature of -18°C . The essential factors in this process are speed and the ability to penetrate to the core of food; factors which only specially designed equipment can guarantee: shock freezers.

Why use it ?

The shock freezing process makes it possible to store both cooked and uncooked food retaining its original consistency and quality, for several months. The speed of the freezing process causes the formation of microcrystals, which do not alter the structure or characteristics of the food, in contrast to traditional slow freezing, which leads to the formation of macrocrystals, detrimental to the cell structure of food.



Pasticceria

Nella moderna pasticceria l'abbattimento rapido apre nuove formidabili opportunità perchè permette di attuare al meglio il metodo della scorta dei semilavorati. E' infatti possibile preparare ed abbattere le basi dei prodotti finiti creando così uno stock che può essere conservato a -20°C per molte settimane in attesa di essere prelevato per la decorazione finale al momento della vendita.

I vantaggi che ne derivano sono molteplici:

- maggiore sicurezza alimentare;
- più razionale organizzazione del lavoro;
- più valida programmazione degli acquisti, che possono essere concentrati o effettuati nei momenti più propizi;
- più varietà di assortimento nella gamma offerta giorno per giorno.

Confectionery

Shock freezing has fantastic scope of use in the pastry production since it allows to fulfil the semi-finished method. With this process it is possible to prepare and shock-freeze the basis for finished products generating in such a way a stock that can be preserved at -20°C for several weeks waiting to be finally decorated and sold.

The advantages afforded by the use of these appliances are multiple:

- *food safety guarantee;*
- *more rational organisation of work;*
- *improved purchasing strategies: bulk purchases can be made at the most economically advantageous moments;*
- *greater assortment of products offered on a day to day basis.*





Ristorante

Nella moderna ristorazione l'abbattimento rapido è una nuova formidabile risorsa nella gestione della cucina perchè permette di programmare la preparazione dei cibi con largo anticipo e di garantire nel contempo l'originale qualità, fragranza e freschezza del prodotto. L'utilizzo dell'abbattimento rapido positivo garantirà dunque le qualità originali del prodotto per alcuni giorni mentre, nel caso dell'utilizzo dell'abbattimento rapido negativo, il prodotto potrà essere conservato senza la minima alterazione anche per alcuni mesi.

I vantaggi che ne derivano sono molteplici:

- maggiore sicurezza alimentare;
- più razionale organizzazione del lavoro;
- più valida gestione degli acquisti che possono essere concentrati o effettuati nei momenti più propizi;
- più ampio assortimento nei menù proposti giorno per giorno.

Restaurants

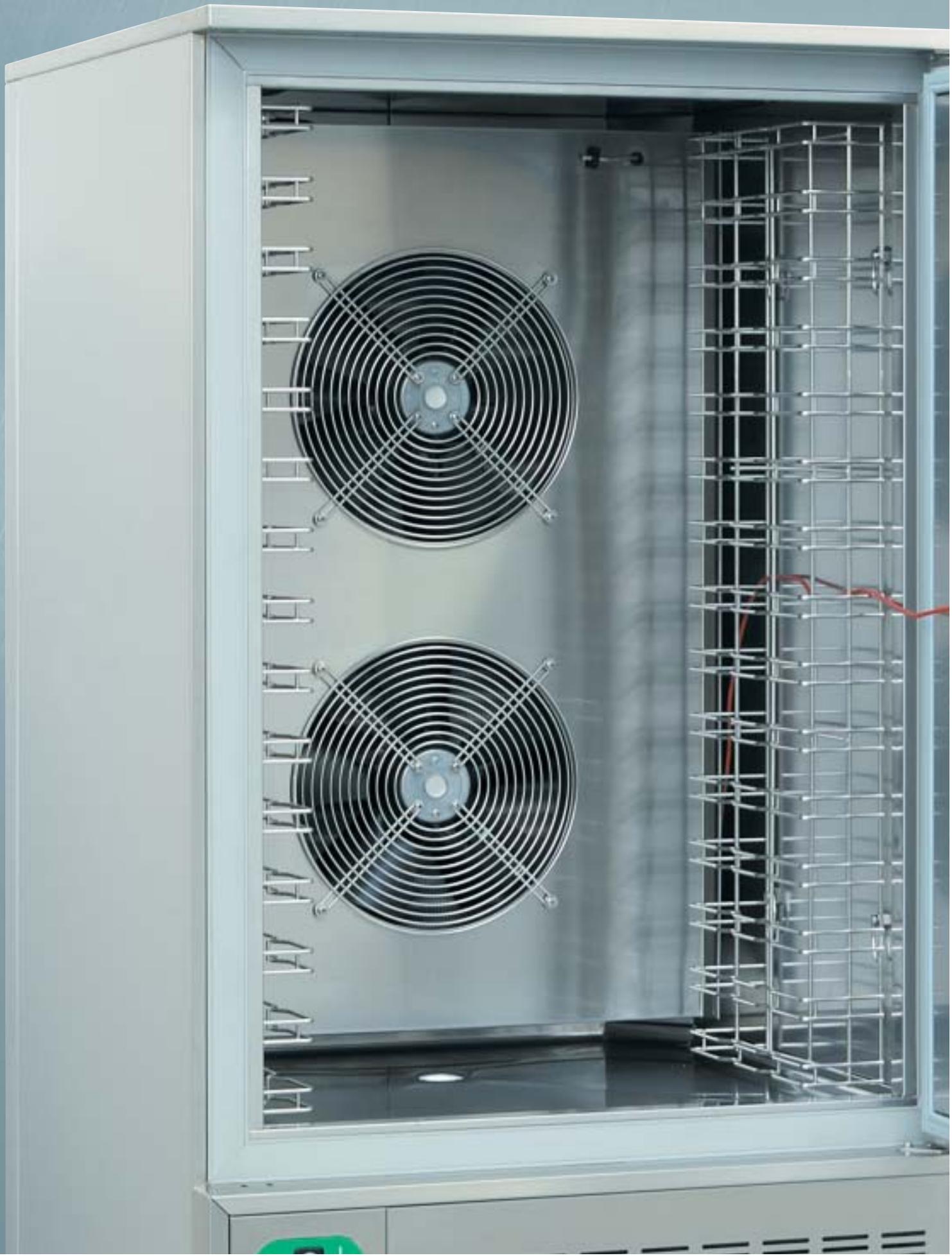
Blast chilling offers modern restaurants a valuable kitchen management tool, as it enables menus to be planned well in advance, while, at the same time, guaranteeing that foods retain their original quality, aroma and freshness. The use of the blast chilling process ensures that foods retain their original quality for days, while the shock freezing process allows foods to be stored preserving their original quality for several months.

The advantages offered by the use of these technologies are multiple:

- *food safety guarantee;*
- *more rational organisation of work;*
- *improved purchasing strategies: food can be bought in bulk at the most economically advantageous moments;*
- *greater assortment of dishes available for day to day menus.*







del prodotto.

The indirect air flow prevents dehydration of the product.



La sonda ad ago controlla il raggiungimento della temperatura desiderata al cuore del prodotto. In alternativa è possibile escludere la sonda ed impostare il tempo di abbattimento desiderato.

The core probe monitors the temperature at the product core. Alternatively, the temperature probe can be excluded and a timer sets the desired cycle time.



5 funzioni in una sola macchina:

- abbattimento rapido
- abbattimento rapido "hard"
- conservazione a $+3^{\circ}\text{C}$ a fine ciclo
- abbattimento rapido negativo a -40°C
- conservazione a -20°C a fine ciclo.

5 functions in a single appliance:

- *blast chilling*
- *hard blast chilling*
- *preservation at $+3^{\circ}\text{C}$ at the end of the cycle*
- *shock freezing at -40°C*
- *preservation at -20°C at the end of the cycle.*



I supporti unificati consentono l'utilizzo sia con teglie gastronorm 1/1 (530x325 mm) che con teglie pasticceria (600x400 mm), senza modificare l'allestimento.

The supports are suitable for use both with 1/1 gastronorm trays (530x325 mm) and pastry trays (600x400 mm), without fitting alternative accessories.



I supporti sono facilmente rimovibili.

Supports are easily removable.



Abbattitori rapidi e legge HACCP.

HACCP e cioè "Hazard Analysis and Critical Control Point" letteralmente significa: analisi dei rischi e controllo dei punti critici. Il termine viene usato per indicare un "Sistema per la Sicurezza Alimentare fondato sulla Prevenzione".

Il Decreto Legislativo n. 155/97 che lo prevede, richiede che da parte degli operatori del settore vengano individuate tutte quelle fasi (ricevimento merci, stoccaggio, trasformazione, cottura, finitura, conservazione, distribuzione) che potrebbero rivelarsi critiche per la sicurezza degli alimenti e vengano di conseguenza applicate, mantenute e aggiornate le adeguate procedure di sicurezza.

Gli abbattitori sono un formidabile strumento di applicazione di tale Sistema, poichè garantiscono la massima efficacia nella inibizione della proliferazione batterica, evitando così i rischi di dannose alterazioni ai cibi conservati.

Blast chillers and shock freezers and HACCP

HACCP stands for "Hazard Analysis and Critical Control Point". The term is used to indicate a food hygiene system based on prevention.

European Community directives n. 93/43 and 96/3 require such a system. The operators must pinpoint all phases considered critical for the integrity of food hygiene. (delivery, storage, processing, cooking, finishing processes, cold storage and distribution of goods). Safety and hygiene procedures must then be applied, observed and regularly updated for all phases identified.

Blast chillers and shock freezers constitute a powerful tool for the application of this food hygiene system, as they ensure maximum efficiency in preventing the proliferation of bacteria, thus avoiding the risk of any dangerous alterations in stored foods.

Modello Model	Capacità Capacity	Dimensioni (LPH) Dimensions (W DH)	Pesa abbatt. positivo Blast chilling capacity (Kg in 90 min.) +70 °C ⇄ +3 °C	Pesa abbatt. negativo Shock freezing capacity (Kg in 240 min.) +70 °C ⇄ -18 °C	Potenza assorbita Absorbed power	Modello Model
T5	5 x GN 1/1 or 5 x EN (600x400)	800 x 700 x 900 mm	20	12	1200 W	T5
T14	14 x GN 1/1 or 14 x EN (600x400)	800 x 800 x 1850 mm	65	50	3500 W	T14
T20	20 x GN 1/1 or 20 x EN (600x400)	900 x 1130 x 2330 mm	80 (AP) 110 (AS)	65 (AP) 95 (AS)	3600 W (AP) 4200 W (AS)	T20
T24	12 x GN 2/1 or 12 x EN (600x800)	1250 x 1100 x 1560 mm	80 (AP) 110 (AS)	65 (AP) 95 (AS)	3600 W (AP) 4200 W (AS)	T24
T40	N.1 carrello GN 2/1 N.1 trolley GN 2/1	1810 x 1410 x 2210 mm	150 (AP) 200 (AS)	135 (AP) 175 (AS)	5300 W (AP) 7200 W (AS)	T40

Tecnomac



T5



T14



T24



T40



T20

INOX MAATWERK

GROOTKEUKENS

MULTIFAN 

Krommewege 84 T +32 (0)50 71 50 33 info@multifan.be
B-9990 Maldegem F +32 (0)50 71 46 88 www.multifan.be

Tecnomac[®]