

Chill

Abbattitori ad altissime prestazioni in tutta semplicità



moduline

Abbattimento Positivo

Quando un cibo cotto viene lasciato raffreddare naturalmente, tra i $+65^{\circ}\text{C}$ e i $+10^{\circ}\text{C}$ si verifica un aumento della carica batterica che ne provoca il deterioramento qualitativo e soprattutto ne pregiudica la sicurezza alimentare, portando il rischio di intossicazione per il consumatore.

Per questo motivo l'abbattitore è indispensabile per lo chef, nel caso in cui voglia conservare ciò che cucina per un consumo del prodotto in un secondo momento.

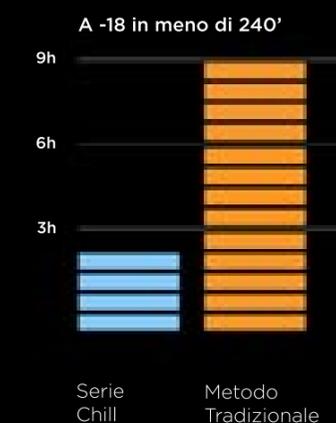
Abbassando la temperatura fino a $+3^{\circ}\text{C}$ in meno di 90 minuti, l'abbattitore blocca la proliferazione batterica e la disidratazione dei cibi. Il gusto, la fragranza, il colore rimangono inalterati mentre la sicurezza e la durata della conservazione aumentano.

Chill, grazie alla sua gamma di 9 modelli e diverse capacità, permette allo chef di lavorare in totale sicurezza, organizzando al meglio la propria attività e offrendo ai clienti un menù ampio, con un servizio rapido ed efficiente.



Abbattimento Negativo

Il processo di congelamento dei cibi è altrettanto importante per Moduline. Infatti, tutti gli abbattitori di temperatura Chill sono costruiti in modo da assicurare l'abbattimento positivo, ma al tempo stesso sono dotati di potenze e tecnologia per raggiungere le temperature di congelamento, a -18°C al cuore dell'alimento, in tempi inferiori ai 240 minuti. La potenza dell'impianto refrigerante, infatti, garantisce la temperatura di -40°C in camera di raffreddamento e la produttività dichiarata nei tempi corretti, preservando al tempo stesso la qualità del risultato finale. La stretta relazione tra il tempo breve e la temperatura bassa permette la formazione di micro-cristalli delle molecole d'acqua presenti nei cibi e di conseguenza la struttura molecolare stessa rimane inalterata. Chill, grazie alla selezione del tipo di abbattimento, o del programma specifico memorizzato (funzione disponibile nella versione D), permette di raffreddare e conservare gli alimenti cotti o crudi, assicurando al consumatore risparmi di materie prime, qualità di presentazione e sicurezza alimentare, anche dopo lo scongelamento.





Modalità di funzionamento



Modalità abbattimento positivo a +3°C con scelta ciclo HARD o SOFT.



Modalità abbattimento negativo a -18°C con scelta ciclo HARD o SOFT.



Programmi di abbattimento a tempo o con sonda.



Blocco automatico dei ventilatori all'apertura della porta, il freddo non viene disperso.

PLUS

PRECOOLING

Funzione Precooling, per avere la cella sempre pronta ed alla temperatura desiderata.

STAYCHILL

Funzione StayChill per il mantenimento automatico a fine ciclo di abbattimento.

DEFROST

Funzione Defrost, sbrinamento con porta aperta.

SOFT

Funzione SOFT, permette di raffreddare o congelare velocemente anche i cibi più delicati senza rovinarli.

EXTRAS



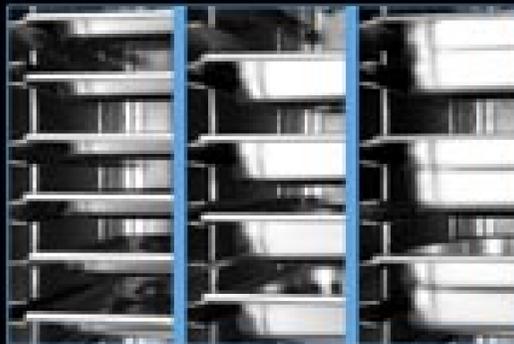
Sonda al cuore

La sonda al cuore riscaldata (solo per versione D), con punta conica rende l'estrazione dal prodotto sempre facile anche in caso di congelamento.



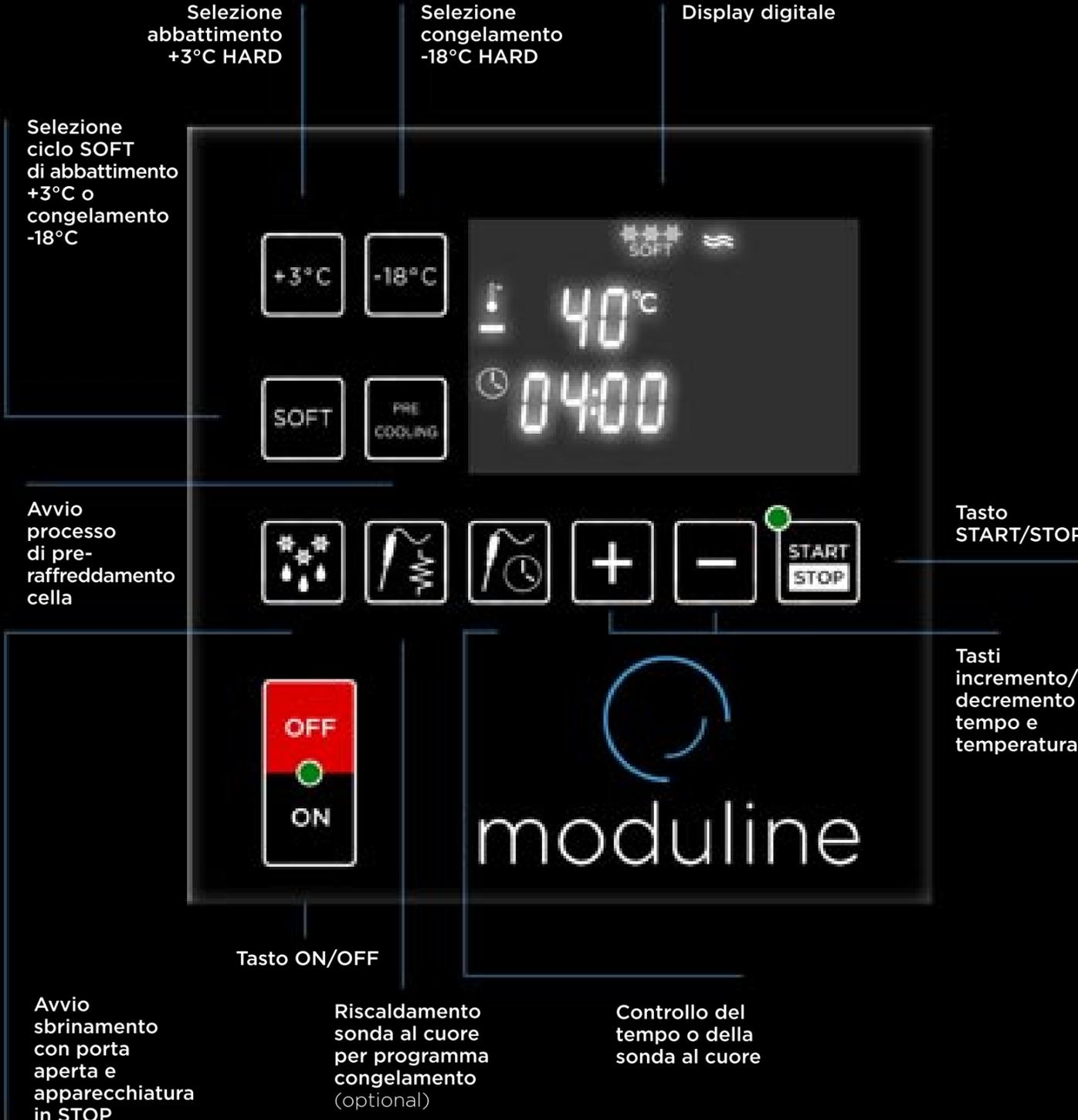
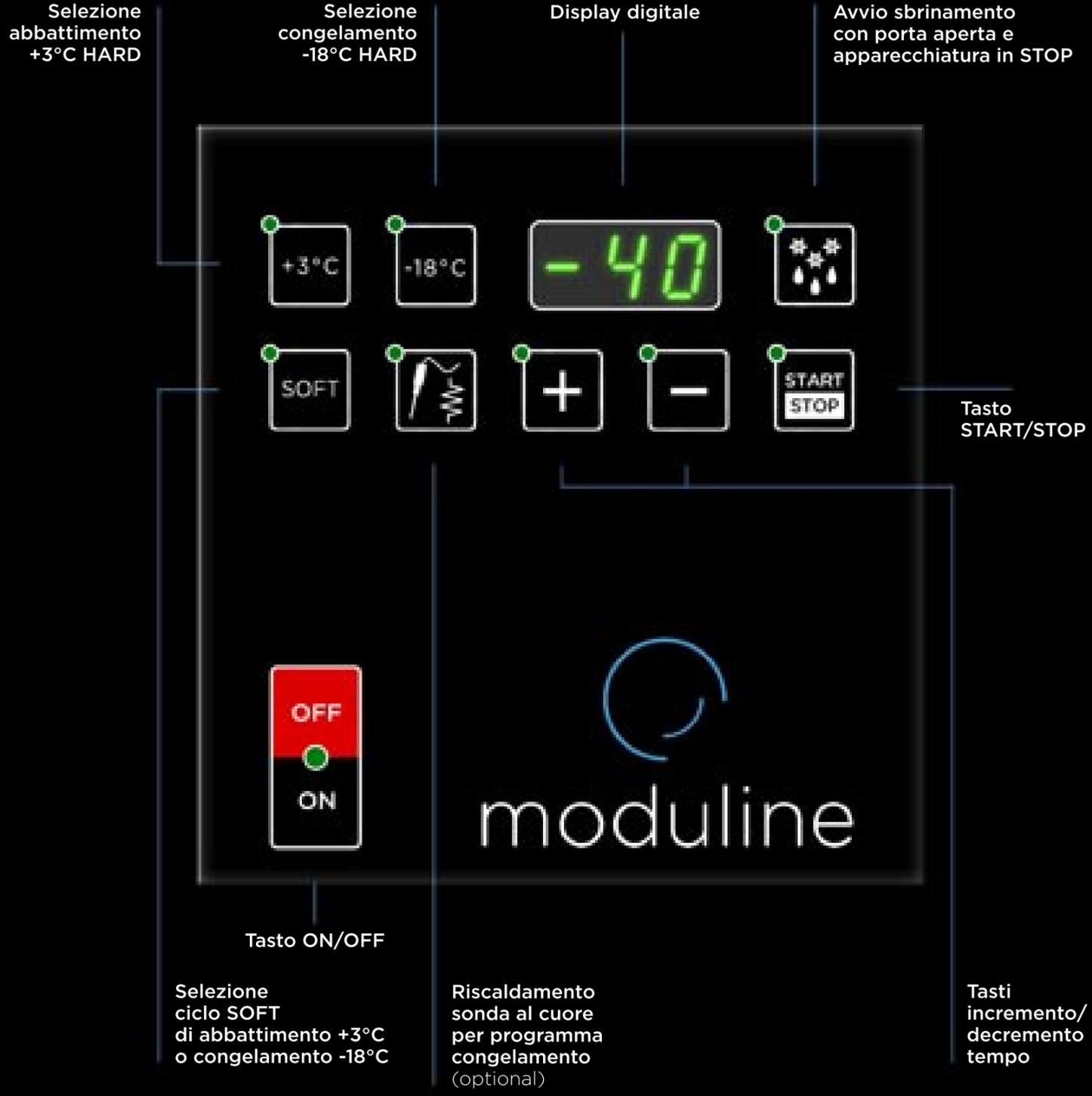
Paratie porta teglie regolabili

Un semplice gesto trasforma la cella da Gastronorm a 60x40.



Porta Teglie

Le paratie porta teglie a posizionamento multiplo rendono possibile diverse configurazioni della capacità di carico.



Maniglia porta

ergonomica e completamente incassata con chiusura magnetica

Controllo elettronico e automatico della temperatura

in cella per raffreddare o congelare velocemente in tutta sicurezza e con estrema omogeneità

Controllo elettronico

estremamente intuitivo e facilmente utilizzabile anche dal personale meno esperto

Gruppi compressori ed evaporatori

calibrati alle dimensioni e alla capacità della cella

Vaschetta raccogli condensa

incorporata, mai più perdite e accumuli di acqua sul pavimento



Paratie porta teglie

facilmente estraibili e lavabili

Sonda al cuore interna

aiuta e rende più sicuri i processi di abbattimento

Ventilatori

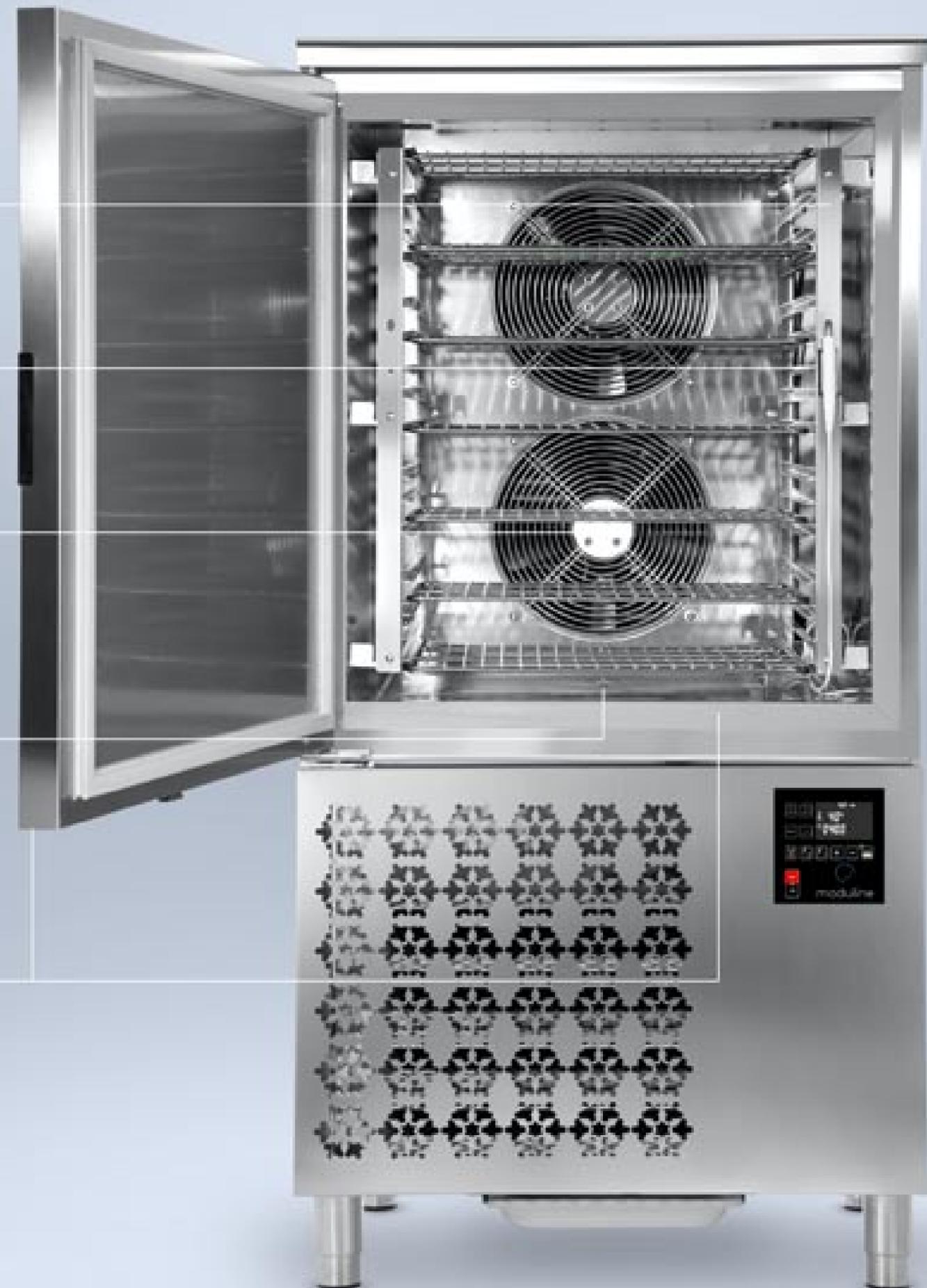
con ampio diametro e la conformazione della cella rendono i flussi di aria fredda estremamente omogenei, garantendo la massima uniformità di temperatura

Camera a tenuta stagna

con angoli arrotondati, unita al sistema di scarico, rendono le operazioni di pulizia facili e sicure

Isolamento cella e porta

con materiali altamente coibentati garantisce la minore dispersione di freddo



SERIE CBF/TBF



CBF031B

CBF051B

TBF051B

TBF061D

TBF091D

Capacità Teglie

3 GN 1/1 h 40

5 GN 1/1 h 40

5 (GN 1/1 o 600x400) h 40

4 (GN 1/1 o 600x400) h 65
6 (GN 1/1 o 600x400) h 40
8 (GN 1/1 o 600x400) h 20

6 (GN 1/1 o 600x400) h 65
9 (GN 1/1 o 600x400) h 40
12 (GN 1/1 o 600x400) h 20

Resa per Ciclo

7 kg ^{1,2}

10 kg ^{1,2}

12.5 kg ^{1,2}

18 kg ^{1,2}

27 kg ^{1,2}

Temperatura di Esercizio

da -40°C a +0°C

Potenza Elettrica

577 W

865 W

940 W

1268 W

1971 W

Potenza Frigorifera

833 W ³

1091 W ³

1451 W ³

1899 W ³

2780 W ³

Alimentazione Elettrica

230 Vac 50 Hz

Dimensioni

550x650x670 mm

550x650x840 mm

800x700x850 mm

800x700x930 mm

800x800x1200 mm

Completati di sonda al cuore

1. Da +90°C a +3°C e da +90°C a -18°C al cuore

2. Riferita al prodotto distribuito uniformemente sul numero di teglie h 40

3. Evaporazione -10°C, condensazione +55°C (normativa ASHRAE)

SERIE TBF



TBF121D

TBF181D

TBF092D

TBF122D

Capacità Teglie	8 (GN 1/1 o 600x400) h 65 12 (GN 1/1 o 600x400) h 40 16 (GN 1/1 o 600x400) h 20	12 (GN 1/1 o 600x400) h 65 18 (GN 1/1 o 600x400) h 40 24 (GN 1/1 o 600x400) h 20	6 (GN 2/1) h 65 9 (GN 2/1) h 40 12 (GN 2/1) h 20	8 (GN 2/1) h 65 12 (GN 2/1) h 40 16 (GN 2/1) h 20
Resa per Ciclo	36 kg ^{1,2}	54 kg ^{1,2}	54 kg ^{1,2}	72 kg ^{1,2}
Temperatura di Esercizio	da -40°C a +0°C	da -40°C a +0°C	da -40°C a +0°C	da -40°C a +0°C
Potenza Elettrica	2713 W	3613 W	3473 W	6140 W
Potenza Frigorifera	3209 W ³	4581 W ³	4581 W ³	8162 W ³
Alimentazione Elettrica	400 Vac 3N 50 Hz	400 Vac 3N 50 Hz	400 Vac 3N 50 Hz	400 Vac 3N 50 Hz
Dimensioni	800x800x1670 mm	800x800x1970 mm	980x850x1440 mm	980x850x1670 mm

Completi di sonda al cuore

1. Da +90°C a +3°C e da +90°C a -18°C al cuore
2. Riferita al prodotto distribuito uniformemente sul numero di teglie h 40
3. Evaporazione -10°C, condensazione +55°C (normativa ASHRAE)

MODULINE SRL

Via dell'Industria 11, Z.I. San Giacomo di Veglia 31029 Vittorio Veneto (TV) - ITALY
tel. +39 0438 5063 - fax +39 0438 912 323 - info@moduline.it - www.moduline.it