

ABBATTITORI BLAST CHILLERS



MODULAR
PROFESSIONAL

ABBATTITORI BLAST CHILLERS

Ottimizziamo tempi e costi

“Abbatere e surgelare le pietanze ottimizzando i tempi di lavorazione ed i costi di gestione, garantendo il rispetto delle normative HACCP, sono operazioni utili e necessarie ad ottenere sempre ottimi risultati in cucina. Per questo Modular ha realizzato tre gamme di abbattitori/surgelatori in grado di soddisfare le richieste degli chef più esigenti.”

Optimize time and cost

“Blast chilling and food freezing optimizing the processing time and costs and ensuring compliance with the HACCP standards, are useful and necessary steps to achieve excellent results in the kitchen. For this reason, Modular has developed three ranges of blast chillers/freezers to satisfy the needs of the most demanding chefs.”

Perchè abbattere un prodotto?

Tutti i prodotti alimentari organici freschi contengono una carica microbica 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 fra i +65°C ed i +35°C, in questa fascia infatti la moltiplicazione batterica presenta uno sviluppo accelerato; mentre fra i +10°C ed i +35°C è l'intervallo entro il quale iniziano a svilupparsi i germi patogeni.

Abbatere significa quindi portare la temperatura al cuore del prodotto dai +70°C ai +3°C nel minor tempo possibile e secondo le normative igieniche HACCP.

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

Why Blast chill a product?

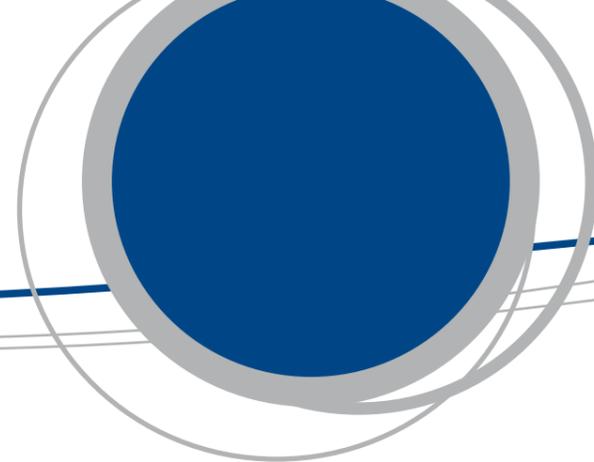
All fresh organic foods contain a natural microbial load which, within environmentally favorable conditions (temperature and humidity), multiplies, producing effects harmful to the health of the consumer.

The most dangerous thermal threshold is between +65°C and +35°C; within this range bacterial multiplication has an accelerated growth; while from +10°C to +35°C pathogenic germs start to develop.

Blast chilling means then bring the core temperature of a product from +70°C to +3°C in the shortest possible time and according to the HACCP hygiene standards.

From the standpoint of product quality, blast chilling cooked food not only prevents bacterial growth, but also increases the shelf life of the product and helps to maintain its original quality.





CARATTERISTICHE TECNICO-COSTRUTTIVE STANDARD TECHNICAL AND STRUCTURAL STANDARDS

- Abbattimenti positivi e negativi a tempo - cicli Hard e Soft
- Abbattimenti positivi e negativi con sonda - cicli Hard o Soft
- Realizzazione in acciaio Inox 18/10 - AISI 304 (interno ed esterno)
- Porte reversibili al momento dell'ordine
- Vasca diamantata con foro per scarico acqua con tappo removibile
- Gas refrigeranti R404a
- Stampante HACCP - Optional
- Sonda al cuore riscaldata
- Conservazione automatica alla fine di ogni ciclo.
- *Time-based positive and negative blast chilling - Hard and Soft cycles*
- *Probe-based positive and negative blast chilling - Hard or Soft cycles*
- *Made of 18/10- AISI 304 Stainless steel (inside and out)*
- *Reversible doors when ordering*
- *Diamond tray with water drain hole and removable cap*
- *R404a Refrigerant gas*
- *HACCP Printer - Optional*
- *Heated core probe*
- *Automatic conservation at the end of each cycle.*



ABBATTITORI BLUE ICE

Blue Ice è la gamma di abbattitori Modular dalle alte prestazioni e dal semplice utilizzo. Una scheda elettronica gestisce i cicli di abbattimento/surgelazione che possono essere manuali o automatici, quest'ultimo grazie alla funzione di abbattimento con sonda al cuore.

Al termine di ogni ciclo la macchina va automaticamente in mantenimento fino a che l'operatore non estrae il prodotto. La linea Blue Ice è disponibile nelle versioni 5 - 10 e 15 teglie GN 1/1. L'interasse teglia è di 70mm e possono essere utilizzate anche teglie Euronorm (60x40cm).

Blue Ice is the line of Modular high performance and easy to use blast chillers. An electronic card manages the blast chilling/freezing cycles, that can be manual or automatic; the latter can be achieved using a core probe.

At the end of each cycle, the machine automatically goes into maintenance until the operator extracts the product. The Blu Ice line of products is available in versions 5 - 10 and 15 GN 1/1 pans. The tray spacing is 70mm, and Euronorm pans (60x40cm) can also be use.

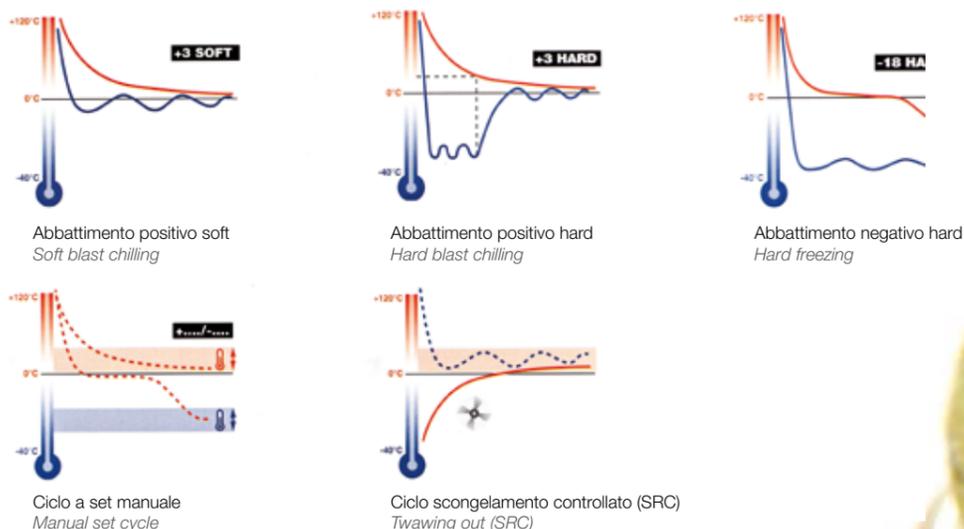
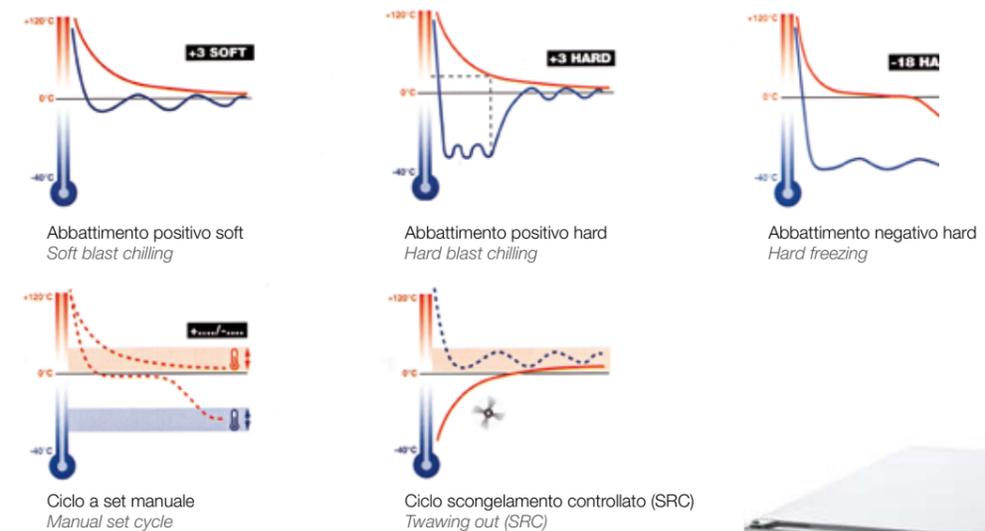


ABBATTITORI AURORA

Aurora è una linea di abbattitori professionali dalle potenze significative. Questi abbattitori permettono di raggiungere livelli di produttività importanti, aumentare la qualità e la gestione degli acquisti di materie prime, ottimizzare i tempi ed i metodi delle lavorazioni, evitare l'effetto calo peso del cibo.

La scheda di controllo è di semplice e comodo utilizzo, grazie al suo posizionamento rialzato. Il modelli Aurora hanno anche la funzione di scongelamento rapido, che permette di ottimizzare il servizio in sala e soddisfare anche le richieste dell'ultimo minuto. La gamma è vasta, 3 teglie GN2/3 e 4 -5 -8-10-15 teglie GN 1/1. L'interasse teglia è di 70mm e possono essere utilizzate anche teglie Euronorm (60x40cm).

Aurora is a line of professional blast chillers of significant power. These chillers can reach significant levels of productivity, enhance quality and management of the purchase of raw materials, save processing time and methods, and avoid the weight loss of the food. The control board is simple and easy to use thanks to its raised position. The Aurora models also have the function of quick thawing, which allows to optimize the dining room service and meet last-minute requests. The range is wide, 3 GN 2/3 pans and 4 -5 -8-10-15 GN 1/1 pans. The tray spacing is 70mm, and Euronorm pans (60x40cm) can also be used.



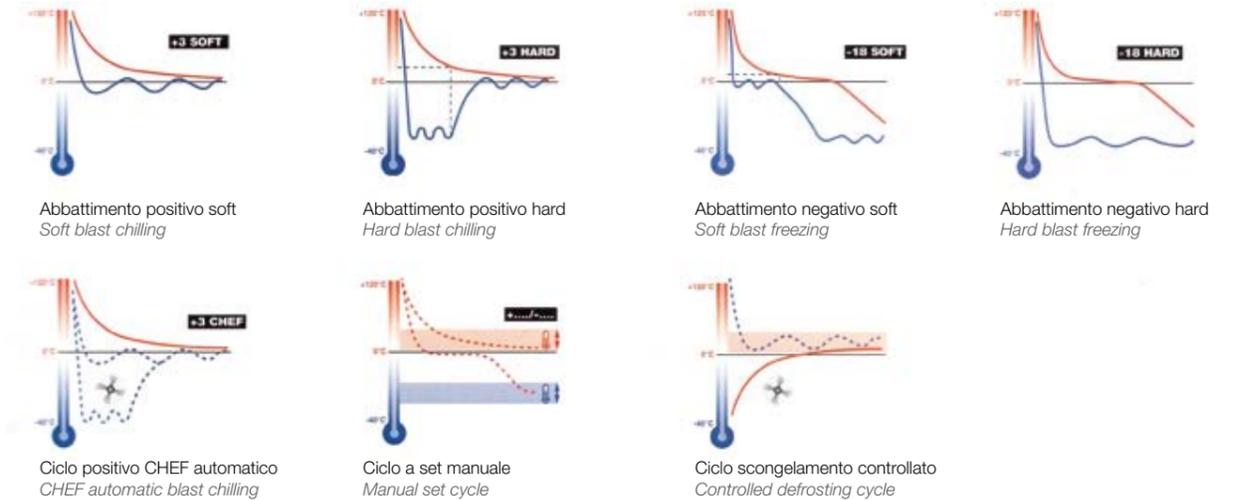
ABBATTITORI POLARE



Questa gamma, oltre alle caratteristiche presenti nelle serie precedenti, è dotata di una scheda elettronica avanzata con schermo LCD che permette di visualizzare tutte le informazioni dei cicli di abbattimento (multilingua).

Oltre ai classici cicli Manuali (hard e soft) e ai cicli con sonda, completamente programmabili e modificabili dalle librerie interne, possiede una speciale opzione CHEF che permette di abbattere i cibi in modo completamente automatico scegliendo autonomamente il ciclo più adatto alla tipologia di prodotto inserito.

La scheda crea automaticamente dei report HACCP che mantiene in memoria con un massimo di 10 registrazioni. La gamma è composta dai modelli a 5 -8 -10 15 teglie GN 1/1. L'interasse teglia è di 70 mm e possono essere utilizzate anche teglie Euronorm (60x40cm).



In addition to the features found in previous series, this product line, is equipped with an advanced LCD electronic board that displays all the information of the blast chilling cycles (multilingual).

In addition to the classic Manual cycles (hard and soft) and probe cycles, fully programmable and editable from internal libraries, it has a special CHEF option that blast chills the food in a completely automatic way, independently choosing the most suitable cycle for the type of product inserted.

The board automatically creates HACCP reports, 10 of which can be stored altogether. The product line includes 5 -8 -10 and 15 GN 1/1 pans. The tray spacing is 70mm, and Euronorm pans (60x40cm) can also be used



COME ABBATTARE? HOW TO BLAST CHILL?

Il processo di abbattimento è un momento delicato durante il quale si deve raffreddare velocemente l'alimento evitandone però qualsiasi danno e preservandone intatta la qualità. Il sistema Modular consente di selezionare manualmente diversi cicli di abbattimento oppure, selezionando il ciclo CHEF*, di lasciare alla macchina il compito di applicare 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 Modular 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.

Con pochi semplici gesti, otterrete dei risultati strepitosi.

Blast chilling is a critical process during which you must cool down the food quickly but avoiding damage and preserving its pristine quality.

The Modular system allows to manually select different blast chilling cycles, or, by selecting the CHEF cycle, to let the machine automatically apply the most appropriate cycle for each type of product.*

Whatever the selected program, manual or automatic, the operator knows the product is protected and monitored by the Modular technology, that guarantees an excellent final result.

The freezing cycles are, on the other hand, two: intense and delicate, both manual and then selectable by the operator, based on its specific needs.

With a few simple steps, you'll get excellent results.

* unicamente per la linea POLARE

* only for the POLARE line of products

I VANTAGGI

Ad oggi l'abbattitore di temperatura è diventato uno degli strumenti più importanti della cucina, sia sotto l'aspetto normativo che per la sua redditività e funzionalità.

Un corretto ciclo di abbattimento infatti consente di contenere la perdita di peso del prodotto nella fase di raffreddamento (abbattimento positivo) a +3°C, ottenendo un prodotto succulento, che si conserverà più a lungo e che dopo essere stato rigenerato risulterà come appena cotto.

Un buon utilizzo dell'abbattitore permette di organizzarsi in cucina e preparare molte pietanze del menù che servirete durante la settimana, ottimizzando tempi e costi di gestione: l'abbattitore aiuta, quindi, a ridurre significativamente gli sprechi, a risparmiare e ottimizzare il tempo nella preparazione, ad aumentare il guadagno offrendo sempre un prodotto ottimo.

ADVANTAGES

To date, blast chillers have become an important tool in the kitchen from a regulatory standpoint, as well as for their viability and functionality.

A proper blast chilling cycle can, in fact, limit the weight loss of the product in the cooling phase (positive chilling) at +3°C, resulting in a succulent product, which will have longer life and, once regenerated, will be as if just cooked.

Proper use of blast chillers allows to organize the kitchen and prepare many dishes on the menu to be served during the week, optimizing time and management costs.

Therefore, blast chillers help to significantly reduce waste, save and optimize preparation times, and increase the income, always offering an excellent product.

**I CAN OFFER MORE DISHES IN THE MENU
I'LL INCREASE PROFITABILITY OPTIMIZING THE
PROCESS AND AVOIDING PRODUCT WEIGHT LOSS
CUSTOMERS ARE ENSURED A HEALTHY, DELICIOUS
PRODUCT, FAST TO PREPARE
I'LL DRAMATICALLY REDUCE WASTE**



POSSO AVERE UN **MAGGIOR NUMERO DI PIATTI** NEL MIO MENU'
AUMENTO LA REDDITIVITA' GRAZIE ALL'OTTIMIZZAZIONE DEL LAVORO
E ALLA MANCATA PERDITA DI PESO PRODOTTO
GARANTISCO ALLA CLIENTELA UN **PRODOTTO SANO,**
PRELIBATO E **VELOCE** NELLA PREPARAZIONE
DIMINUISCO DRASTICAMENTE GLI **SCARTI**

ABBATTITORI **BLUE ICE**

Modello Model	Dim. Esterne mm. Outside Demention mm.	Capacità teglie mm.	Potenza El. Watt	Abbattimento 90 /+3°C	Abbattimento 90 /-18°C
 AT1 051	760x700x h.850mm	5 x GN 1/1 (5xEN1)	449 W 230/1N 50Hz	15 kg	10 kg
 AT1 101	790x780x h.1630mm	10 x GN 1/1 (10xEN1)	900 W 230/1N 50Hz	32 kg	22 kg
 AT1 151	790x780x h.1970mm	15 x GN 1/1 (15xEN1)	2058 W 400/3N 50Hz	40 kg	28 kg

ABBATTITORI **AURORA**

Modello Model	Dim. Esterne mm. Outside Demention mm.	Capacità teglie mm.	Potenza El. Watt	Abbattimento 90 /+3°C	Abbattimento 90 /-18°C
 AT2 023 S AURORA ONE	600x607x h.737 mm	3 x GN 2/3	218 W 230/1N 50Hz	7 kg	5 kg

ABBATTITORI AURORA

Modello Model	Dim. Esterne mm. Outside Demention mm.	Capacità teglie mm.	Potenza El. Watt	Abbattimento 90 /+3°C	Abbattimento 90 /-18°C		
 AT2 041	600x600x h.640mm	4 x GN 1/1 (4xEN1)	434 W 230/1N 50Hz	10 kg	7 kg		
 AT2 051 S	760x700x h.850mm	5 x GN 1/1 (5xEN1)	434 W 230/1N 50Hz	13 kg	9 kg		
 AT2 051	790x780x h.850mm	5 x GN 1/1 (5xEN1)	434 W 230/1N 50Hz	15 kg	10 kg		
 AT2 081 S	790x780x h.1300mm	8 x GN 1/1 (8xEN1)	600 W 230/1N 50H	21 kg	15 kg		
 AT2 101	790x780x h.1630mm	10 x GN 1/1 (10xEN1)	900 W 230/1N 50Hz	32 kg	22 kg		
 AT2 151	790x780x h.1980mm	15 x GN 1/1 (15xEN1)	2058 W 400/3N 50Hz	40 kg	28 kg		

ABBATTITORI POLARE

Modello Model	Dim. Esterne mm. Outside Demention mm.	Capacità teglie mm.	Potenza El. Watt	Abbattimento 90 /+3°C	Abbattimento 90 /-18°C		
 AT3 051	790x780x h.850mm	5 x GN 1/1 (5xEN1)	600 W 230/1N 50H	20 kg	14 kg		
 AT3 081	790x780x h.1300mm	8 x GN 1/1 (8xEN1)	900 W 230/1N 50Hz	32 kg	22 kg		
 AT3 101	790x780x h.1630mm	10 x GN 1/1 (10xEN1)	2058W 400/3N 50Hz	40 kg	28 kg		
 AT3 151	790x780x h.1980mm	15 x GN 1/1 (15xEN1)	2390 W 400/3N 50Hz	65 kg	48 kg		



gOURemotion.. OURpassion

Modular Professional srl

via Palù, 93 - 31020 San Vendemiano (TV) Italy

Tel. +39 04387714 - Fax +39 0438778399

E-mail: modular@modular.it - Web: www.modular.it

Rivenditore | Dealer | Revendeur | Verkäufer | Revendedor