

Basic Chef & Big Chef

Abbattitori rapidi
di temperatura e Surgelatori

*Blast chillers
and Shock Freezers*

AFINOX
Fresh, Cold & Cool

BIG



AFINOX
Fresh, Cold & Cool

Perché usare l'abbattitore rapido di temperatura e surgelatore?

Why to use a blast chiller & freezer?

"Subtle smile per eccitare non ci sono limiti di velocità."
(Samuel Johnson)

"There are no speed limits on the road to acceleration."
(Samuel Johnson)

Cosa significa sbattere?

Tutti i prodotti alimentari organici e ricchi contengono una ricca miscela naturale che, in condizioni ambientali favorevoli (temperatura ed umidità), si moltiplica producendo effetti pericolosi per la salute del consumatore.

La soglia termica più pericolosa è quella compresa tra i +65°C ed i +35°C, in questa fascia infatti la moltiplicazione batterica presenta uno sviluppo accelerato; mentre tra i +10°C ed i +35°C è riservato esso il quale inizia a svilupparsi i germi patogeni.

Abbattere significa quindi portare la temperatura al cuore del prodotto da +70°C a +2°C nel minor tempo possibile e secondo le normative igieniche HACCP.

Dal punto di vista qualitativo del prodotto, abbattere un alimento non evita totalmente la proliferazione batterica, ma aumenta anche la durata di conservazione del prodotto ed aiuta a mantenere la sua qualità originale.

What does blast chilling mean?

All fresh organic food products contain a natural/bacterial mix which, in favourable ambient conditions (temperature and humidity), multiplies producing hazardous effects on consumer health.

The most dangerous thermal threshold is between +35°C and +65°C. In this temperature range bacterial multiplication is accelerated. Micro-organisms begin to develop between +10°C and +35°C.

Blast chilling means bringing the temperature in the centre of the product from +70°C to +2°C as quickly as possible in accordance with HACCP regulation.

Blast chilling of a cooked product not only prevents bacterial proliferation but also prolongs product quality and conservation time.

Surgelare o Congelare

Spesso si fa confusione nell'utilizzo dei due termini, ed anche se il risultato finale può essere apparentemente uguale, la variabile TEMPO è ciò che fa la grande differenza.

Quando si applica il raffreddamento veloce ad un alimento, cioè ad un tessuto vegetale o animale, si osserva un' diminuzione della temperatura dalla superficie del prodotto al suo interno. Ad un certo punto l'acqua contenuta nel prodotto cambia di stato trasformandosi in cristalli di ghiaccio. Se il processo di raffreddamento è lento i cristalli iniziali tendono a crescere di dimensione (processo del congelamento) aggiornando l'acqua vicina, provocando parziale disidratazione e rottura delle pareti delle membrane cellulari, causando normalmente, dopo lo scongelamento, una perdita di sughità del tessuto e una perdita di liquido nutriale e dei nutrienti in esso solubilizzati.

Una elevata velocità di raffreddamento (processo di surgelamento) invece, promuove una cristallizzazione uniforme del tessuto di piccoli ed omogenei cristalli; tanto più è veloce il raffreddamento tanto più si riducono i danni al tessuto vegetale o animale, del prodotto che si intende trattare, con il risultato che allo scongelamento il prodotto sarà molto simile al prodotto fresco in termini di sughità, valori nutrizionali ed organolettici.

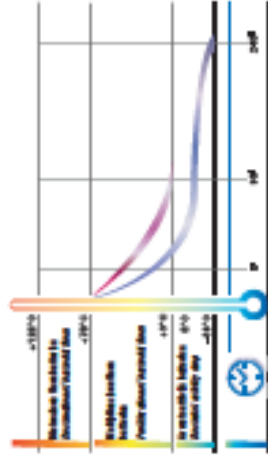
Deep-freezing or just freezing?

These two terms are often confused but, even if the end result seems to be the same, time is what makes the big difference.

When the temperature of a food product is lowered the water contained in freezes. If the temperature lowers slowly macro crystals are formed internally. They break the cell membrane and in the long phase mineral salts and nutritional substances are lost in the form of liquids.

When foods are deep frozen, ice crystals are very small and they remain inside the cell of the without causing any damage to them. So the more we accelerate the blast freezing process, the more we will maintain the original quality, structure and nutritive power of the food.





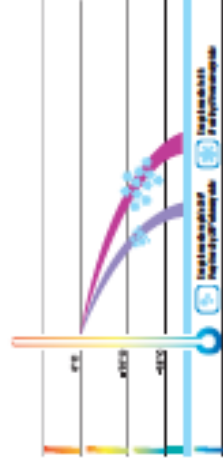
Come abbattere

Il processo di abbattimento è un momento delicato durante il quale si deve raffreddare velocemente l'alimento evitando però qualsiasi danno e preservandone intatta la qualità.

Il sistema AFINOX consente di selezionare manualmente diversi cicli di abbattimento oppure, selezionando il ciclo CHEF, di lasciare alla macchina il compito di appilatore automaticamente il ciclo più idoneo per ogni tipologia di prodotto.

Qualsiasi sia il programma selezionato, manuale o automatico, l'operatore sa che il suo prodotto è protetto e controllato dalla tecnologia AFINOX che ne garantisce l'ottimo risultato finale.

I cicli previsti per la surgelazione invece sono due: intenso e delicato, entrambi manuali quindi selezionabili dall'operatore sulla base delle sue specifiche esigenze.



How to blanch?

The blanching process is a critical moment as the food has to be chilled rapidly, avoiding probable or possible damage.

The AFINOX system allows you to select different manual blanching cycles; alternatively, when the CHEF key is pressed the machine automatically applies the most suitable cycle for each product type.

Whatever program is selected, manual or automatic, the operator knows that the product is protected and controlled by AFINOX technology which guarantees complete success and an optimal end result.

Concerning blast freezing, there are two cycles: hard and soft, both are manual and therefore programmed by the operator according to his specific requirements.



Ampliamento menu
Wider menu



Risparmio di tempo
Time saving



Possibilità di stoccaggio
Possibility of storage



Migliore organizzazione
Improved organization



Minore perdita di peso
Less weight loss



Convenienza
Convenience



Diminuzione dello scarto
Reduction in waste

L'abbattitore rapido
di temperatura
e surgelatore:
una scelta
importante

The blast chiller &
freezer:
an important
choice

L'abbattitore di temperatura riveste grande importanza non solo sotto l'aspetto normativo, ma soprattutto sotto l'aspetto di un miglioramento del metodo di lavoro e della qualità del prodotto finale.

Il suo corretto utilizzo infatti consente di contenere la perdita di peso del prodotto nella fase di raffreddamento/abbattimento portandola a +3°C, ottenendo un prodotto succulento, che si conserva di più a lungo e che dopo essere stato ripresentato risulterà saporito come appena cotto.

L'abbattitore consente inoltre, di programmare il lavoro in cucina utilizzando i tempi morti per produrre quello che si andrà ad utilizzare durante tutta la settimana.

Il corretto uso dell'abbattitore evita, quindi, o ridurre significativamente gli sprechi, o risparmiare ed a ottimizzare il tempo nelle preparazioni, ad aumentare il guadagno ed a offrire sempre un prodotto squisito e sano.

Prima di ogni ciclo di abbattimento rapido

o surgelazione si consiglia sempre di:

- lavare o scaldare a fine cottura, se necessario, almeno in recipienti puliti, poco profondi (max. 40mm), per permettere un raffreddamento più rapido;
- pre-affettare la carne dell'abbattitore prima di inserire gli alimenti e di iniziare il ciclo di raffreddamento;
- non coprire gli alimenti con pellicole o coperti perché in questo modo si allungherebbero i tempi di raffreddamento;
- pulire la sonda prima di ogni utilizzo.

Dopo ogni ciclo di abbattimento rapido e surgelazione è importante:

- trasferire i prodotti abbattuti/surgelati in un congelatore;
- effettuare lo sbrinatorio in caso di presenza di ghiaccio sull'evaporatore.

This is an important choice not only from the point of view of rules and regulations, but also and above all in terms of working methods and of the quality of food.

Correct use of the blast chiller/freezer limits the weight loss of the product in the cooling phase (positive chilling). The result will be a soft succulent product which can be kept for longer and, after regeneration, will have all the flavour of a freshly cooked product.

The blast chiller also allows you to program your work in the kitchen, using the time to build up stocks for the rest of the week.

Correct use of the blast chiller ensures less waste, greater saving on time, higher earnings and a healthy tasty product.

Before starting any blast chilling

or blast freezing cycle, we suggest to:

- transfer, if necessary, the cooked foodstuff to clean and shallow pans (max. 40mm), in order to reduce the blast chilling or blast freezing time;
- pre-chill the blast chiller before putting the foodstuff in it;
- Do not cover the foodstuff with any film or lid to avoid longer blast chilling & freezing cycles;
- Clean the cover probe before using it.

After any blast chilling or blast freezing cycle,

it is important to:

- transfer the chilled or frozen foodstuff in a refrigerator or in a freezer;
- Start defrost cycle if there is ice on the evaporator.



Il cuore di un grande "Chef"

Alla base della filosofia di funzionamento degli abbattefrosti surgelatori CHEF c'è la tecnologia software brevettata Afinox che permette di lavorare in modo assolutamente semplificato, operando di delegare alla macchina la selezione dei cicli di abbattimento rapido più adatti ai vari alimenti nel rispetto della loro natura organolettica.

Una volta avviato il Ciclo CHEF automatico, l'abbattefrosti rilevando dati di temperatura e tempo, valuta nella fase iniziale quale ciclo debba essere eseguito per ottenere il raggiungimento nei limiti di tempo delle temperature di legge nella completa tutela dell'alimento.

Vantaggi e prestazioni:

- Elimina i tempi di formazione dell'operatore
- Elimina i tempi di set sul prodotto ed eventuali danni allo stesso
- Migliori Cicli di abbattimento Positivo disponibili (con maggior adattamento alle esigenze dell'alimento). I cicli differenziano da per il tipo di vestizione che per i set di temperatura celi.
- Massima sicurezza e rispetto delle norme HACCP mediante i controlli dei limiti di tempo, costanti di sovralcario, mancata energia, anomalie di funzionamento, allarmi.
- Indicazione della condizione di sovralcario in funzione del tipo di alimento introdotto e della sua temperatura

The heart of a great "Chef"

The operating philosophy of the new Afinox board, with registered patent, is based on maximum simplification of the operator's work, at the same time setting the best chilling conditions independently and automatically.

Once the automatic CHEF cycle has been started, the blast chiller, by recording temperature and time data, assesses in the initial phase which cycle to run to reach the temperature required by law within the time limits and with minimum damage to the foodstuff.

Advantages and performance

- Operator training times eliminated
- Product test times and any product damage eliminated.
- More positive chilling cycles available with greater adaptation to product requirements. The cycles differ due both to the set speed and the set temperature set points.
- Maximum HACCP control safety thanks to the various controls on time limits, overload conditions, no power and operating faults.
- Indication of overload condition according to the type of food introduced and its temperature.



Modello Surgelatore a spoggio / Appearstar Marché & linear

Abbattitore rapido di temperatura e surgelatore di piccola capacità per bar e utilizzo limitato.

- Codi: Abbattimento rapido e Surgelazione a temperatura (con sonda al cuore) o a tempo.
- Controllo elettronico di facile utilizzo
- Modelli con o senza sonda al cuore
- Costruzione in acciaio inox AISI 304 interno ed esterno.
- Mano interno ed accessori facilmente pulibili grazie agli angoli arrotondati ed agli accessori completamente arrotondati
- Gas refrigerante R 404 a
- Alimentazione: 230V/1Ph/50Hz

Small blast chiller & freezer for bars and pubs.

- Cycles: Time and temperature (by using the core probe) blast chilling and blast freezing cycles;
- Control panel easy to use;
- Provided with or without core probe
- Stainless steel AISI 304 inside and outside
- Easy clearing due to the internal rounded corners and the knock down tray's supports;
- Refrigerant: R 404 a
- Power supply: 230V/1Ph/50Hz



Controllo elettronico Control panel



Sonda al cuore (mod. B) Core probe (in opt.)



Costruzione in acciaio inox AISI 304 Stainless steel AISI 304



Ref.	Modello	Codi	Capacità (kg) a surgelazione (in opt.) - (kg) Blast chilling (in opt.)	Capacità (kg) a raffreddamento (in opt.) - (kg) Core probe (in opt.)	Dimensioni (mm)	Capacità (kg) a surgelazione (in opt.) - (kg) Blast chilling (in opt.)	Capacità (kg) a raffreddamento (in opt.) - (kg) Core probe (in opt.)	Dimensioni (mm)	Capacità (kg) a surgelazione (in opt.) - (kg) Blast chilling (in opt.)	Capacità (kg) a raffreddamento (in opt.) - (kg) Core probe (in opt.)	Dimensioni (mm)	Capacità (kg) a surgelazione (in opt.) - (kg) Blast chilling (in opt.)	Capacità (kg) a raffreddamento (in opt.) - (kg) Core probe (in opt.)	Dimensioni (mm)
1	MSL	MSL001/0100	1	1	410 x 410 x 410	1	1	410 x 410 x 410	1	1	410 x 410 x 410	1	1	410 x 410 x 410
2	MSL S	MSL001/0100 S	1	1	410 x 410 x 410	1	1	410 x 410 x 410	1	1	410 x 410 x 410	1	1	410 x 410 x 410



Basic

L'innovazione nella semplicità

- Oggi:
- 1. Abbinamento rapido: positivo SOFT o HARD a temperatura (con scelta di cuocere)
- 2. Abbinamento rapido: positivo SOFT o HARD a temperatura (con scelta di cuocere) con SET MANUALE (adattazione da parte dell'operatore della temperatura di fine ciclo)
- 3. Abbinamento rapido: positivo SOFT o HARD a tempo
- 4. Surrogazione HARD a temperatura (con scelta di cuocere) con SET MANUALE (adattazione da parte dell'operatore e della temperatura di fine ciclo)
- 5. Surrogazione HARD a tempo
- 6. Surrogazione Rapida Controllata (SRC)
- 7. Sospingimento Rapido Controllato (SRIC)

Innovativo ed unico "Sistema SRC" di Sospingimento Rapido Controllato una nuova funzione che permette di scaldare gli alimenti portandoli da -20°C a +3°C al volo.

- DIMINUIENDO notevolmente i TEMPI di accoglimento del prodotto (fino a 75%);
 - Mantenendo costantemente in un intervallo di TEMPERATURA ADEGUATA dei loro migliori conservazioni;
 - PRESERVANDO le loro caratteristiche di QUALITÀ originali;
 - DIMINUIENDO le loro perdite di peso.
- Con SRC potrai essere più flessibile ed accentrare anche la richiesta della clientela dall'ultimo momento.

Innovation through simplicity

- Blast chilling and Freezing Cycle:
- 1. TEMPERATURE with core probe SOFT or HARD blast chilling cycle
- 2. TEMPERATURE with core probe, SOFT or HARD blast chilling cycle and manual set of the cycle final temperature;
- 3. TIME SOFT or HARD blast chilling cycle
- 4. TEMPERATURE with core probe HARD blast freezing cycle;
- 5. TEMPERATURE with core probe HARD blast freezing cycle and manual set of the cycle final temperature;
- 6. TIME HARD Blast freezing cycle
- 7. Thawing out cycle (SRC)

The new "Quick Controlled Thaw" cycle (SRC) that allows to thaw products 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 retention.

With SRC you can satisfy all your customers needs!



Abbinamento positivo with Soft Master Chilling



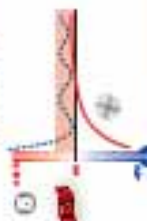
Abbinamento positivo hard Hard Master Chilling



Abbinamento negativo hard Blast Freezing



Ciclo a settema le Abbinati set cycle



Ciclo accoglimento controllato (SRIC) Thawing out (SRC)

- Confezione automatica da tre digiti o da selezione
- Display a numero a 4 cifre, ad alta luminosità. Led di colore verde. Gestione di alcuni messaggi (per accensione), 08, non last di numero ed il software suggerisce all'utilizzatore i prezzi successivi facendo leggere i tasti da selezionare
- Comandi ergonomici posizionati sulla porta (autociclistica su DADO 4)
- Sonda al cuore di salite su porta (manual DADO 4)
- Porta reversibile al momento dell'ordine
- Giamboni magnetici che facilitano lo smontaggio
- Giacca Gastronorm ad Euro norm che migliora il flusso d'aria e zero tecnicismi ammessi per agevolare la pulizia interna dalla cella
- Kit speciale per cucina EN-400-000 con passo variabile (modelli P)
- Costruzione in acciaio inox AISI 304 interno ad esterno
- Migliore efficienza energetica e rispetto dell'ambiente grazie all'isolamento di 80 mm con schiuma poliuretativa priva di CFC (40 mm per DADO 4)
- Vuoto demersivo con foro di scarico acqua con tappo removibile
- Piedini regolabili in altezza, ruote optional. Puncto di serie per BASIC 10
- Giambone girante 1400 a
- Alimentazione: 230V/1P/50Hz (BASIC 5, 10, 15) 400V/3P/50Hz (BASIC 10)
- Scompone per ragioni HACCP optional frame per DADO 4)
- Possibilità di ridurre la scatola apriporta (optional)
- Possibilità di dotare l'abbinamento di due sonde spallone optional
- Spostatore a tutti gli usi di un'igienità a 360° (optional)

- The machine goes automatically into storage mode at the end of each cycle
- 4 Digits Alphabetic Display with High Brightness mode Green solved led. Message management adding the 8 buttons brightness and the software suggests the user the next step to follow making the buttons flashing
- Control panel positioned on the door for the upper panel in DADO 4)
- Core Probe on the door for a better manipulation positioned inside DADO 4)
- Reversible door at the moment of the order
- Removable magnetic gaskets
- Gastronorm and Euro norm trays supports (20 mm pitch) improve air flow and can be easily removed for easy cleaning
- Special kit for EN-400-000 trays with an adjustable pitch P models)
- AISI 304 stainless steel inside and outside
- 80 mm insulation with CFC-free and zero CFC foam for better energy efficiency and respect for the environment (40 mm insulation for DADO 4)
- Disposable sink with water drain hole with removable plug
- Adjustable air feet, casters as an option. Casters as a standard feature for BASIC 15
- Rotating 1400 a
- Power supply: 230V/1P/50Hz (BASIC 5, 10, 15) 400V/3P/50Hz (BASIC 10)
- HACCP pin for as an option except for DADO 4)
- Hot core probe (as an option)
- Second core probe for an option)
- Swivel (as an option)



Inserimento di 80 mm con schiuma poliuretativa priva di CFC. Core Probe on the door for a better manipulation



Sonda al cuore di salite su porta. Core Probe on the door for a better manipulation



Giacca Gastronorm ad Euro norm che migliora il flusso d'aria e zero tecnicismi ammessi per agevolare la pulizia interna della cella. Gastronorm and Euro norm trays supports improve airflow and can be easily removed for easy cleaning



Schermo acqua con tappo removibile. Water drain hole with removable plug



Kit speciale per cucina. Kit ad P, EN-400-000 con passo variabile. Kit for EN-400-000 trays with adjustable pitch

CONVENIENTE

perché tutto lo sforzo di sviluppo di AFINOX è presente anche in una gamma di abbinamenti e materiali del tutto rispetto qual'è il prezzo.

APPROFONDIRE

perché il garantiamo all'indimenticabili funzioni insieme con un'eccellente qualità di servizio.

INNOVATIVO

perché siamo convinti che una tecnologia si veramente grande solo quando è messa a disposizione di prodotti dell'uso serbatoio quotidiano.

INNOVATIVE

because we are convinced that a technology is really great when it can be applied to easy to use appliances.

PRATICO

perché assicuriamo le funzioni più avanzate gestite da un controllo assolutamente intuitivo.

PRACTICAL

because it ensures the most advanced functions managed by fully intuitive controls.

L'evoluzione dell'abbattitore ...
sempre un passo avanti!

The blast chiller evolution ...
always one step ahead

• Codi:

1. Chef automatico (brevettato di abbattimento rapido positivo nel quale la macchina seleziona il ciclo di abbattimento rapido più adatto al tipo di alimento in rapporto alla loro natura organica)
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 e HARD a tempo
8. Scongeliamento Rapido Controllo (SRIC)



- 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 use to reach the temperatures required by law within the time limits and with minimum damage to the foodstuff.
 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. TIMES OFT 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. TIMES OFT or HARD blast freezing cycle;
 8. Thawing out cycle (SRIC)

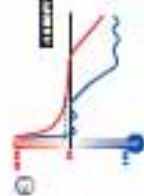
Chef



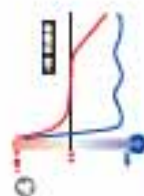
1. Abbattimento rapido positivo SOFT



2. Abbattimento rapido positivo HARD



3. Scongeliamento Rapido



4. Abbattimento rapido positivo SOFT

Guida per il ciclo Chef automatico
CHEF a temperatura blast chilling

Ciclo a set manuale
Manual set cycle

Guida per il ciclo Chef automatico
CHEF a temperatura blast freezing

- Conservazione automatica alla fine di ogni ciclo selezionato
- Comandi ergonomici posizionati sulla porta
- Schermo LCD con avvisi grafici multilingua e visualizzazione completa di tutti i dati
- Minimizazione dati con decelerazione del prodotto e della quantità
- Report HACCP degli ultimi 10 cicli
- Sonda a ultrasuoni di serie supporta la dimensione invariabile
- Porta reversibile al momento dell'ordine
- Guarnizioni magnetiche facilmente sostituibili
- Guide a filo Gastro norm ed Euro norm che migliorano il flusso d'aria e sono facilmente smontabili per agevolare la pulizia interna della cella
- Kit speciale pasticciera EN100x100 con passo variabile (modelli P)
- Migliore accessibilità e minor tempo per la manutenzione ordinaria grazie alla impertusa evaporatore facilmente apribile ed ispezionabile
- Vasca darrastata con fuso di scarico acqua con tappo removibile
- Costruzione in acciaio inox AISI 304 interno ed esterno
- Migliore efficienza energetica e rispetto dell'ambiente grazie all'isolamento 60mm con schiuma polimerica a privo di CFC
- Piedini regolabili in altezza, ruote optional (Stufe di serie per CHEF 1S)

- Gas refrigerante R 404 a
- Alimentazione: 230V/19h/50Hz CHEF 5, 8)
- 400V/3Ph/50Hz CHEF 10, 15)
- Stampante per report HACCP (optional)
- Possibilità di utilizzare la sonda a ultrasuoni riscaldata (optional)
- Possibilità di dotare l'abbotto di due sonde a ultrasuoni (optional)
- Sterilizzatore a lori a grandi di un'igiene a 360° (optional)

- Innovativo ed unico "Sistema SRC" di Scongeliamento Rapido** Controllato una nuova Funzione che permette di scongelare gli alimenti portandoli da -18°C a +3°C al cuore
- DIMINUENDO notevolmente I TEMPI di scongelamento del prodotto (fino al 75%);
 - Mantenendoli costantemente in un intervallo di TEMPERATURA ADEGUATA alla loro migliore conservazione;
 - PRESERVANDO le loro caratteristiche e QUALITÀ originali;
 - DIMINUENDO la loro perdita di peso.

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

With SRC you can satisfy all your customers easier!

Con SRC potrai essere più flessibile ed accentrare anche le richieste della clientela dell'ultimo momento.

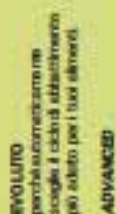
PERFORMANCE

perché ogni grande performance garantisce un controllo tecnologico e tutto di operatori nel minor tempo possibile.

HIGH PERFORMANCE because higher excellent performance guaranteed by



the high-tech control for the a variety of options but is easy to use.



EVOLUTO perché ogni grande performance garantisce un controllo tecnologico e tutto di operatori nel minor tempo possibile.

ADVANCED because automatically selected the most suitable possible during cycle for your food.

- La macchina gestisce automaticamente il ciclo di fine di ogni ciclo
- Control panel posizionato sulla porta
- 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 description of the product
- HACCP report of the last 10 cycles
- Cue Freeze on the door for a better manipulation
- Removable magnetic gaskets
- Gastro norm and Euro norm wire trays supports (70 mm, plasty improve air flow and can be easily removed for easy cleaning
- Kit for EN 600x600 base with adjustable pitch (P model)
- Easy access to evaporator for simple maintenance thanks to the compass-type evaporator deflector
- Dripover/trash tank with water drain hole with removable plug
- AISI304 stainless steel inside and outside
- 50 mm insulation with DFC base and zero ODP foam for better energy efficiency and respect for the environment
- Adjustable 14 feet casters as an option. Castors as a standard feature for CHEF 1S

- VANTAGGIOSO** perché AFINOX migliora la gestione del tuo lavoro quotidiano sostenendoti con efficienza, sicurezza e con un occhio di riguardo per la tua economia.

VALUABLE because AFINOX improves the management of your daily work, supporting you with effectiveness, safety, and attention to your budget.

- Refrigerant: R 404 a
- Power supply: 230V/1Ph/50Hz (CHEF 5, 8)
- 400V/3Ph/50Hz (CHEF 10, 15)
- HACCP printer (as an option)
- Hot cue probe (as an option)
- Second cue probe (as an option)
- Sterilizer (as an option)

- Perché la tua azienda ha la sua esperienza di laboratorio ogni giorno applicata al consumo il massimo risultato nella tua professione per essere ... SEMPRE UN PASSO AVANTI!**

Because it allows you to your own experience to experiment each day with new applications and achieve the maximum results in your profession you are ... ALWAYS ONE STEP AHEAD!



Temperatura di 60 mm con sonda per fusione ricca a prova di CFC. Cui Probe on the door for a better manipulation



Sonda acqua con tappo removibile. Mirror-chino hole with removable plug



Kit speciale pasticciera EN100x100 con passo variabile (Mod P). Kit speciale pasticciera EN100x100 with adjustable pitch (M od P).



Kit speciale pasticciera EN100x100 con passo variabile (Mod P). Kit speciale pasticciera EN100x100 with adjustable pitch (M od P).



Kit speciale pasticciera EN100x100 con passo variabile (Mod P). Kit speciale pasticciera EN100x100 with adjustable pitch (M od P).



Kit speciale pasticciera EN100x100 con passo variabile (Mod P). Kit speciale pasticciera EN100x100 with adjustable pitch (M od P).



Kit speciale pasticciera EN100x100 con passo variabile (Mod P). Kit speciale pasticciera EN100x100 with adjustable pitch (M od P).



Kit speciale pasticciera EN100x100 con passo variabile (Mod P). Kit speciale pasticciera EN100x100 with adjustable pitch (M od P).

Advanced Refrigeration / Meat Chilling Systems



CHEF 115



CHEF 90



CHEF 75



CHEF 60

Model	Code	Capacity (kg) in refrigerator (18°C / 65°F)	Defrosting (kg capacity) (18°C / 65°F)	Capacity (kg) in freezer (-18°C / -0°F)	Defrosting capacity for supplementary products (kg) (-18°C / -0°F)	Clear height	Clear depth	Clear width	Net weight (kg)	Shipping weight (kg)
CHEF 115	MA071011001	115	115	115	115	115	115	115	115	115
CHEF 90	MA071011002	90	90	90	90	90	90	90	90	90
CHEF 75	MA071011003	75	75	75	75	75	75	75	75	75
CHEF 60	MA071011004	60	60	60	60	60	60	60	60	60

Model	Code	Capacity (kg) in refrigerator (18°C / 65°F)	Defrosting (kg capacity) (18°C / 65°F)	Capacity (kg) in freezer (-18°C / -0°F)	Defrosting capacity for supplementary products (kg) (-18°C / -0°F)	Clear height	Clear depth	Clear width	Net weight (kg)	Shipping weight (kg)
CHEF 115	MA071011001	115	115	115	115	115	115	115	115	115
CHEF 90	MA071011002	90	90	90	90	90	90	90	90	90
CHEF 75	MA071011003	75	75	75	75	75	75	75	75	75
CHEF 60	MA071011004	60	60	60	60	60	60	60	60	60

Abbattitori rapidi di temperatura per birra e bibite

- Costruzione in acciaio inox AEL304 interno ed esterno
- Migliore efficienza energetica e risparmio di ambiente grazie all'isolamento di 80 mm con schiuma poliuretaniche priva di CFC (serie BEV1 e BEV2)
- Gas refrigerante R 404 a
- Alimentazione: 230V/1P/50Hz
- Programmi: Pre-raffreddamento (15 Min) e Raffreddamento Beverage (30 Min), altri cicli di abbassamento spazio a tempo impostabili manualmente
- Vano interno ed accessori facilmente puliti grazie agli angoli arrotondati ed agli accessori completamente amovibili
- Gamboni magnetici facilmente amovibili
- Piedini regolabili in altezza, ruote optional non nei modelli da appoggio
- Controllo elettronico intelligente
- Cassetti per lattine e bottiglie (optional)
- Vassoio d'imbottitura con foro di scarico acqua con tappo removibile

L'abbattitore rapido di temperatura è diventato un attrezzo indispensabile per raffreddare in pochissimi minuti le altre bevande che con un normale frigorifero richiederebbero tempi molto più lunghi.

L'abbattitore dispone quindi un vano interno per tutti quei locali che vogliono servire bene e bevande fredde o ghiacciate.

Blast chillers & freezers for beverage

- Stainless steel AEL304 inside and outside
- 80 mm insulation with CFC free and zero ODP foam for better energy efficiency and respect for the environment (except for BEV1 and BEV2)
- Refrigerant R 404 a
- Power supply: 230V/1P/50Hz
- Programs: Pre-cooling (15 Min) and Beverage Chilling (30 Min). Different cycles can be manually selected by the user
- Rinsed internal corners and supports easily removable for easy cleaning
- Removable magnetic gabbers
- Adjustable shelves for BEV and BEV1, casters as an option
- Electronic intelligent control
- Baskets for cans and bottles as an option
- Diagonal trash tank with water drain hole with removable plug

Blast chillers are now commonly used in child drinks. The time you need to chill drinks in a blast chiller is really short compared to that required in a standard refrigerator.

Blast chiller is a helpful tool for all bars and pubs that serve cool or cold drinks.

Il processo

1. La bevanda possono essere shockate a temperatura ambiente e successivamente abbassare per portare a temperatura di servizio desiderata in un tempo massimo di 30 minuti in base al numero di bottiglie o lattine che si vuole refrigerare.
2. Le bevande possono anche essere consumate direttamente senza dover passare in frigorifero.

VANTAGGI

- Profilo maggior è essenziale che consente freddo porta ad un consumo maggiore della stessa.
- Maggiore organizzazione si possono avere sempre lattine
- Inoltre anche nel momento di pieno in occasione di grandi eventi in cui il consumo è maggiore, riducendo le aree di lavoro per lo stoccaggio.
- Offerta più ampia di lattine.

ADVANTAGES

- Higher performance is essential to allow the cold door to be used in the peak hours when the consumption is higher.
- Better organization: you will need less storage area.
- In addition, even in the event of a full load, reducing the work area for storage.
- Larger choice.

Beverage



Abbattitori rapidi di temperatura e surgelatori a carrello o Big Chef

BIG la nuova gamma di abbattitori a carrello o grandi dimensioni, con capacità da 60 a 300 kg di peso dell'intero ed unico "Sistema SCR" di Scongiamamento Rapido Controlato. Un importante passo in avanti nella refrigerazione di qualità, in sintonia con le esigenze della ristorazione temporanea.

I VANTAGGI

- Capi
 1. CHEF: avanzato (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 organologica.
 2. Abbattimento rapido positivo SOFT o HARD a temperatura (con acciaio al cuore)
 3. Abbattimento rapido positivo SOFT o HARD a temperatura (con acciaio 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 acciaio al cuore)
 6. Surgelazione SOFT o HARD a temperatura (con acciaio al cuore) con SET MANUALE (selezione da parte dell'operatore della temperatura di fine ciclo)
 7. Surgelazione SOFT o HARD a tempo
 8. Scongiamamento Rapido Controlato (SCR)

NEW



Scegliere il MOCOP
MOCOP primer



Display
Display

NEW

SISTEMA SCR

- La Nuova Funzione di "Scongiamamento Rapido Controlato" (SCR) permette di scongelare gli alimenti portandoli da -18°C a +2°C al cuore
- Mantenendo sempre il prodotto in un intervallo di TEMPERATURA ADEGUATA alla sua migliore conservazione
 - PRESERVANDO le sue caratteristiche e QUALITÀ originali.

- 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;
- Approntando maggiore FLESSIBILITÀ al lavoro in cucina potendo accorciare anche le richieste della clientela dell'ultimo momento.

Big Chef



Big chef roll-in blast chillers and freezers

BIG the range of BIG SIZE Blast Chillers and Freezers by both Gastrocom and Eurocom Trays. 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 optional 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



Blast chiller is the Star Chef



Remains inside the automatic S/A ramp



Performs an all around automatic and protective blast

BIG

AFINOX

NEW



Control per single products. Eurocom trays for nonferrous products.



Control per single portions. Eurocom trays for bakery products.



Control per single portions. Gastrocom trays.



Ventilazione passiva (optional). Pass-through models (as an option).

- CYCLE SRC**
- The new "Quick Controlled Thaw" cycle (SRC) allows to thaw products from -18°C to +3°C, much quicker than through other by:
- DECREASING THE TIME of the food full 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 dati con decodifica del prodotto e della quantità
- Report HACCP degli ultimi 10 cicli
- Sonda al carbonio di serie
- Migliore accessibilità e minor tempo per la manutenzione ordinaria grazie alla capertura evaporatore facilmente apribile ed ispezionabile
- Costruzione della spina in acciaio inox AISI 304 interno ed esterno con pannelli di spessore 70 mm. Intestati con schiume polimeriche prive di CFC
- Microchipe UNIVERSAL per la loro compatibilità con i canali 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 composite-type evaporator deflector
- AISI304 stainless steel inside and outside made of 70 mm insulation panels with CFC-free and zero ODP foam
- UNIVERSAL chip in blast chillers and freezers: they accommodate most of the GN and EN trays of the major oven manufacturers in the market



Il vano dove si trova il deflettore apribile agevola l'accesso all'evaporatore



Unità frigorifera completa e affidabile di serie. Choice of outdoor installation with shading grids



- Pannello comandi e quadro elettrico facilmente ispezionabili sulla parte frontale
- Interruttore di sicurezza per taglio alimentazione 380V.
- Rampia in acciaio inox da 60 mm. per inserimento dei carrelli di serie
- Foro di scarico acqua.
- Lamiere pancia di acciaio inox
- Gas refrigerante R 404 a
- Strumentazione a gas caldo
- Unità frigorifere carterizzate e silenziose di serie
- Versione passante (optional)
- Versione senza pavimento solo per abbattimento positivo (optional)
- Scampante per report HACCP (optional)
- Possibilità di utilizzare la sonda spillo riscaldata (optional)
- Sterilizzazione a lori a grandezza 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
 - St's ramp provided as a standard feature
 - Water drain outlet
 - St's internal protective band for trolley
 - Refrigerant R 404 a
 - Hot gas defrost
 - Choice of outdoor noise-free's 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 al pannello di comandi
Easy access to control and power panels



Comandi a grandezza
High and low outdoor panel



Apertura interna antipendio
Internal handle



Esterno magnetico
Magnetic switch



Magnetic safety
handle



Options / Options

Accessori / Accessories



**Plano (A79-A80)
Top (A75-A80)**



**Stampante MACCP (F28)
MACCP printer (F28)**



**Shelf (A79-A80)
Shelf (A77)**



**Due unità spinose (F28)
Double cone probe (F28)**



**Spina flessibile (F28)
Flex cable probe (F28)**



**Triglo (A26-A27-A28)
Piano (A26-A27-A28)**



**Suspensione per computer MACCP o anche PC (F42)
MACCP stand for PC (F42)**



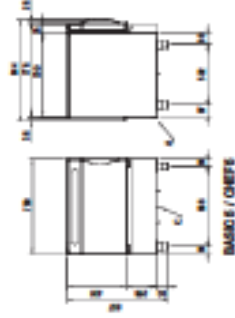
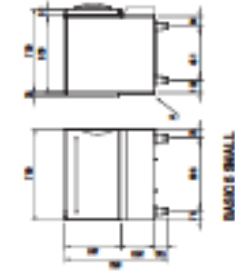
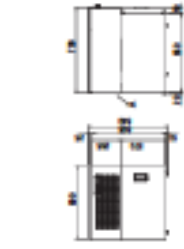
OPTIONAL

(Indicated on the machine
to be ordered together with the equipment)

PO	PORTAFOGGIA	Profilo conica integrabile. Materiale: AlMg (MAGP31) Scaricamento per aspirazione. Per MACCP/MSM/MSM V	NO	DAVO	BASE	CHIT	ARM	NO DEF
R4	KIT 4RUOTE	4 RUOTE - A richiesta anche per acciaio					X	X
R5	GAMMIO	Indole gabbiale legno - Alu-chiaro opz		X	X	X	X	X
R7	STERILIT	Sterilimento - Bariloro	b)	X	X	X	X	b)
R8	STIA	HACCP/MSM	Stampante HACCP - Printer				X	X
R9	SPIN	SOPRADESC	Senza il cono flessibile - Per uso probe				X	X
R6	GO	DOPPIOUSCITA	Doppio usci di uscita - Doppio usci probe				X	X
R15	2818-A	VES/2818A/18A/18L4 - Power supply: 2818/870		X	X	X	X	X
R2	HDI-M	CONDOMANIERA	Condomaniera a coppia per modelli S e Water conserving unit for faucet model				X	X
R3	HDI-303	CONDOMANIERA-S	Condomaniera a coppia per modelli S, S1, S21 Water conserving unit for MS 13 and 21 models				X	X
R4	CHEREM	CHEREM	Verdure wash unit conomankha per modelli S Frigidification unit conomankha per modelli S			X		
R5	CHEREM	CHEREM	Verdure wash unit conomankha per modelli S Frigidification unit conomankha per modelli S			X		
R6	CHEREM	CHEREM	Verdure wash unit conomankha per modelli S Frigidification unit conomankha per modelli S			X		
R7	CHEREM	CHEREM	Verdure wash unit conomankha per modelli S Frigidification unit conomankha per modelli S			X		
R8	CHEREM	CHEREM	Verdure wash unit conomankha per modelli S Frigidification unit conomankha per modelli S			X		
R9	FRITER	FRITER	ES requires HACCP/MSM/Printer			X		
R4	STERIL	STERIL	ES Sterilization/Bariloro			X		
R5	FRIG	FRIG	ES requires HACCP/Printer/Sterilizer			X		
R2	MCCOLOS	MCCOLOS	ES MCCOLOS treatment unit with 66 cm UDF - At 20/25°C min operation			X		
R3	P63	P63	Verdure wash unit for Fun-Burghe			X		
R4	WATERCOOL	WATERCOOL	Verdure wash unit (skid) with skid for water cooling (optional)			X		
R5	PORRACC	PORRACC	Verdure wash unit conomankha unit for Magal door			X		

1 (4) - Irradiazione UV - da essere installata in un ambiente adatti

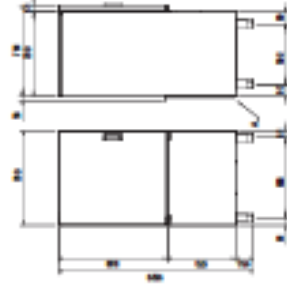
ARM	DEF	NO	DAVO	BASE	CHIT	ARM	NO DEF
ARM 28							
DEF 28							
NO 28							
DAVO 28							
BASE 28							
CHIT 28							
ARM 28							
DEF 28							
NO 28							
DAVO 28							
BASE 28							
CHIT 28							
ARM 28							
DEF 28							
NO 28							
DAVO 28							
BASE 28							
CHIT 28							
ARM 28							
DEF 28							
NO 28							
DAVO 28							
BASE 28							
CHIT 28							
ARM 28							
DEF 28							
NO 28							
DAVO 28							
BASE 28							
CHIT 28							
ARM 28							
DEF 28							
NO 28							
DAVO 28							
BASE 28							
CHIT 28							
ARM 28							
DEF 28							
NO 28							
DAVO 28							
BASE 28							
CHIT 28							
ARM 28							
DEF 28							
NO 28							
DAVO 28							
BASE 28							
CHIT 28							
ARM 28							
DEF 28							
NO 28							
DAVO 28							
BASE 28							
CHIT 28							
ARM 28							
DEF 28							
NO 28							
DAVO 28							
BASE 28							
CHIT 28							
ARM 28							
DEF 28							
NO 28							
DAVO 28							
BASE 28							
CHIT 28							
ARM 28							
DEF 28							
NO 28							
DAVO 28							
BASE 28							
CHIT 28							
ARM 28							
DEF 28							
NO 28							
DAVO 28							
BASE 28							
CHIT 28							
ARM 28							
DEF 28							
NO 28							
DAVO 28							
BASE 28							
CHIT 28							
ARM 28							
DEF 28							
NO 28							
DAVO 28							
BASE 28							
CHIT 28							
ARM 28							
DEF 28							
NO 28							
DAVO 28							
BASE 28							
CHIT 28							
ARM 28							
DEF 28							
NO 28							
DAVO 28							
BASE 28							
CHIT 28							
ARM 28							
DEF 28							
NO 28							
DAVO 28							
BASE 28							
CHIT 28							
ARM 28							
DEF 28							
NO 28							
DAVO 28							
BASE 28							
CHIT 28							
ARM 28							
DEF 28							
NO 28							
DAVO 28							
BASE 28							
CHIT 28							
ARM 28							
DEF 28							
NO 28							
DAVO 28							
BASE 28							
CHIT 28							
ARM 28							
DEF 28							
NO 28							
DAVO 28							
BASE 28							
CHIT 28							
ARM 28							
DEF 28							
NO 28							
DAVO 28							
BASE 28							
CHIT 28							
ARM 28							
DEF 28							
NO 28							
DAVO 28							
BASE 28							
CHIT 28							
ARM 28							
DEF 28							
NO 28							
DAVO 28							
BASE 28							
CHIT 28							
ARM 28							
DEF 28							
NO 28							
DAVO 28							
BASE 28							
CHIT 28							
ARM 28							
DEF 28							
NO 28							
DAVO 28							
BASE 28							
CHIT 28							
ARM 28							
DEF 28							
NO 28							
DAVO 28							
BASE 28							
CHIT 28							
ARM 28							
DEF 28							
NO 28							
DAVO 28							
BASE 28							
CHIT 28							
ARM 28							
DEF 28							
NO 28							
DAVO 28							



ONE / BENV

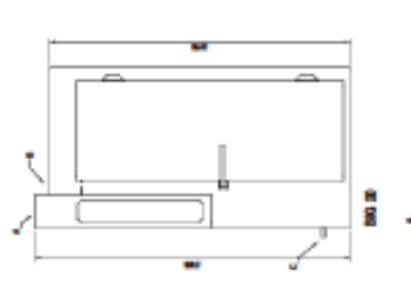
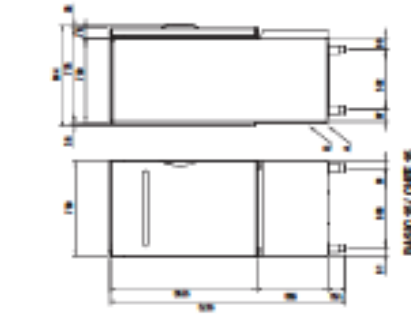
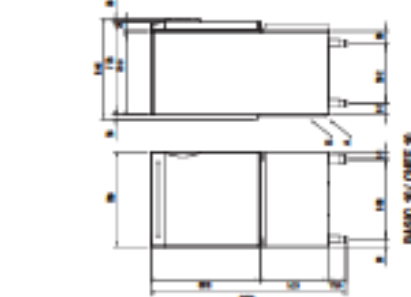
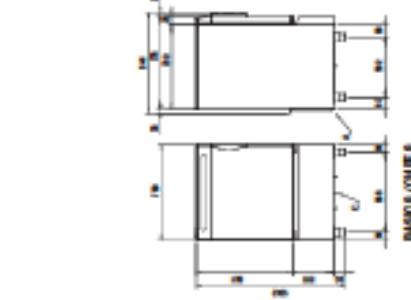
BASSO / SMALL

BASSO / OREFS



BENV 4

BENV 5



BASSO / OREF F

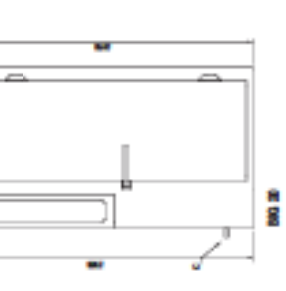
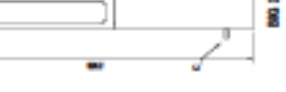
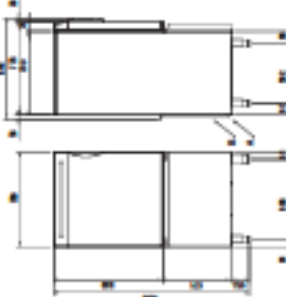
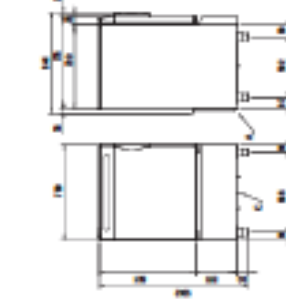
BASSO SE / OREF S

BASSO SE / OREF S

BASSO 30

BASSO 30

A - Concrezione dattolo/Blacktop concrete
B - Concrezione per il concrete
C - Sostegno in calcestruzzo



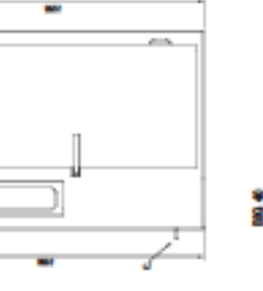
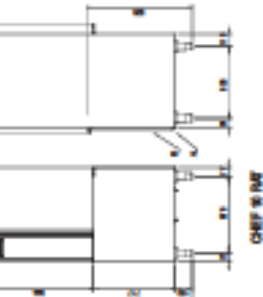
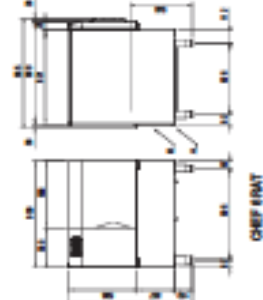
BASSO 35

BASSO 35

BASSO 35

BASSO 35

BASSO 35



CHIEF 80AT

CHIEF 80AT

CHIEF 100AT

CHIEF 100AT

CHIEF 100AT



AFINOX s.r.l via Venezia, 4
35010 MARSANGO (PD) - Italy

Tel. +39 0499638311
Fax +39 049552688

e-mail: comm@afinox.com

COMPANY
WITH QUALITY MANAGEMENT
SYSTEM CERTIFIED BY DNV
=ISO 9001:2008=

CONCESSIONARI / DEALER

┌

└

┌

└

www.afinox.com

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamenti senza avviso. All specifications subject to change without notice. Technische Daten und Eigenschaften mit Änderungen ohne Anzeig. Données techniques et caractéristiques sujettes à des changements sans avis. Datos técnicos y características sujetas a cambios sin previo aviso.