

# TECHFROST

C A T A L O G O 2 0 2 1





# TECHFROST

## THE BLAST CHILLER SPECIALISTS

GLI SPECIALISTI DELL'ABBATTITORE



**PASTRY**  
PASTICCERIA



**ICE CREAM**  
GELATERIA



**CATERING**  
RISTORAZIONE



**BAKERY**  
PANIFICAZIONE

# ALL OVER THE WORLD FOR 25 YEARS

Established in 1995, as part of a group of companies with 70 years of experience in stainless steel processing operations, Techfrost was one of the first in the market to produce the Blast chillers / blast freezers. Now with 25 years experience, Techfrost is present in more than 80 countries.

Nata nel 1995 Techfrost è stata una delle prime aziende a produrre abbattitori di temperatura. Fa parte di un gruppo con 70 anni di storia ed esperienza nella lavorazione dell'acciaio operante in altri settori. Con i suoi 25 anni di esperienza, oggi è presente in più di 80 paesi.



|      |   |  |
|------|---|--|
| 1995 | Techfrost produces its first blast chiller / blast freezer  | Avvio della produzione dei primi abbattitori di temperatura  |
| 1997 | Techfrost produces the first JOF23  | Lancio sul mercato il primo JOF23  |
| 1999 | Techfrost presents a range of multifunctional pastry cabinets   | Presentazione della gamma di armadi polifunzionali per pasticceria   |
| 2001 | Techfrost begins production of refrigerated storage cabinets for gelato   | Inizio produzione dei primi conservatori per il gelato   |
| 2003 | Techfrost initiates OEM blast chiller production for top tier companies<br><br>Techfrost becomes the first company to develop software to manage the ice cream hardening process in the blast chillers/blast freezers | Produzione per importanti aziende con abbattitori OEM<br><br>Techfrost è la prima azienda a sviluppare un software per l'indurimento del gelato negli abbattitori                          |
| 2004 | Techfrost breaks away from the parent company   | L'azienda diventa autonoma staccandosi dal gruppo fondatore  |
| 2005 | Techfrost launches the K line<br><br>Techfrost launches the JOF ONE blast chiller   | Lancio della linea completa di abbattitori K<br><br>Presentazione dell'abbattitore JOF ONE   |
| 2006 | Techfrost and American partners found Techfrost North America LLC<br><br>Techfrost obtains UL certification to clear equipment for sale in the USA  | Insieme a partner americani Techfrost fonda Techfrost North America LLC<br><br>Ottenimento delle certificazioni degli abbattitori per il mercato USA                                       |
| 2007 | Techfrost moves to a larger plant and premises  | Trasferimento dell'unità produttiva in una nuova sede, più grande  |
| 2008 | Techfrost develops the first built-in blast chiller / blast freezer for domestic use  | Sviluppo del primo abbattitore ad uso domestico da incasso   |
| 2010 | Techfrost is Gost certified to enable entry to the Russian market   | Ottenimento della certificazione Gost per il mercato Russo   |
| 2011 | Techfrost launches the E series blast chiller / blast freezer   | Presentazione della serie di abbattitori E   |
| 2015 | Techfrost achieves the UNI EN ISO 9001:2008 certification   | Ottenimento della certificazione UNI EN ISO 9001:2008  |
| 2017 | Techfrost completely renovates its image and its lines  | Rinnovamento completo dell'immagine e delle gamme  |
| 2018 | Techfrost renews the UNI EN ISO 9001:2015 certification   | Rinnovo della certificazione UNI EN ISO 9001:2015  |
| 2019 | Techfrost renews and expands its range of UL NSF certificated products for the US market<br><br>Techfrost moves to new and bigger premises, with more room for production, logistics, research and development        | Rinnovo e ampliamento della gamma certificata UL NSF per il mercato USA<br><br>Trasferimento in un nuovo stabilimento, con raddoppio degli spazi produttivi, logistici, ricerca e sviluppo |
| 2020 | Techfrost celebrates 25 years of history  | Techfrost celebra 25 anni di storia  |

# BLAST CHILLERS / BLAST FREEZERS

Techfrost blast chillers are essential instruments that enable safe, high quality food preparation. Working at  $-40^{\circ}\text{C}$ , the fast reduction of core food temperatures (chilling from  $+90^{\circ}\text{C}$  to  $+3^{\circ}\text{C}$  in 90 minutes; freezing from  $+90^{\circ}\text{C}$  to  $-18^{\circ}\text{C}$  in 240 minutes) inhibits growth of microorganisms whilst keeping the freshness and flavour of every food intact, by exposing the product to indirect airflow only.

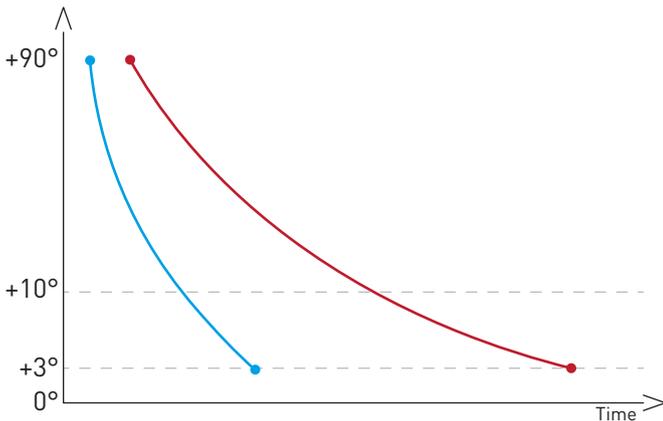
L'abbattitore Techfrost è uno strumento essenziale nel vostro laboratorio per lavorare in totale sicurezza e serenità, e raggiungere la qualità nella preparazione alimentare. Lavorando a  $-40^{\circ}\text{C}$  riduce velocemente la temperatura al cuore degli alimenti (abbattimento positivo da  $+90^{\circ}\text{C}$  a  $+3^{\circ}\text{C}$  in 90 minuti e surgelazione da  $+90^{\circ}\text{C}$  a  $-18^{\circ}\text{C}$  in 240 minuti) e blocca completamente la proliferazione batterica consentendo il perfetto mantenimento di freschezza e gusto del prodotto. Il flusso d'aria sul prodotto è sempre indiretto.



# BLAST CHILLING

CICLO POSITIVO

+90°C → +3°C  
in 90 minutes



BLAST CHILLING  
FOOD SAFETY



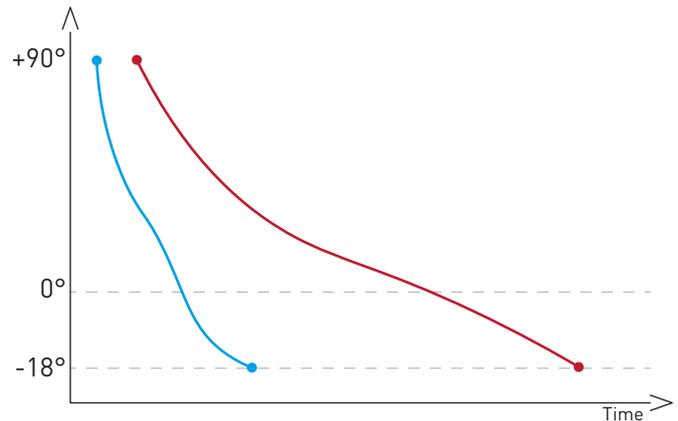
NO BLAST CHILLING  
BACTERIAL RISK



# BLAST FREEZING

CICLO NEGATIVO

+90°C → -18°C  
in 240 minutes



BLAST FREEZING  
MICRO CRYSTALS



NO BLAST FREEZING  
MACRO CRYSTALS



# ADVANTAGES

VANTAGGI

## SAFE & HYGIENIC

SICUREZZA ED IGIENE

**Blast chillers / blast freezers completely eliminate the risk of bacteriological contamination resulting in completely safe and hygienic food preparation.**

L'uso dell'abbattitore riduce completamente il rischio di contaminazione batteriologica offrendo totale sicurezza ed igiene nella preparazione dei piatti serviti.

## FOOD QUALITY

QUALITÀ DEL CIBO

**Blast chillers / blast freezers ensure the integrity and qualitative characteristics of your products remain for days - maintaining your brilliant colours, perfect shapes, inviting flavours and irresistible fragrances.**

Con l'abbattitore le caratteristiche qualitative delle vostre preparazioni rimarranno inalterate per diversi giorni, colore brillante, forma perfetta, sapore invitante, fragranza irresistibile.

## TIME-SAVING

RISPARMIO DI TEMPO

**A shortened production cycle can drive other benefits: advance food preparation can enable product range expansion whilst perfectly maintaining food qualities.**

Potete migliorare l'organizzazione del lavoro, abbreviando i processi produttivi, preparando piatti in anticipo, ampliando quindi la gamma prodotto e mantenendo perfettamente inalterate tutte le qualità delle vostre specialità.

## WASTE REDUCTION

RIDUZIONE DI SPRECHI

**The use of the blast chiller/ blast freezer eliminates the 'scum' found on creams, pies etc. This can also have knock on benefits for employee task organization.**

L'uso dell'abbattitore permette l'acquisto delle materie prime in blocco, la riduzione degli scarti come deperimento di creme, basi torte ed altro, flessibilità e organizzazione dell'orario del personale.

## HIGHLIGHTS

# THE POWER OF THE RANGE

one of the widest on the market

La forza della gamma: una delle più ampie presenti sul mercato

# MADE IN ITALY

design and production

Design e prodotto made in Italy

# PROFESSIONALISM

high technology  
at low temperatures

Professionalità: solo tecnologia a bassa temperatura

# HIGH QUALITY

and exceptional reliability

Affidabilità: Qualità ed affidabilità nel tempo



## SPECIALIZATION

product-specific software for different applications: from ice cream to general catering, from raw fish to fresh pasta and pastry

Specializzazione: sviluppo di software dedicati ai vari settori: dal gelato alla ristorazione, dalla surgelazione del pesce crudo all'utilizzo per la pasta fresca e per la pasticceria

## QUALITY COMPONENTS

cataphoresis-treated evaporators to reduce odours, mold, and ensure long term high performance. All components approved for food-contact uses

La qualità dei componenti utilizzati: evaporatori trattati in cataforesi per evitare odori, muffe e garantire la durata nel tempo. Utilizzo di componenti omologati per il food contact material

## PERFORMANCE

all blast chillers work at -40°C

Prestazioni: tutti gli abbattitori lavorano a -40°C

## ECOFRIENDLY

water-expanded polyurethane foam free of CFCs and HCFCs. All our machines work with freon at low GWP.

Ecologia: solo schiuma ad acqua priva di CFC e HCFC. Tutte le nostre macchine lavorano con freon a basso contenuto di GWP.



FECHFROST

# MASTER LINE

**The MASTER line of blast chillers / blast freezers are Techfrost's top of the range, multifunctional machines that satisfy every client need; with up to 100mm insulation, ergonomic handle, high power & outstanding performance.**

Gli abbattitori / surgelatori rapidi della linea MASTER rappresentano il Top di gamma Techfrost, macchine multifunzioni in grado di soddisfare ogni esigenza del cliente. Isolamento fino a 100 mm, maniglione ergonomico, potenze e prestazioni maggiori.

# TOTAL CONTROL

5 to 7 inch 'full touch' control boards, in addition to the classic blast chilling functions, offer ventilation-intensity control, all within an innovative and attractive machine but above all solid and ergonomic.

La scheda di controllo "full touch" da 5 o 7 pollici, oltre alle classiche funzioni di abbattimento, permette di regolare l'intensità della ventilazione, il tutto all'interno di un macchina dal design innovativo ed accattivante ma soprattutto solido ed ergonomico.





## DRYING

ASCIUGATURA

**Prevents mold and odours but also protects internal components after use.**

Per evitare formazione di odori e muffe ma anche per la miglior durata dei componenti interni al termine dell'utilizzo della macchina.

## RAW FISH SANITATION

SANIFICAZIONE PESCE CRUDO

**For treatment of bacteria (such as Anisakis) as stipulated by law.**

Come previsto dalla legge per il trattamento contro i batteri quali l'Anisakis.

## PROVING FUNCTION\*

GESTIONE LIEVITAZIONE\*

**Four-phase, user-settable proving function:**

1. Chilling dough to block yeast and proving;
2. Awakening: pre-proving through temperature rises;
3. Rising: completing proving prior to baking;
4. Conservation: enables longer storage.

In quattro fasi impostabili dall'utente (optional):

1. Abbattimento per bloccare i lieviti nell'impasto per bloccarne la lievitazione.
2. Risveglio: pre-lievitazione attraverso innalzamento della temperatura.
3. Lievitazione: completamento lievitazione pre-forno.
4. Conservazione: mantenimento in attesa del prelievo.

## PROBES\*

SONDE

**In addition to the core probe installed as a standard, up to 3 different kinds of probes can be used to accurately check delicate products.**

Oltre alla sonda al cuore di serie, si possono gestire fino a 3 tipi differenti di sonde per controllare i prodotti delicati.

\*optional

## DE-ICING

SCONGELAMENTO

**Better control and management of frozen food awakening.**

Controllo e gestione del rinvenimento dei prodotti congelati.

## STERILIZER\*

STERILIZZATORE\*

**It is also possible to equip the machine with a ozone sterilizer to help maintain cleanliness of the interior.**

È possibile dotare la macchina di uno sterilizzatore ad ozono per una miglior pulizia della cella interna.

## LOW TEMPERATURE COOKING\*

COTTURA A BASSA TEMPERATURA\*

**You can adjust temperature, duration, humidity and ventilation to enable optimum cooking whilst maintaining juiciness and tenderness.**

È possibile impostare la temperatura, la durata, l'umidità e la ventilazione per ottenere un cibo cotto nel migliore dei modi mantenendo succosità e tenerezza dell'alimento.

## USB

**Machines are also equipped with a USB port to download HACCP-related data, updates, programs and alarm functions.**

La macchina è dotata di una chiavetta USB sia per scaricare i dati ai fini dell'HACCP, ma anche per eventuali aggiornamenti programmi e funzioni o visualizzazione allarmi.

# MASTER LINE



## M5

BLAST CHILLER /  
BLAST FREEZER  
5 TRAYS GN 1/1  
EN 600X400  
ABBATTITORE /  
SURGELATORE  
5 TEGLIE GN 1/1  
EN 600X400

## M8

BLAST CHILLER /  
BLAST FREEZER  
8 TRAYS GN 1/1  
EN 600X400  
ABBATTITORE /  
SURGELATORE  
8 TEGLIE GN 1/1  
EN 600X400

## M10

BLAST CHILLER /  
BLAST FREEZER  
10 TRAYS GN 1/1  
EN 600X400  
ABBATTITORE /  
SURGELATORE  
10 TEGLIE GN 1/1  
EN 600X400

## MP12

BLAST CHILLER /  
BLAST FREEZER  
12 TRAYS GN 2/1  
ABBATTITORE /  
SURGELATORE  
12 TEGLIE GN 2/1

## M15

BLAST CHILLER /  
BLAST FREEZER  
15 TRAYS GN 1/1  
EN 600X400  
ABBATTITORE /  
SURGELATORE  
15 TEGLIE GN 1/1  
EN 600X400



## M20

BLAST CHILLER /  
BLAST FREEZER  
20 TRAYS GN 1/1  
EN 600X400  
ABBATTITORE /  
SURGELATORE  
20 TEGLIE GN 1/1  
EN 600X400

## MCR 20

BLAST CHILLER /  
BLAST FREEZER  
1 TROLLEY RATIONAL/  
CONVOTHERM/GIORIK  
ABBATTITORE /  
SURGELATORE  
1 CARRELLO RATIONAL/  
CONVOTHERM/GIORIK

## MB40

BLAST CHILLER /  
BLAST FREEZER  
1 TROLLEY 20 TRAYS  
GN 1/1 - GN 2/1  
EN 600X400 - EN 600X800  
ABBATTITORE /  
SURGELATORE  
1 CARRELLO 20 TEGLIE  
GN 1/1 - GN 2/1  
EN 600X400 - EN 600X800

## MBF SERIES

BLAST CHILLERS / BLAST FREEZERS  
ABBATTITORI / SURGELATORI  
MBF 230 BIG  
1 TROLLEY / 1 CARRELLO GN 1/1 -  
EN 600X400  
MBF 420 1 TROLLEY / 1 CARRELLO  
GN 2/1 - EN 600X800  
MBF 520 2 TROLLEYS / 2 CARRELLI  
MBF 620 3 TROLLEYS / 3 CARRELLI  
MBF 720 4 TROLLEYS / 4 CARRELLI  
MBF 820 5 TROLLEYS / 5 CARRELLI  
MBF 920 6 TROLLEYS / 6 CARRELLI

MASTER LINE  
Blast chiller / Blast freezer

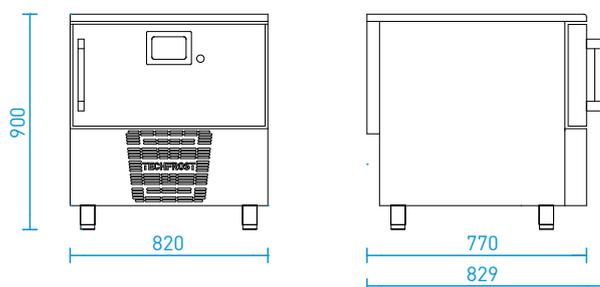
# M5

**BLAST CHILLER / BLAST FREEZER**

**5 TRAYS GN 1/1 - EN 600X400**

**ABBATTITORE / SURGELATORE RAPIDO**

**5 TEGLIE GN 1/1 - EN 600X400**



## MODEL M5

CODE 354A0100

**POWER SUPPLY**  
ALIMENTAZIONE ELETTRICA  
230V/1Ph/50Hz

**EXTERNAL DIMENSIONS**  
DIMENSIONI ESTERNE  
L:820 P/d:829 H:900 mm

**INTERNAL DIMENSIONS**  
DIMENSIONI INTERNE  
L:700 P/d:480 H:375 mm

**POWER RATING**  
POTENZA ASSORBITA  
1,4 Kw / 8 A

**COOLING CAPACITY**  
RESA FRIGORIFERA  
[-10°/+45°] = 1755 W  
[-40°/+45°] = 470 W

**BLAST CHILLING**  
RESA ABBATTIMENTO  
90°C +3°C in 90' = 22 Kg

**BLAST FREEZING**  
RESA SURGELAZIONE  
90°C -18°C in 240' = 15 Kg

**DEFROSTING**  
SBRINAMENTO  
Hot gas / Gas caldo

**REFRIGERANT**  
GAS REFRIGERANTE  
R452A (GWP 2141)

**NET/GROSS WEIGHT**  
PESO NETTO/LORDO  
105 Kg / 115 Kg

**PACKAGING (WxDxH)**  
MISURE IMBALLO  
850 x 950 x 1070 mm

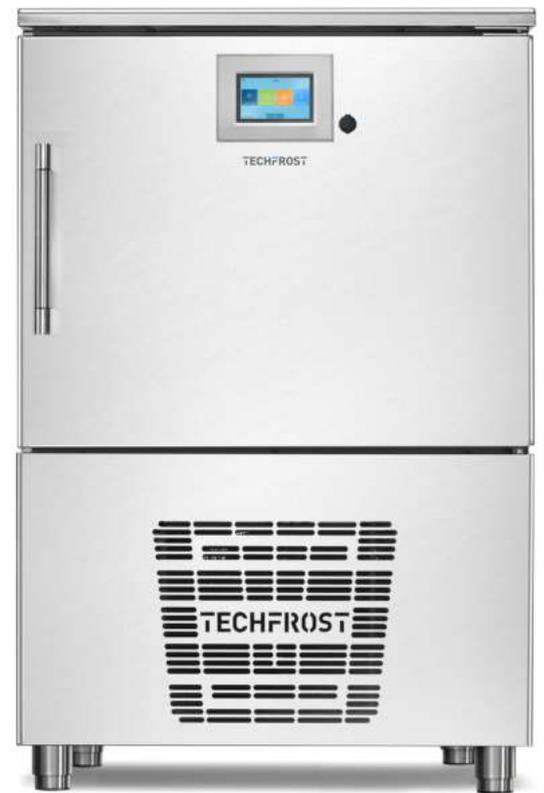
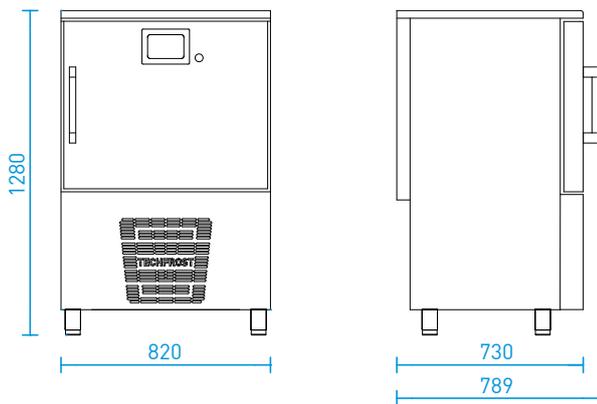
# M8

## BLAST CHILLER / BLAST FREEZER

8 TRAYS GN 1/1 - EN 600X400

ABBATTITORE / SURGELATORE RAPIDO

8 TEGLIE GN 1/1 - EN 600X400



### MODEL M8 CODE 359A0100

**POWER SUPPLY**  
ALIMENTAZIONE ELETTRICA  
230V/1Ph/50Hz

**EXTERNAL DIMENSIONS**  
DIMENSIONI ESTERNE  
L:820 P/d:789 H:1280 mm

**INTERNAL DIMENSIONS**  
DIMENSIONI INTERNE  
L:700 P/d:420 H:610 mm

**POWER RATING**  
POTENZA ASSORBITA  
1,4 Kw / 7 A

**COOLING CAPACITY**  
RESA FRIGORIFERA  
[-10°/+45°] = 2205 W  
[-40°/+45°] = 349 W

**BLAST CHILLING**  
RESA ABBATTIMENTO  
90°C +3°C in 90' = 25 Kg

**BLAST FREEZING**  
RESA SURGELAZIONE  
90°C -18°C in 240' = 16 Kg

**DEFROSTING**  
SBRINAMENTO  
Hot gas / Gas caldo

**REFRIGERANT**  
GAS REFRIGERANTE  
R452A (GWP 2141)

**NET/GROSS WEIGHT**  
PESO NETTO/LORDO  
150 Kg / 160 Kg

**PACKAGING (WxDxH)**  
MISURE IMBALLO  
850 x 800 x 1450 mm

MASTER LINE  
Blast chiller / Blast freezer

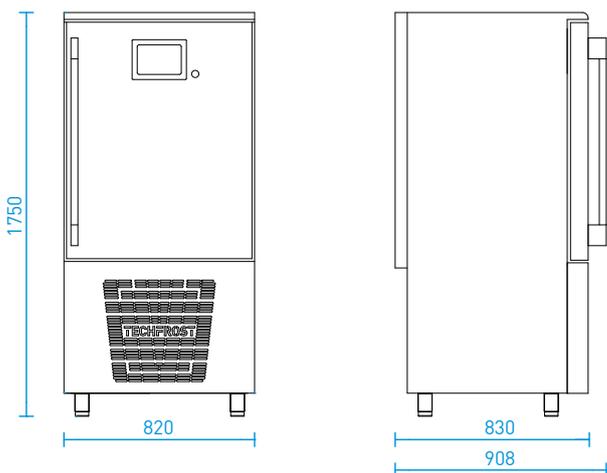
# M10

**BLAST CHILLER / BLAST FREEZER**

**10 TRAYS GN 1/1 - EN 600X400**

**ABBATTITORE / SURGELATORE RAPIDO**

**10 TEGLIE GN 1/1 - EN 600X400**



## MODEL M10

CODE 364A0100

### POWER SUPPLY

ALIMENTAZIONE ELETTRICA  
400V/3Ph/50Hz

### EXTERNAL DIMENSIONS

DIMENSIONI ESTERNE  
L:820 P/d:908 H:1750 mm

### INTERNAL DIMENSIONS

DIMENSIONI INTERNE  
L:700 P/d:450 H:990 mm

### POWER RATING

POTENZA ASSORBITA  
2,6 Kw / 6,5 A

### COOLING CAPACITY

RESA FRIGORIFERA  
(-10°C/+45°C) = 4630 W  
(-40°C/+45°C) = 980 W

### BLAST CHILLING

RESA ABBATTIMENTO  
90°C +3°C in 90' = 30 Kg

### BLAST FREEZING

RESA SURGELAZIONE  
90°C -18°C in 240' = 20 Kg

### DEFROSTING

SBRINAMENTO  
Hot gas / Gas caldo

### REFRIGERANT

GAS REFRIGERANTE  
R452A (GWP 2141)

### NET/GROSS WEIGHT

PESO NETTO/LORDO  
200 Kg / 210 Kg

### PACKAGING (WxDxH)

MISURE IMBALLO  
850 x 920 x 1900 mm

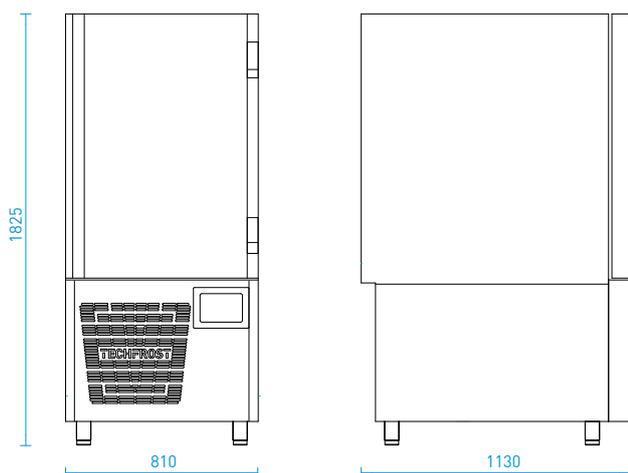
# MP12

**BLAST CHILLER / BLAST FREEZER**

**12 TRAYS GN 2/1**

**ABBATTITORE / SURGELATORE RAPIDO**

**12 TEGLIE GN 2/1**



## MODEL MP12 CODE 425A0220

**POWER SUPPLY**  
ALIMENTAZIONE ELETTRICA  
400V/3Ph/50Hz

**EXTERNAL DIMENSIONS**  
DIMENSIONI ESTERNE  
L:810 P/d:1130 H:1825 mm

**INTERNAL DIMENSIONS**  
DIMENSIONI INTERNE  
L:670 P/d:660 H:1040 mm

**POWER RATING**  
POTENZA ASSORBITA  
3,8 Kw / 8,8 A

**COOLING CAPACITY**  
RESA FRIGORIFERA  
(-10°C/+45°C) = 5277 W  
(-40°C/+45°C) = 1140 W

**BLAST CHILLING**  
RESA ABBATTIMENTO  
90°C +3°C in 90' = 70 Kg

**BLAST FREEZING**  
RESA SURGELAZIONE  
90°C -18°C in 240' = 40 Kg

**DEFROSTING**  
SBRINAMENTO  
Hot gas / Gas caldo

**REFRIGERANT**  
GAS REFRIGERANTE  
R452A (GWP 2141)

**NET/GROSS WEIGHT**  
PESO NETTO/LORDO  
250 Kg / 260 Kg

**PACKAGING (WxDxH)**  
MISURE IMBALLO  
850 x 1150 x 1950 mm

MASTER LINE  
Blast chiller / Blast freezer

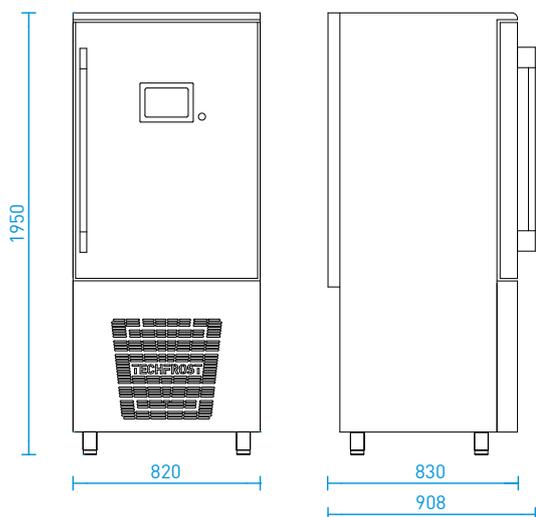
# M15

**BLAST CHILLER / BLAST FREEZER**

**15 TRAYS GN 1/1 - EN 600X400**

**ABBATTITORE / SURGELATORE RAPIDO**

**15 TEGLIE GN 1/1 - EN 600X400**



**MODEL M15**  
CODE 374A0100

**POWER SUPPLY**  
ALIMENTAZIONE ELETTRICA  
400V/3Ph/50Hz

**EXTERNAL DIMENSIONS**  
DIMENSIONI ESTERNE  
L:820 P/d:908 H:1950 mm

**INTERNAL DIMENSIONS**  
DIMENSIONI INTERNE  
L:700 P/d:450 H:1090 mm

**POWER RATING**  
POTENZA ASSORBITA  
3,4 Kw / 8,5 A

**COOLING CAPACITY**  
RESA FRIGORIFERA  
(-10°C/+45°C) = 4970 W  
(-40°C/+45°C) = 1025 W

**BLAST CHILLING**  
RESA ABBATTIMENTO  
90°C +3°C in 90' = 50 Kg

**BLAST FREEZING**  
RESA SURGELAZIONE  
90°C -18°C in 240' = 30 Kg

**DEFROSTING**  
SBRINAMENTO  
Hot gas / Gas caldo

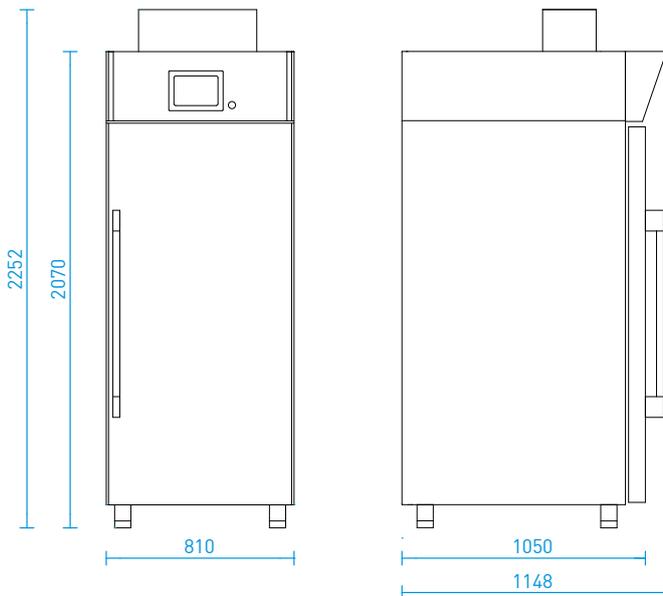
**REFRIGERANT**  
GAS REFRIGERANTE  
R452A (GWP 2141)

**NET/GROSS WEIGHT**  
PESO NETTO/LORDO  
220 Kg / 230 Kg

**PACKAGING (WxDxH)**  
MISURE IMBALLO  
850 x 920 x 2080 mm

# M20

**BLAST CHILLER / BLAST FREEZER**  
**20 TRAYS GN 1/1 - EN 600X400**  
 ABBATTITORE / SURGELATORE RAPIDO  
 20 TEGLIE GN 1/1 - EN 600X400



## MODEL M20 CODE 324A0100

**POWER SUPPLY**  
ALIMENTAZIONE ELETTRICA  
400V/3Ph/50Hz

**EXTERNAL DIMENSIONS**  
DIMENSIONI ESTERNE  
L:810 P/d:1148 H:2252 mm

**INTERNAL DIMENSIONS**  
DIMENSIONI INTERNE  
L:670 P/d:575 H:1490 mm

**POWER RATING**  
POTENZA ASSORBITA  
3,8 Kw / 8,8 A

**COOLING CAPACITY**  
RESA FRIGORIFERA  
[-10°C/+45°C] = 5277 W  
[-40°C/+45°C] = 1140 W

**BLAST CHILLING**  
RESA ABBATTIMENTO  
90°C +3°C in 90' = 75 Kg

**BLAST FREEZING**  
RESA SURGELAZIONE  
90°C -18°C in 240' = 45 Kg

**DEFROSTING**  
SBRINAMENTO  
Hot gas / Gas caldo

**REFRIGERANT**  
GAS REFRIGERANTE  
R452A (GWP 2141)

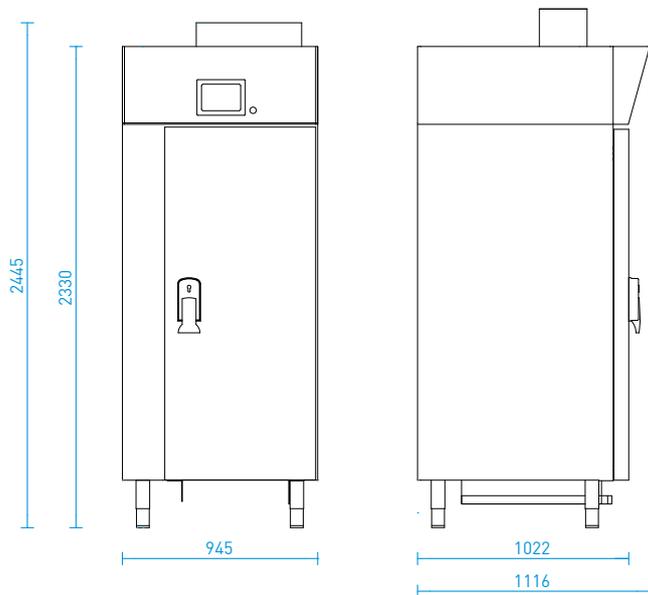
**NET/GROSS WEIGHT**  
PESO NETTO/LORDO  
255 Kg / 265 Kg

**PACKAGING (WxDxH)**  
MISURE IMBALLO  
850 x 1300 x 2400 mm

MASTER LINE  
Blast chiller / Blast freezer

# MCR20

BLAST CHILLER / BLAST FREEZER  
1 TROLLEY 20 TRAYS GN 1/1  
RATIONAL/CONVOTHERM/GIORIK  
ABBATTITORE / SURGELATORE RAPIDO  
1 CARRELLO 20 TEGLIE GN 1/1  
RATIONAL/CONVOTHERM/GIORIK



**MODEL MCR20**  
CODE 474A0100

**POWER SUPPLY**  
ALIMENTAZIONE ELETTRICA  
400V/3Ph/50Hz

**EXTERNAL DIMENSIONS**  
DIMENSIONI ESTERNE  
L:945 P/d:1116 H:2445 mm

**INTERNAL DIMENSIONS**  
DIMENSIONI INTERNE  
L:530 P/d:820 H:1620 mm

**POWER RATING**  
POTENZA ASSORBITA  
3,8 Kw / 8,8 A

**COOLING CAPACITY**  
RESA FRIGORIFERA  
[-10°C/+45°C] = 5277 W  
[-40°C/+45°C] = 1140 W

**BLAST CHILLING**  
RESA ABBATTIMENTO  
90°C +3°C in 90' = 75 Kg

**BLAST FREEZING**  
RESA SURGELAZIONE  
90°C -18°C in 240' = 45 Kg

**DEFROSTING**  
SBRINAMENTO  
Hot gas / Gas caldo

**REFRIGERANT**  
GAS REFRIGERANTE  
R452A (GWP 2141)

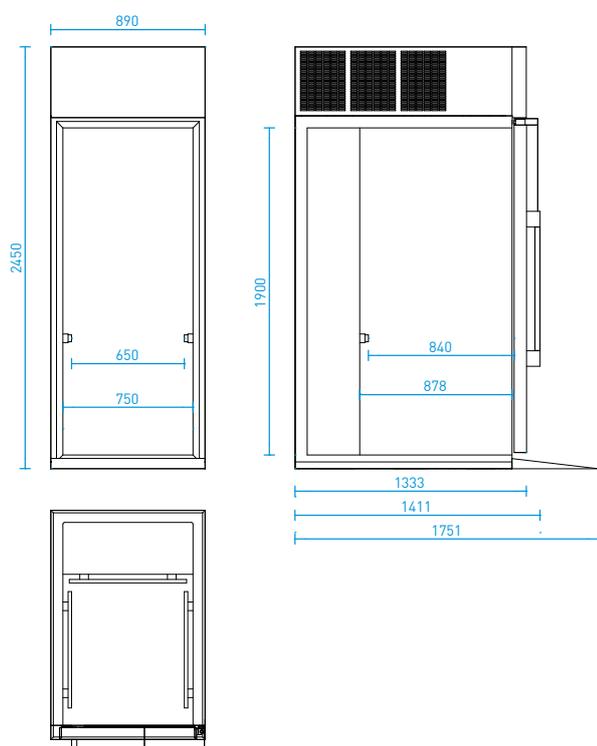
**NET/GROSS WEIGHT**  
PESO NETTO/LORDO  
360 Kg / 370 Kg

**PACKAGING (WxDxH)**  
MISURE IMBALLO  
980 x 1200 x 2480 mm

# MB40

**BLAST CHILLER / BLAST FREEZER**  
1 TROLLEY 20 TRAYS GN 1/1 - GN 2/1  
EN 600X400 - EN 600X800  
**WITH INCORPORATED CONDENSING UNIT**

**ABBATTITORE / SURGELATORE RAPIDO**  
1 CARRELLO 20 TEGLIE GN 1/1 - GN 2/1  
EN 600X400 - EN 600X800  
**CON UNITÀ CONDENSANTE INCORPORATA**



## MODEL MB40 CODE 464A0100

**POWER SUPPLY**  
ALIMENTAZIONE ELETTRICA  
400V/3Ph/50Hz

**EXTERNAL DIMENSIONS**  
DIMENSIONI ESTERNE  
L:890 P/d:1411 H:2450 mm

**INTERNAL DIMENSIONS**  
DIMENSIONI INTERNE  
L:650 P/d:840 H:1900 mm

**POWER RATING**  
POTENZA ASSORBITA  
5,9 Kw / 11,7 A

**COOLING CAPACITY**  
RESA FRIGORIFERA  
[-10°C/+45°C) = 7700 W  
[-40°C/+45°C) = 1700 W

**BLAST CHILLING**  
RESA ABBATTIMENTO  
90°C +3°C in 90' = 100 Kg

**BLAST FREEZING**  
RESA SURGELAZIONE  
90°C -18°C in 240' = 70 Kg

**DEFROSTING**  
SBRINAMENTO  
Hot gas / Gas caldo

**REFRIGERANT**  
GAS REFRIGERANTE  
R452A (GWP 2141)

**NET/GROSS WEIGHT**  
PESO NETTO/LORDO  
450 Kg / 480 Kg

**PACKAGING (WxDxH)**  
MISURE IMBALLO  
950 x 1550 x 2560 mm

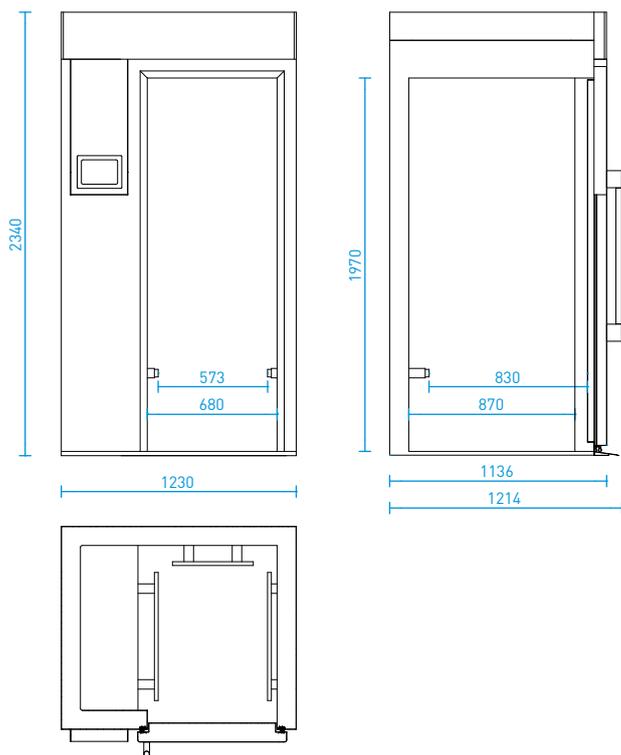
**HP**  
HP  
3,5

MASTER LINE  
Blast chiller / Blast freezer

# MBF230 BIG

**BLAST CHILLER / BLAST FREEZER PANELLED**  
**1 TROLLEY 20 TRAYS GN 1/1 - EN 600X400**  
**WITH REMOTE CONDENSING UNIT**

**ABBATTITORE / SURGELATORE RAPIDO**  
**A PANNELLI 1 CARRELLO 20 TEGLIE**  
**GN 1/1 - EN 600X400**  
**CON UNITÀ CONDENSANTE REMOTA**



**MODEL MBF230 BIG**  
CODE 484A0110

**POWER SUPPLY**  
ALIMENTAZIONE ELETTRICA  
400V/3Ph/50Hz

**EXTERNAL DIMENSIONS**  
DIMENSIONI ESTERNE  
L:1230 P/d:1214 H:2340 mm

**INTERNAL DIMENSIONS**  
DIMENSIONI INTERNE  
L:573 P/d:830 H:1970 mm

**ENTER SPACE**  
LUCE PORTA  
L:680 H:1900 mm

**BLAST CHILLING**  
RESA ABBATTIMENTO  
90°C +3°C in 90' = 100 Kg

**BLAST FREEZING**  
RESA SURGELAZIONE  
90°C -18°C in 240' = 70 Kg

**DEFROSTING**  
SBRINAMENTO  
Hot gas / Gas caldo

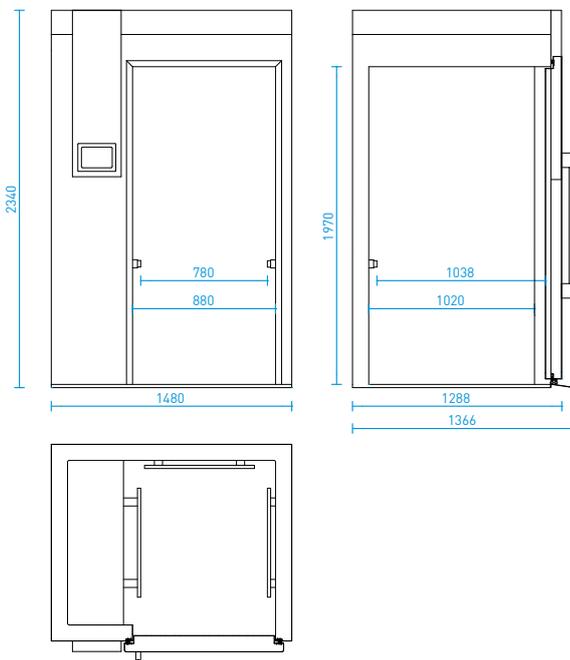
**REFRIGERANT**  
GAS REFRIGERANTE  
R452A (GWP 2141)

HP  
HP  
3,5

# MBF420

**BLAST CHILLER / BLAST FREEZER**  
**1 TROLLEY 20 TRAYS GN 2/1- EN 600X800**  
**WITH REMOTE CONDENSING UNIT**

**ABBATTITORE / SURGELATORE RAPIDO**  
**1 CARRELLO 20 TEGLIE GN 2/1 - EN 600X800**  
**CON UNITÀ CONDENSANTE REMOTA**



## MODEL MBF420

CODE 494A0100

**POWER SUPPLY**  
ALIMENTAZIONE ELETTRICA  
400V/3Ph/50Hz

**EXTERNAL DIMENSIONS**  
DIMENSIONI ESTERNE  
L:1480 P/d:1366 H:2340 mm

**INTERNAL DIMENSIONS**  
DIMENSIONI INTERNE  
L:780 P/d:1038 H:1970 mm

**ENTER SPACE**  
LUCE PORTA  
L:880 H:1970 mm

**BLAST CHILLING**  
RESA ABBATTIMENTO  
90°C +3°C in 90' = 200 Kg

**BLAST FREEZING**  
RESA SURGELAZIONE  
90°C -18°C in 240' = 160 Kg

**DEFROSTING**  
SBRINAMENTO  
Hot gas / Gas caldo

**REFRIGERANT**  
GAS REFRIGERANTE  
R452A (GWP 2141)

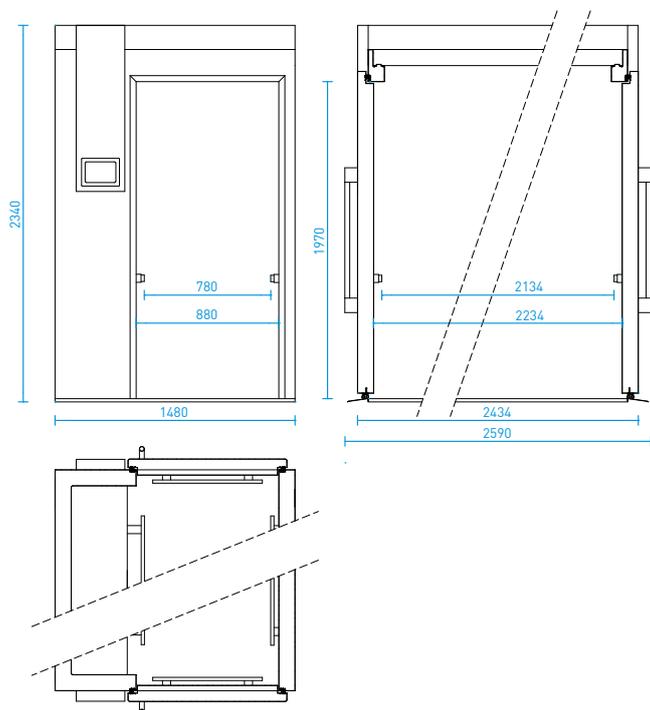
HP  
HP  
7,5

MASTER LINE  
Blast chiller / Blast freezer

# MBF520

**BLAST CHILLER / BLAST FREEZER**  
**2 TROLLEYS 20 TRAYS GN 2/1 - EN 600X800**  
**WITH REMOTE CONDENSING UNIT**

**ABBATTITORE / SURGELATORE RAPIDO**  
**2 CARRELLI 20 TEGLIE GN 2/1 - EN 600X800**  
**CON UNITÀ CONDENSANTE REMOTA**



**MODEL MBF520**  
CODE 494A0300

**POWER SUPPLY**  
ALIMENTAZIONE ELETTRICA  
400V/3Ph/50Hz

**EXTERNAL DIMENSIONS**  
DIMENSIONI ESTERNE  
L:1480 P/d:2590 H:2340 mm

**INTERNAL DIMENSIONS**  
DIMENSIONI INTERNE  
L:780 P/d:2134 H:1970 mm

**ENTER SPACE**  
LUCE PORTA  
L:880 H:1970 mm

**BLAST CHILLING**  
RESA ABBATTIMENTO  
90°C +3°C in 90' = 360 Kg

**BLAST FREEZING**  
RESA SURGELAZIONE  
90°C -18°C in 240' = 235 Kg

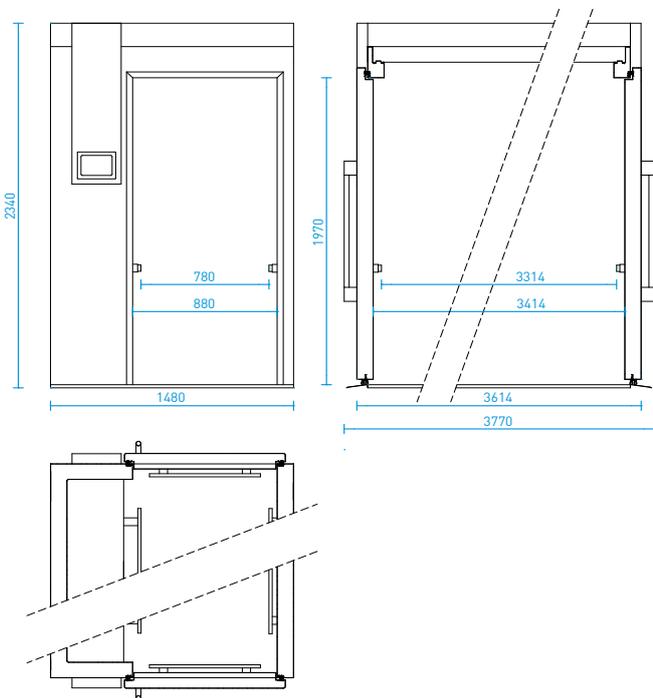
**DEFROSTING**  
SBRINAMENTO  
Hot gas / Gas caldo

**REFRIGERANT**  
GAS REFRIGERANTE  
R452A (GWP 2141)

# MBF620

**BLAST CHILLER / BLAST FREEZER**  
**3 TROLLEYS 20 TRAYS GN 2/1 - EN 600X800**  
**WITH REMOTE CONDENSING UNIT**

**ABBATTITORE / SURGELATORE RAPIDO**  
**3 CARRELLI 20 TEGLIE GN 2/1 - EN 600X800**  
**CON UNITÀ CONDENSANTE REMOTA**



## MODEL MBF620

CODE 494A0400

**POWER SUPPLY**  
ALIMENTAZIONE ELETTRICA  
400V/3Ph/50Hz

**EXTERNAL DIMENSIONS**  
DIMENSIONI ESTERNE  
L:1480 P/d:3770 H:2340 mm

**INTERNAL DIMENSIONS**  
DIMENSIONI INTERNE  
L:780 P/d:3314 H:1970 mm

**ENTER SPACE**  
LUCE PORTA  
L:880 H:1970 mm

**BLAST CHILLING**  
RESA ABBATTIMENTO  
90°C +3°C in 90' = 550 Kg

**BLAST FREEZING**  
RESA SURGELAZIONE  
90°C -18°C in 240' = 330 Kg

**DEFROSTING**  
SBRINAMENTO  
Hot gas / Gas caldo

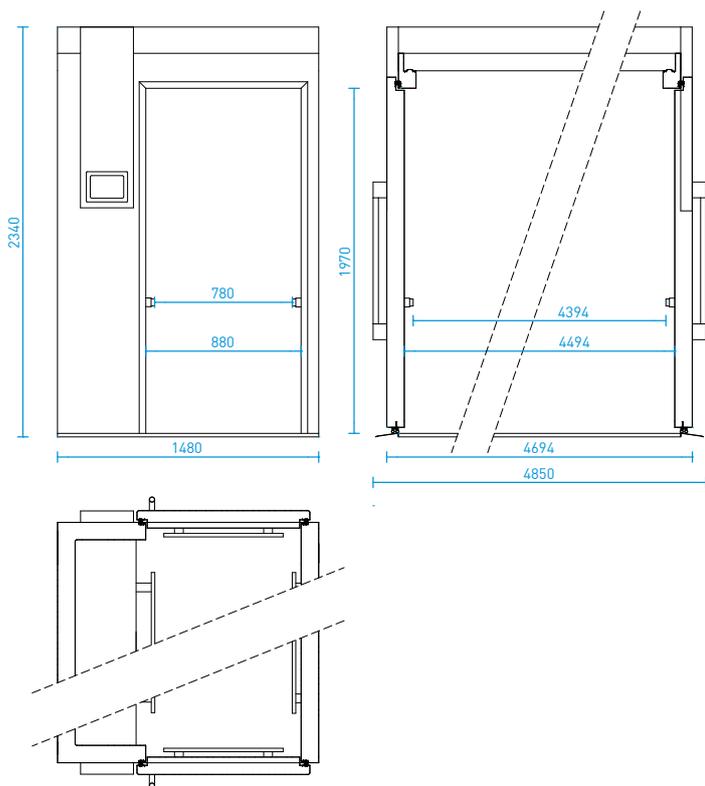
**REFRIGERANT**  
GAS REFRIGERANTE  
R452A (GWP 2141)

MASTER LINE  
Blast chiller / Blast freezer

# MBF720

**BLAST CHILLER / BLAST FREEZER**  
**4 TROLLEYS 20 TRAYS GN 2/1 - EN 600X800**  
**WITH REMOTE CONDENSING UNIT**

**ABBATTITORE / SURGELATORE RAPIDO**  
**4 CARRELLI 20 TEGLIE GN 2/1 - EN 600X800**  
**CON UNITÀ CONDENSANTE REMOTA**



**MODEL MBF720**  
CODE 494A0500

**POWER SUPPLY**  
ALIMENTAZIONE ELETTRICA  
400V/3Ph/50Hz

**EXTERNAL DIMENSIONS**  
DIMENSIONI ESTERNE  
L:1480 P/d:4850 H:2340 mm

**INTERNAL DIMENSIONS**  
DIMENSIONI INTERNE  
L:780 P/d:4394 H:1970 mm

**ENTER SPACE**  
LUCE PORTA  
L:880 H:1970 mm

**BLAST CHILLING**  
RESA ABBATTIMENTO  
90°C +3°C in 90' = 700 Kg

**BLAST FREEZING**  
RESA SURGELAZIONE  
90°C -18°C in 240' = 480 Kg

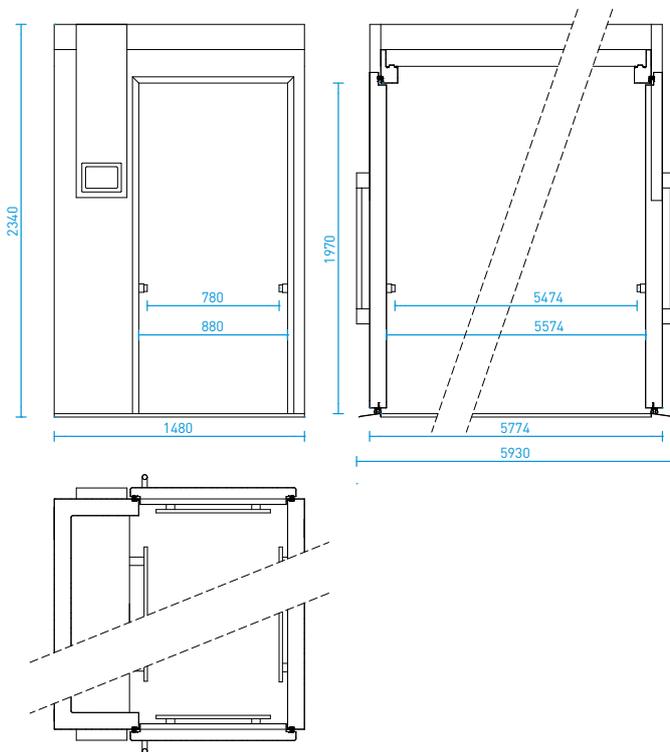
**DEFROSTING**  
SBRINAMENTO  
Hot gas / Gas caldo

**REFRIGERANT**  
GAS REFRIGERANTE  
R452A (GWP 2141)

# MBF820

**BLAST CHILLER / BLAST FREEZER**  
**5 TROLLEYS 20 TRAYS GN 2/1 - EN 600X800**  
**WITH REMOTE CONDENSING UNIT**

**ABBATTITORE / SURGELATORE RAPIDO**  
**5 CARRELLI 20 TEGLIE GN 2/1 - EN 600X800**  
**CON UNITÀ CONDENSANTE REMOTA**



## MODEL MBF820

CODE 494A0600

**POWER SUPPLY**  
ALIMENTAZIONE ELETTRICA  
400V/3Ph/50Hz

**EXTERNAL DIMENSIONS**  
DIMENSIONI ESTERNE  
L:1480 P/d:5930 H:2340 mm

**INTERNAL DIMENSIONS**  
DIMENSIONI INTERNE  
L:780 P/d:5474 H:1970 mm

**ENTER SPACE**  
LUCE PORTA  
L:880 H:1970 mm

**BLAST CHILLING**  
RESA ABBATTIMENTO  
90°C +3°C in 90' = 860 Kg

**BLAST FREEZING**  
RESA SURGELAZIONE  
90°C -18°C in 240' = 580 Kg

**DEFROSTING**  
SBRINAMENTO  
Hot gas / Gas caldo

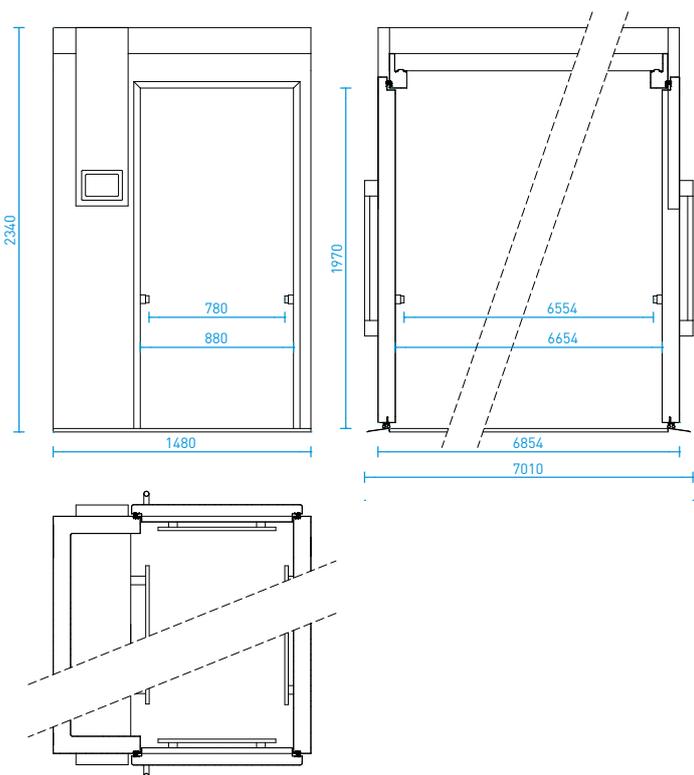
**REFRIGERANT**  
GAS REFRIGERANTE  
R452A (GWP 2141)

MASTER LINE  
Blast chiller / Blast freezer

# MBF920

**BLAST CHILLER / BLAST FREEZER**  
**6 TROLLEYS 20 TRAYS GN 2/1 - EN 600X800**  
**WITH REMOTE CONDENSING UNIT**

**ABBATTITORE / SURGELATORE RAPIDO**  
**6 CARRELLI 20 TEGLIE GN 2/1 - EN 600X800**  
**CON UNITÀ CONDENSANTE REMOTA**



**MODEL MBF920**  
CODE 494A0700

**POWER SUPPLY**  
ALIMENTAZIONE ELETTRICA  
400V/3Ph/50Hz

**EXTERNAL DIMENSIONS**  
DIMENSIONI ESTERNE  
L:1480 P/d:7010 H:2340 mm

**INTERNAL DIMENSIONS**  
DIMENSIONI INTERNE  
L:780 P/d:6554 H:1970 mm

**LUCE PORTA**  
ENTER SPACE  
L:880 H:1970 mm

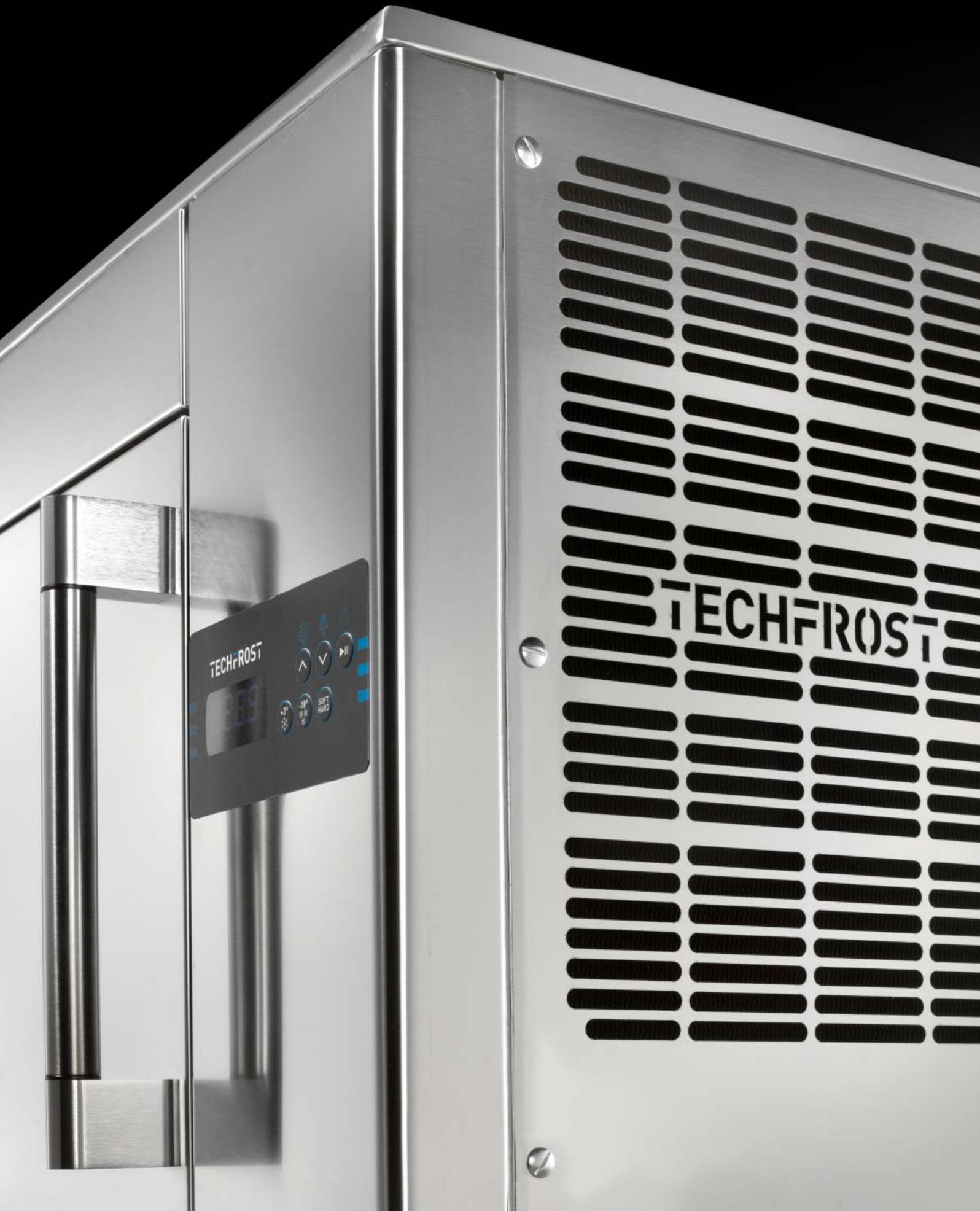
**RESA ABBATTIMENTO**  
BLAST CHILLING  
90°C +3°C in 90' = 1050 Kg

**RESA SURGELAZIONE**  
BLAST FREEZING  
90°C -18°C in 240' = 720 Kg

**DEFROSTING**  
SBRINAMENTO  
Hot gas / Gas caldo

**REFRIGERANT**  
GAS REFRIGERANTE  
R452A (GWP 2141)





TECHFROST

29

- Power button
- Temperature up/down buttons
- Freezer icon button
- Soft Hard button

TECHFROST

# ENTRY LINE

The ENTRY line boasts simplicity but with no sacrifice of functionality as it includes the typical functions present in all Techfrost blast chillers / blast freezers.

Funzionalità e semplicità sono le caratteristiche che contraddistinguono la linea ENTRY. Dotato di un'elettronica intuitiva permette comunque di avere tutte le funzioni tipiche degli abbattitori TECHFROST.

## FUNCTIONS

- Choose between timed or temperature cycles
- Opt for HARD or SOFT cycle for delicate products
- Personalize settings
- Full range of HACCP storage alarms
- Employ continuous work cycles (for example, for gelato)
- End of cycle storage
- Manual defrosting
- Core probe included in the price

## FUNZIONI

- Scelta tra cicli a tempo o a temperatura
- Opzioni tra ciclo HARD o SOFT per prodotti delicati
- Modifica di tutte le impostazioni a discrezione dell'utente
- Utilizzo di tutte le funzioni HACCP di memorizzazione allarmi
- Impostazioni di cicli continui di lavoro, ad esempio per il gelato
- Conservazione a fine ciclo
- Sbrinamento manuale
- Sonda al cuore inclusa di serie

# ENTRY LINE



## JOF 923

BLAST CHILLER /  
BLAST FREEZER  
3 TRAYS GN 2/3  
ABBATTITORE /  
SURGELATORE  
3 TEGLIE GN 2/3

## JOF ONE

BLAST CHILLER /  
BLAST FREEZER  
3 TRAYS GN 1/1  
EN 600X400  
ABBATTITORE /  
SURGELATORE  
3 TEGLIE GN 1/1  
EN 600X400

## E3

BLAST CHILLER /  
BLAST FREEZER  
3 TRAYS GN 1/1  
ABBATTITORE /  
SURGELATORE  
3 TEGLIE GN 1/1

## E5

BLAST CHILLER /  
BLAST FREEZER  
5 TRAYS GN 1/1  
EN 600X400  
ABBATTITORE /  
SURGELATORE  
5 TEGLIE GN 1/1  
EN 600X400

## E8

BLAST CHILLER /  
BLAST FREEZER  
8 TRAYS GN 1/1  
EN 600X400  
ABBATTITORE /  
SURGELATORE  
8 TEGLIE GN 1/1  
EN 600X400



## E10

BLAST CHILLER /  
BLAST FREEZER  
10 TRAYS GN 1/1  
EN 600X400  
ABBATTITORE /  
SURGELATORE  
10 TEGLIE GN 1/1  
EN 600X400

## E15

BLAST CHILLER /  
BLAST FREEZER  
15 TRAYS GN 1/1  
EN 600X400  
ABBATTITORE /  
SURGELATORE  
15 TEGLIE GN 1/1  
EN 600X400

## E20

BLAST CHILLER /  
BLAST FREEZER  
20 TRAYS GN 1/1  
EN 600X400  
ABBATTITORE /  
SURGELATORE  
20 TEGLIE GN 1/1  
EN 600X400

## EB40

BLAST CHILLER /  
BLAST FREEZER  
1 TROLLEY 20 TRAYS  
GN 1/1 - GN 2/1  
EN 600X400 -  
EN 600X800  
ABBATTITORE /  
SURGELATORE  
1 CARRELLO 20 TEGLIE  
GN 1/1 - GN 2/1  
EN 600X400 -  
EN 600X800

## E200 E400

BLAST CHILLERS /  
BLAST FREEZERS  
ABBATTITORI /  
SURGELATORI  
E200 1 TROLLEY /  
1 CARRELLO  
GN 1/1 - EN 600X400  
E400 1 TROLLEY /  
1 CARRELLO  
GN 2/1 - EN 600X800

ENTRY LINE  
Blast chiller / Blast freezer

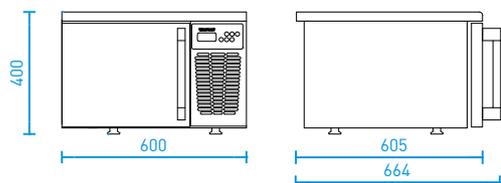
# JOF 923

BLAST CHILLER / BLAST FREEZER

3 TRAYS GN 2/3

ABBATTITORE / SURGELATORE RAPIDO

3 TEGLIE GN 2/3



## MODEL JOF 923

CODE 103A0104

**POWER SUPPLY**  
ALIMENTAZIONE ELETTRICA  
230V/1Ph/50Hz

**EXTERNAL DIMENSIONS**  
DIMENSIONI ESTERNE  
L:600 P/d:664 H:400 mm

**INTERNAL DIMENSIONS**  
DIMENSIONI INTERNE  
L:340 P/d:362 H:270 mm

**POWER RATING**  
POTENZA ASSORBITA  
0,70 Kw / 3,8 A

**COOLING CAPACITY**  
RESA FRIGORIFERA  
[-10°/+45°] = 533 W  
[-40°/+45°] = 92 W

**BLAST CHILLING**  
RESA ABBATTIMENTO  
90°C +3°C in 90' = 7,0 Kg

**BLAST FREEZING**  
RESA SURGELAZIONE  
90°C -18°C in 240' = 4,9 Kg

**DEFROSTING**  
SBRINAMENTO  
By air / Ad aria

**REFRIGERANT**  
GAS REFRIGERANTE  
R452A (GWP 2141)

**NET/GROSS WEIGHT**  
PESO NETTO/LORDO  
42 Kg / 49 Kg

**PACKAGING (WxDxH)**  
MISURE IMBALLO  
650 x 700 x 500 mm

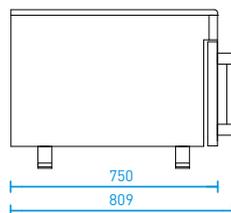
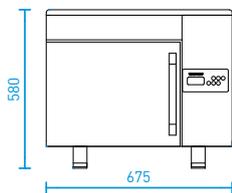
# JOF ONE

## BLAST CHILLER / BLAST FREEZER

3 TRAYS GN 1/1 - EN 600X400

ABBATTITORE / SURGELATORE RAPIDO

3 TEGLIE GN 1/1 - EN 600X400



## MODEL JOF ONE

CODE 200A0104

**POWER SUPPLY**  
ALIMENTAZIONE ELETTRICA  
230V/1Ph/50Hz

**EXTERNAL DIMENSIONS**  
DIMENSIONI ESTERNE  
L:675 P/d:809 H:580 mm

**INTERNAL DIMENSIONS**  
DIMENSIONI INTERNE  
L:420 P/d:610 H:300 mm

**POWER RATING**  
POTENZA ASSORBITA  
0,75 Kw / 4 A

**COOLING CAPACITY**  
RESA FRIGORIFERA  
[-10°/+45°] = 1168 W  
[-40°/+45°] = 110 W

**BLAST CHILLING**  
RESA ABBATTIMENTO  
90°C +3°C in 90' = 12,0 Kg

**BLAST FREEZING**  
RESA SURGELAZIONE  
90°C -18°C in 240' = 8 Kg

**DEFROSTING**  
SBRINAMENTO  
By air / Ad aria

**REFRIGERANT**  
GAS REFRIGERANTE  
R452A (GWP 2141)

**NET/GROSS WEIGHT**  
PESO NETTO/LORDO  
68 Kg / 75 Kg

**PACKAGING (WxDxH)**  
MISURE IMBALLO  
700 x 900 x 730 mm

ENTRY LINE  
Blast chiller / Blast freezer

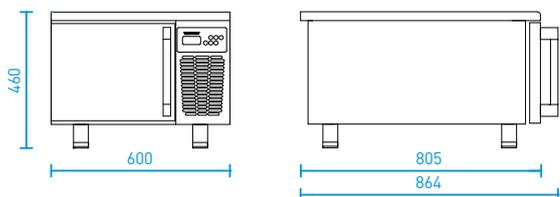
# E3

**BLAST CHILLER / BLAST FREEZER**

**3 TRAYS GN 1/1**

ABBATTITORE / SURGELATORE RAPIDO

3 TEGLIE GN 1/1



## MODEL E3

CODE 250A0104

**POWER SUPPLY**  
ALIMENTAZIONE ELETTRICA  
230V/1Ph/50Hz

**EXTERNAL DIMENSIONS**  
DIMENSIONI ESTERNE  
L:600 P/d:864 H:460 mm

**INTERNAL DIMENSIONS**  
DIMENSIONI INTERNE  
L:340 P/d:560 H:270 mm

**POWER RATING**  
POTENZA ASSORBITA  
0,72 Kw / 3,8 A

**COOLING CAPACITY**  
RESA FRIGORIFERA  
[-10°/+45°] = 533 W  
[-40°/+45°] = 92 W

**BLAST CHILLING**  
RESA ABBATTIMENTO  
90°C +3°C in 90' = 7,0 Kg

**BLAST FREEZING**  
RESA SURGELAZIONE  
90°C -18°C in 240' = 5,0 Kg

**DEFROSTING**  
SBRINAMENTO  
By air / Ad aria

**REFRIGERANT**  
GAS REFRIGERANTE  
R452A (GWP 2141)

**NET/GROSS WEIGHT**  
PESO NETTO/LORDO  
55 Kg / 62 Kg

**PACKAGING (WxDxH)**  
MISURE IMBALLO  
700 x 900 x 500 mm

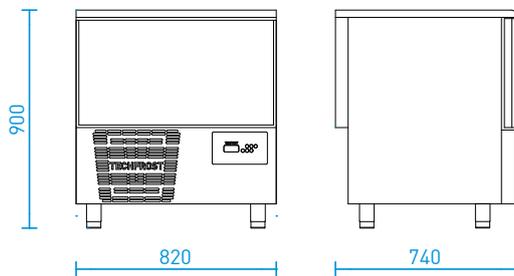
# E5

## BLAST CHILLER / BLAST FREEZER

5 TRAYS GN 1/1 - EN 600X400

ABBATTITORE / SURGELATORE RAPIDO

5 TEGLIE GN 1/1 - EN 600X400



### MODEL E5

CODE 355A0104

**POWER SUPPLY**  
ALIMENTAZIONE ELETTRICA  
230V/1Ph/50Hz

**EXTERNAL DIMENSIONS**  
DIMENSIONI ESTERNE  
L:820 P/d:740 H:900 mm

**INTERNAL DIMENSIONS**  
DIMENSIONI INTERNE  
L:700 P/d:450 H:375 mm

**POWER RATING**  
POTENZA ASSORBITA  
1,0 Kw / 7 A

**COOLING CAPACITY**  
RESA FRIGORIFERA  
[-10°/+45°] = 1627 W  
[-40°/+45°] = 380 W

**BLAST CHILLING**  
RESA ABBATTIMENTO  
90°C +3°C in 90' = 20 Kg

**BLAST FREEZING**  
RESA SURGELAZIONE  
90°C -18°C in 240' = 14 Kg

**DEFROSTING**  
SBRINAMENTO  
By air / Ad aria

**REFRIGERANT**  
GAS REFRIGERANTE  
R452A (GWP 2141)

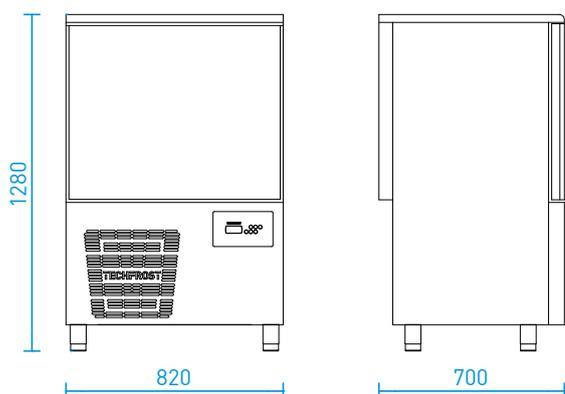
**NET/GROSS WEIGHT**  
PESO NETTO/LORDO  
90 Kg / 100 Kg

**PACKAGING (WxDxH)**  
MISURE IMBALLO  
850 x 850 x 1070 mm

ENTRY LINE  
Blast chiller / Blast freezer

# E8

**BLAST CHILLER / BLAST FREEZER**  
**8 TRAYS GN 1/1 - EN 600X400**  
ABBATTITORE / SURGELATORE RAPIDO  
8 TEGLIE GN 1/1 - EN 600X400



**MODEL E8**  
CODE 358A0104

**POWER SUPPLY**  
ALIMENTAZIONE ELETTRICA  
230V/1Ph/50Hz

**EXTERNAL DIMENSIONS**  
DIMENSIONI ESTERNE  
L:820 P/d:700 H:1280 mm

**INTERNAL DIMENSIONS**  
DIMENSIONI INTERNE  
L:700 P/d:420 H:610 mm

**POWER RATING**  
POTENZA ASSORBITA  
1,4 Kw / 7 A

**COOLING CAPACITY**  
RESA FRIGORIFERA  
[-10°/+45°] = 2205 W  
[-40°/+45°] = 349 W

**BLAST CHILLING**  
RESA ABBATTIMENTO  
90°C +3°C in 90' = 25 Kg

**BLAST FREEZING**  
RESA SURGELAZIONE  
90°C -18°C in 240' = 16 Kg

**DEFROSTING**  
SBRINAMENTO  
By air / Ad aria

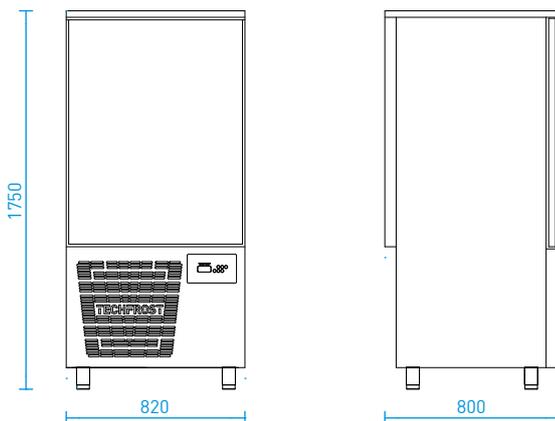
**REFRIGERANT**  
GAS REFRIGERANTE  
R452A (GWP 2141)

**NET/GROSS WEIGHT**  
PESO NETTO/LORDO  
140 Kg / 150 Kg

**PACKAGING (WxDxH)**  
MISURE IMBALLO  
850 x 740 x 1450 mm

# E10

**BLAST CHILLER / BLAST FREEZER**  
**10 TRAYS GN 1/1 - EN 600X400**  
ABBATTITORE / SURGELATORE RAPIDO  
10 TEGLIE GN 1/1 - EN 600X400



## MODEL E10 CODE 363A0104

**POWER SUPPLY**  
ALIMENTAZIONE ELETTRICA  
400V/3Ph/50Hz

**EXTERNAL DIMENSIONS**  
DIMENSIONI ESTERNE  
L:820 P/d:800 H:1750 mm

**INTERNAL DIMENSIONS**  
DIMENSIONI INTERNE  
L:700 P/d:450 H:990 mm

**POWER RATING**  
POTENZA ASSORBITA  
3,6 Kw / 8,5 A

**COOLING CAPACITY**  
RESA FRIGORIFERA  
[-10°C/+45°C] = 5439 W  
[-40°C/+45°C] = 765 W

**BLAST CHILLING**  
RESA ABBATTIMENTO  
90°C +3°C in 90' = 28 Kg

**BLAST FREEZING**  
RESA SURGELAZIONE  
90°C -18°C in 240' = 18 Kg

**DEFROSTING**  
SBRINAMENTO  
By air / Ad aria

**REFRIGERANT**  
GAS REFRIGERANTE  
R452A (GWP 2141)

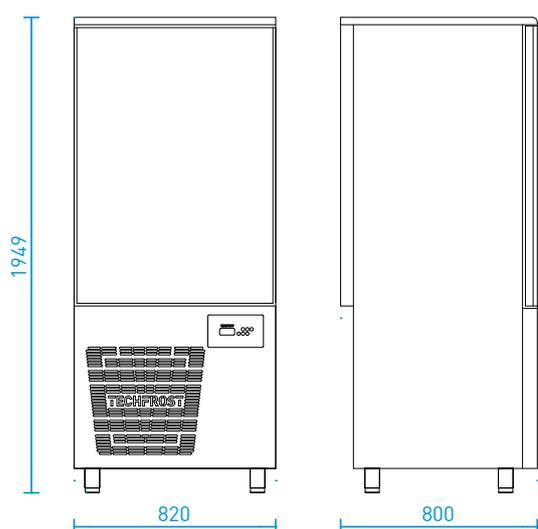
**NET/GROSS WEIGHT**  
PESO NETTO/LORDO  
190 Kg / 200 Kg

**PACKAGING (WxDxH)**  
MISURE IMBALLO  
850 x 850 x 1900 mm

ENTRY LINE  
Blast chiller / Blast freezer

# E15

**BLAST CHILLER / BLAST FREEZER**  
**15 TRAYS GN 1/1 - EN 600X400**  
ABBATTITORE / SURGELATORE RAPIDO  
15 TEGLIE GN 1/1 - EN 600X400



**MODEL E15**  
CODE 369A0104

**POWER SUPPLY**  
ALIMENTAZIONE ELETTRICA  
400V/3Ph/50Hz

**EXTERNAL DIMENSIONS**  
DIMENSIONI ESTERNE  
L:820 P/d:800 H:1949 mm

**INTERNAL DIMENSIONS**  
DIMENSIONI INTERNE  
L:700 P/d:450 H:1090 mm

**POWER RATING**  
POTENZA ASSORBITA  
3,8 Kw / 8,7 A

**COOLING CAPACITY**  
RESA FRIGORIFERA  
[-10°C/+45°C] = 5439 W  
[-40°C/+45°C] = 765 W

**BLAST CHILLING**  
RESA ABBATTIMENTO  
90°C +3°C in 90' = 45 Kg

**BLAST FREEZING**  
RESA SURGELAZIONE  
90°C -18°C in 240' = 27 Kg

**DEFROSTING**  
SBRINAMENTO  
By air / Ad aria

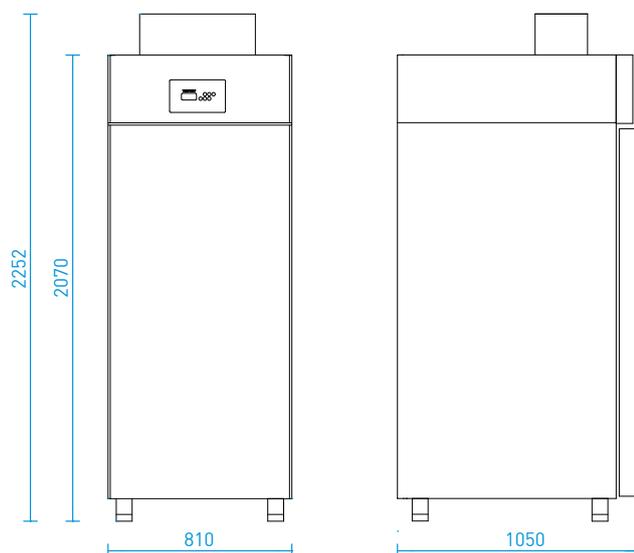
**REFRIGERANT**  
GAS REFRIGERANTE  
R452A (GWP 2141)

**NET/GROSS WEIGHT**  
PESO NETTO/LORDO  
210 Kg / 220 Kg

**PACKAGING (WxDxH)**  
MISURE IMBALLO  
850 x 850 x 2080 mm

# E20

**BLAST CHILLER / BLAST FREEZER**  
**20 TRAYS GN 1/1 - EN 600X400**  
ABBATTITORE / SURGELATORE RAPIDO  
20 TEGLIE GN 1/1 - EN 600X400



**MODEL E20**  
CODE 325A0104

**POWER SUPPLY**  
ALIMENTAZIONE ELETTRICA  
400V/3Ph/50Hz

**EXTERNAL DIMENSIONS**  
DIMENSIONI ESTERNE  
L:810 P/d:1050 H:2252 mm

**INTERNAL DIMENSIONS**  
DIMENSIONI INTERNE  
L:670 P/d:575 H:1490 mm

**POWER RATING**  
POTENZA ASSORBITA  
3,8 Kw / 8,8 A

**COOLING CAPACITY**  
RESA FRIGORIFERA  
[-10°C/+45°C] = 5277 W  
[-40°C/+45°C] = 1140 W

**BLAST CHILLING**  
RESA ABBATTIMENTO  
90°C +3°C in 90' = 75 Kg

**BLAST FREEZING**  
RESA SURGELAZIONE  
90°C -18°C in 240' = 45 Kg

**DEFROSTING**  
SBRINAMENTO  
By air / Ad aria

**REFRIGERANT**  
GAS REFRIGERANTE  
R452A (GWP 2141)

**NET/GROSS WEIGHT**  
PESO NETTO/LORDO  
255 Kg / 265 Kg

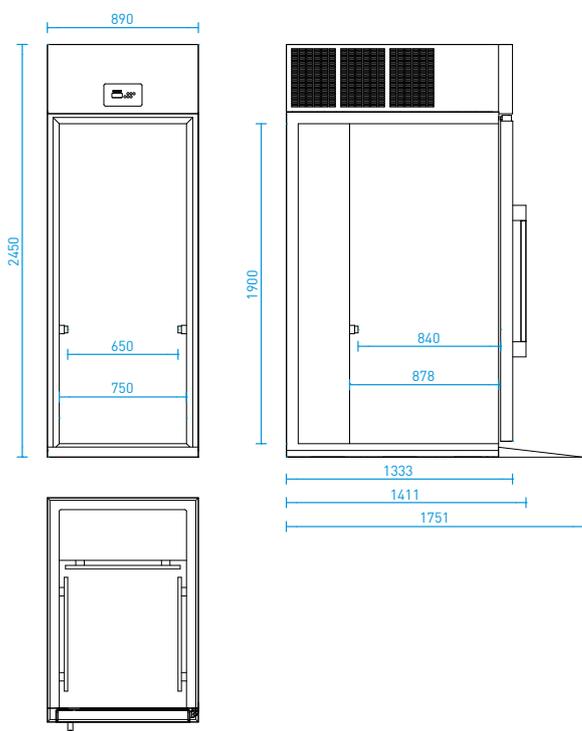
**PACKAGING (WxDxH)**  
MISURE IMBALLO  
850 x 1300 x 2400 mm

ENTRY LINE  
Blast chiller / Blast freezer

# EB40

**BLAST CHILLER / BLAST FREEZER**  
1 TROLLEY 20 TRAYS GN 1/1 - GN 2/1  
EN 600X400 - EN 600X800  
**WITH INCORPORATED CONDENSING UNIT**

ABBATTITORE / SURGELATORE RAPIDO  
1 CARRELLO 20 TEGLIE GN 1/1 - GN 2/1  
EN 600X400 - EN 600X800  
**CON UNITÀ CONDENSANTE INCORPORATA**



**MODEL EB40**  
CODE 453A0104

**POWER SUPPLY**  
ALIMENTAZIONE ELETTRICA  
400V/3Ph/50Hz

**EXTERNAL DIMENSIONS**  
DIMENSIONI ESTERNE  
L:890 P/d:1411 H:2450 mm

**INTERNAL DIMENSIONS**  
DIMENSIONI INTERNE  
L:650 P/d:840 H:1900 mm

**POWER RATING**  
POTENZA ASSORBITA  
5,9 Kw / 11,7 A

**COOLING CAPACITY**  
RESA FRIGORIFERA  
[-10°C/+45°C] = 7700 W  
[-40°C/+45°C] = 1700 W

**BLAST CHILLING**  
RESA ABBATTIMENTO  
90°C +3°C in 90' = 100 Kg

**BLAST FREEZING**  
RESA SURGELAZIONE  
90°C -18°C in 240' = 70 Kg

**DEFROSTING**  
SBRINAMENTO  
By air / Ad aria

**REFRIGERANT**  
GAS REFRIGERANTE  
R452A (GWP 2141)

**NET/GROSS WEIGHT**  
PESO NETTO/LORDO  
450 Kg / 480 Kg

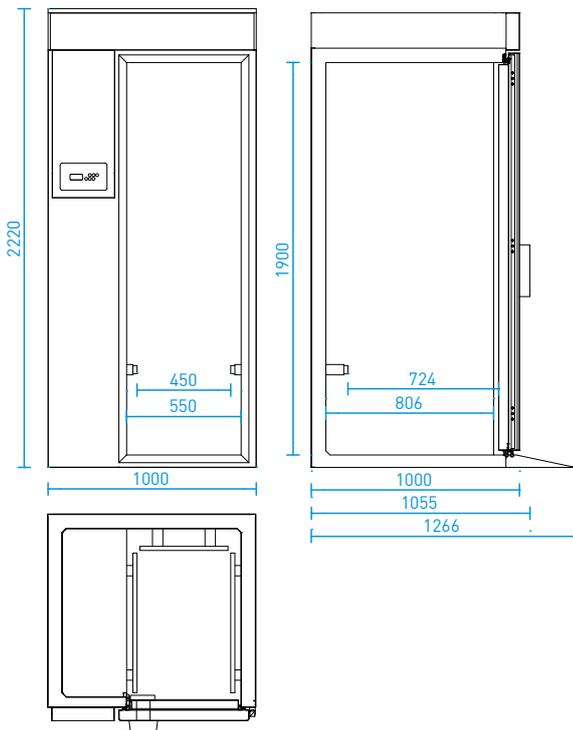
**PACKAGING (WxDxH)**  
MISURE IMBALLO  
950 x 1550 x 2560 mm

**HP**  
HP  
3,5

# E200

**BLAST CHILLER / BLAST FREEZER**  
**1 TROLLEY GN 1/1 - EN 600X400**  
**WITH REMOTE CONDENSING UNIT**

**ABBATTITORE / SURGELATORE RAPIDO**  
**1 CARRELLO GN 1/1 - EN 600X400**  
**CON UNITÀ CONDENSANTE REMOTA**



**MODEL E200**  
CODE 463A0100

**POWER SUPPLY**  
ALIMENTAZIONE ELETTRICA  
400V/3Ph/50Hz

**EXTERNAL DIMENSIONS**  
DIMENSIONI ESTERNE  
L:1000 P/d:1055 H:2220 mm

**INTERNAL DIMENSIONS**  
DIMENSIONI INTERNE  
L:450 P/d:724 H:1900 mm

**ENTER SPACE**  
LUCE PORTA  
L: 550 H: 1900 mm

**BLAST CHILLING**  
RESA ABBATTIMENTO  
90°C +3°C in 90' = 100 Kg

**BLAST FREEZING**  
RESA SURGELAZIONE  
90°C -18°C in 240' = 70 Kg

**DEFROSTING**  
SBRINAMENTO  
By air / Ad aria

**REFRIGERANT**  
GAS REFRIGERANTE  
R452A (GWP 2141)

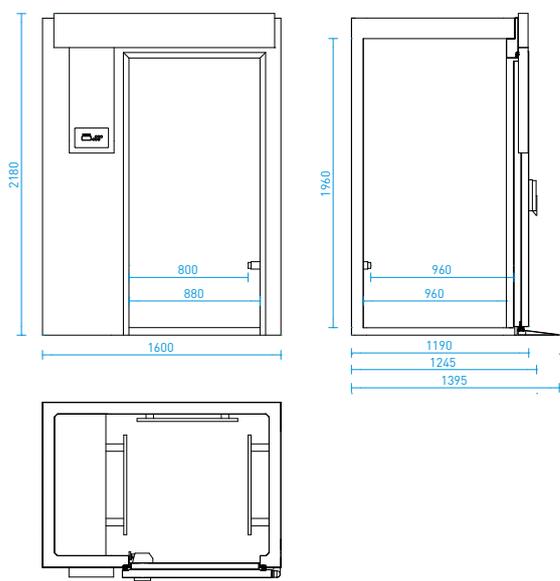
HP  
HP  
3,5

ENTRY LINE  
Blast chiller / Blast freezer

# E400

**BLAST CHILLER / BLAST FREEZER**  
1 TROLLEY GN 2/1 - EN 600X800  
2 TROLLEYS GN 1/1 - EN 600X400  
**WITH REMOTE CONDENSING UNIT**

**ABBATTITORE / SURGELATORE RAPIDO**  
1 CARRELLO GN 2/1 - EN 600X800  
2 CARRELLI GN 1/1 - EN 600X400  
**CON UNITÀ CONDENSANTE REMOTA**



**MODEL E400**  
CODE 473A0100

**POWER SUPPLY**  
ALIMENTAZIONE ELETTRICA  
400V/3Ph/50Hz

**EXTERNAL DIMENSIONS**  
DIMENSIONI ESTERNE  
L:1600 P/d:1245 H:2180 mm

**INTERNAL DIMENSIONS**  
DIMENSIONI INTERNE  
L:800 P/d: 960 H:1960 mm

**ENTER SPACE**  
LUCE PORTA  
L: 880 H: 1830 mm

**BLAST CHILLING**  
RESA ABBATTIMENTO  
90°C +3°C in 90' = 180 Kg

**BLAST FREEZING**  
RESA SURGELAZIONE  
90°C -18°C in 240' = 145 Kg

**DEFROSTING**  
SBRINAMENTO  
By air / Ad aria

**REFRIGERANT**  
GAS REFRIGERANTE  
R452A (GWP 2141)

HP  
HP  
7,5

# TECHFROST

## A CABINET FOR EVERY NEED

UN ARMADIO  
PER QUALSIASI ESIGENZA



**SUPREME**  
LINE



**ESSENTIAL**  
LINE



**VELVETY**  
LINE



**FLOURY**  
LINE

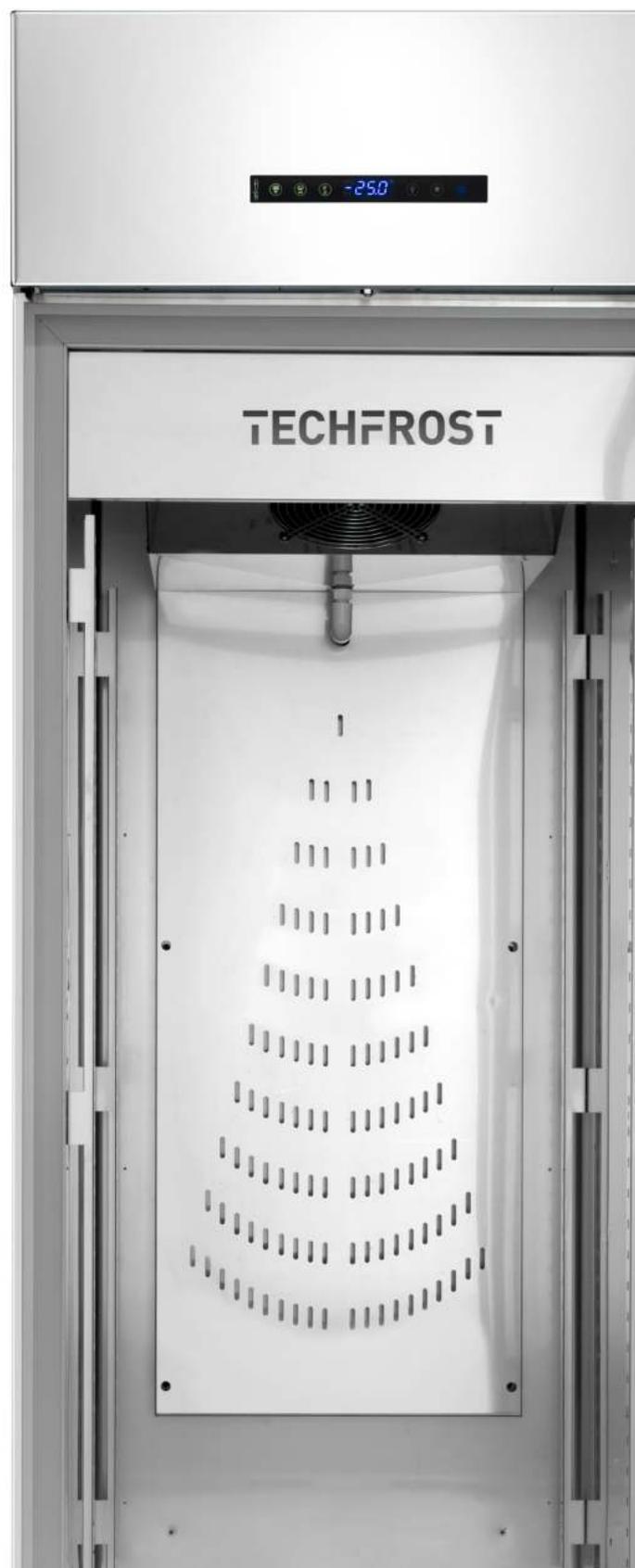
# TECHFROST CABINETS

Techfrost cabinet is indispensable in environments which experience high workloads where operators require powerful, reliable and long-life machines.

All Techfrost pastry/gelato cabinets are extremely powerful in order to reach the target temperature as quickly as possible, ensure very efficient and quick automatic defrosting cycles, maintain the design, taste and fragrance integrity of the product.

Il conservatore Techfrost è uno strumento indispensabile nei laboratori dove ci sono carichi di lavoro piuttosto elevati ed il professionista necessita di macchine potenti, affidabili e di lunga durata.

In tutti i conservatori TECHFROST vi sono potenze elevate per poter garantire le temperature impostate in tempi brevi dopo l'apertura della porta, e sbrinatori automatici molto efficienti e veloci, in grado di mantenere il prodotto perfettamente integro nel suo design, nel suo gusto e nella sua fragranza.



- 
- ➔ **Rounded corners and automatic evaporation of condensation.**
  - ➔ **There are different models to meet the exact demands of all professional activities.**
  - ➔ **Pastry/Gelato cabinets preserve product appearance whilst preserving overrun and creaminess.**
  - ➔ **Low temperature models employ a thermoregulation valve that accurately calibrates power dispensation.**

Angoli arrotondati ed evaporazione automatica dell'acqua di condensa.

Vi sono modelli diversificati per ogni esigenza dell'attività professionale.

Il conservatore gelato è una macchina in grado di conservare un prodotto nel suo aspetto intatto mantenendo l'overrun e la sua elevata cremosità.

Termostazione a valvola nei modelli a bassa temperatura in modo da calibrare perfettamente la potenza da erogare.



# SUPREME LINE

- ➔ Modern, intuitive, comprehensive touch controls.
- ➔ Indirect ventilation driven by an internal diffuser.
- ➔ LED lighting and wheel kit available on request.
- ➔ Standard equipment: 5 pairs of slides and 5 shelves included.

Elettronica touch dal design moderno, molto intuitiva e completa.

Ventilazione indiretta e convogliata da un diffusore interno.

Luce a Led e kit ruote disponibili su richiesta.

Dotazione di serie: Nr. 5 coppie guide e Nr. 5 Griglie comprese nel prezzo.

# SUPREME LINE



## SG30

CABINET 20 TRAYS  
GN 2/1 -2°C/+8°C  
CONSERVATORE  
20 TEGLIE GN 2/1  
-2°C/+8°C

## SG32

CABINET 20 TRAYS  
GN 2/1 -10°C/-25°C  
36 ICE CREAM TUBS  
CONSERVATORE 20 TEGLIE  
GN 2/1 -10°C/-25°C  
36 VASCHETTE

## SG35

CABINET 20 TRAYS  
EN 600X400 -2°C/+8°C  
CONSERVATORE 20 TEGLIE  
EN 600X400 -2°C/+8°C

## SG40

CABINET 20 TRAYS  
EN 600X400 -10°C/-25°C  
27 ICE CREAM TUBS  
CONSERVATORE 20 TEGLIE  
EN 600X400 -10°C/-25°C  
27 VASCHETTE



## SG78

CABINET 20 TRAYS  
 EN 600X800 -2°C/+8°C  
 CONSERVATORE 20 TEGLIE  
 EN 600X800 -2°C/+8°C

## SG80

CABINET 20 TRAYS  
 EN 600X800 -10°C/-25°C  
 54 ICE CREAM TUBS  
 CONSERVATORE 20 TEGLIE  
 EN 600X800 -10°C/-25°C  
 54 VASCETTE

## SGX

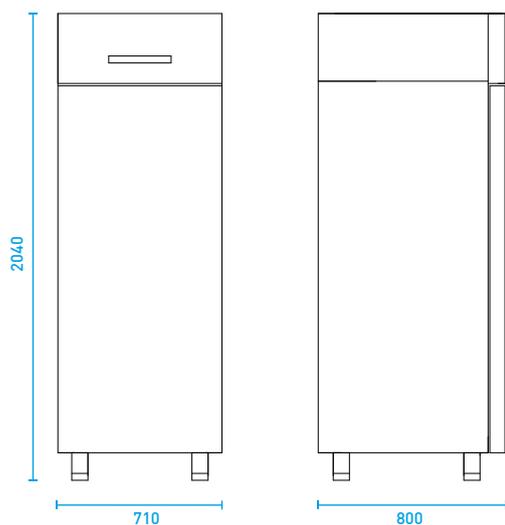
CABINET 14 TRAYS  
 EN 600X800 -10°C/-25°C  
 42 ICE CREAM TUBS  
 CONSERVATORE 14 TEGLIE  
 EN 600X800 -10°C/-25°C  
 42 VASCETTE

BLAST CHILLER / BLAST FREEZER  
 5 TRAYS GN 1/1 - EN 600X400  
 ABBATTITORE / SURGELATORE RAPIDO  
 5 TEGLIE GN 1/1 - EN 600X400

SUPREME LINE  
Storage cabinet

# SG30

CABINET 20 TRAYS  
GN 2/1 -2°C/+8°C  
CONSERVATORE 20 TEGLIE  
GN 2/1 -2°C/+8°C



MODEL SG30  
CODE 600C0115

**CAPACITY TRAYS**  
CAPACITA' TEGLIE  
20 trays GN 2/1  
20 teglie GN 2/1

**CAPACITY LITERS**  
CAPACITÀ LITRI  
700

**OPERATING TEMPERATURE**  
TEMPERATURA DI ESERCIZIO  
-2°C / +8°C

**POWER REQUIREMENTS**  
ALIMENTAZIONE ELETTRICA  
230V / 1Ph / 50Hz

**EXTERNAL DIMENSIONS**  
DIMENSIONI ESTERNE  
L:710 P/d:800 H:2040 mm

**INTERNAL DIMENSIONS**  
DIMENSIONI INTERNE  
L:590 P/d:650 H:1350 mm

**POWER RATING**  
POTENZA ASSORBITA  
0,70 Kw / 3,8 A

**COOLING CAPACITY**  
RESA FRIGORIFERA  
(+5°C / +45°C) = 1110 W  
(-10°C / +45°C) = 645 W

**DEFROSTING**  
SBRINAMENTO  
Electric / Elettrico

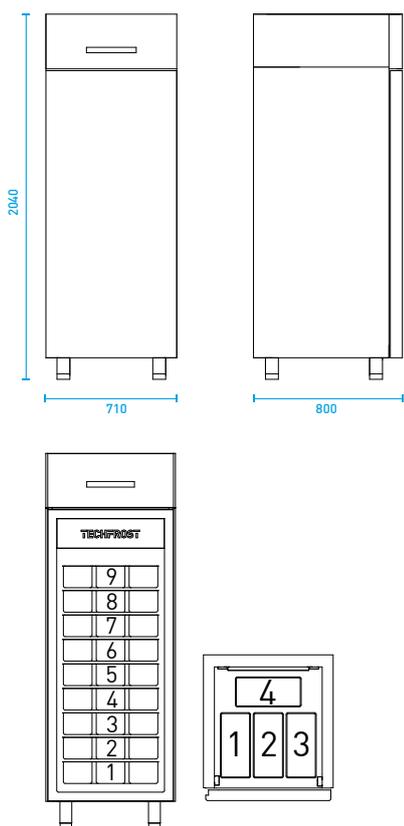
**REFRIGERANT**  
GAS REFRIGERANTE  
R452A (GWP 2141)

**NET/GROSS WEIGHT**  
PESO NETTO/LORDO  
130 kg / 140 kg

**PACKAGING (WxDxH)**  
MISURE IMBALLO  
740 x 850 x 2250 mm

# SG32

**CABINET 20 TRAYS**  
GN 2/1 -10°C/-25°C  
**36 ICE CREAM TUBS**  
CONSERVATORE 20 TEGLIE  
GN 2/1 -10°C/-25°C  
36 VASCHETTE



## MODEL SG32

CODE 540C0115

**CAPACITY TRAYS**  
CAPACITÀ TEGLIE  
20 trays GN 2/1  
20 teglie GN 2/1

**CAPACITY LITERS**  
CAPACITÀ LITRI  
700

**OPERATING TEMPERATURE**  
TEMPERATURA DI ESERCIZIO  
-10°C / -25°C

**POWER REQUIREMENTS**  
ALIMENTAZIONE ELETTRICA  
230V / 1Ph / 50Hz

**EXTERNAL DIMENSIONS**  
DIMENSIONI ESTERNE  
L:710 P/d:800 H:2040 mm

**INTERNAL DIMENSIONS**  
DIMENSIONI INTERNE  
L:590 P/d:650 H:1350 mm

**POWER RATING**  
POTENZA ASSORBITA  
0,85 Kw / 4,5 A

**COOLING CAPACITY**  
RESA FRIGORIFERA  
(-10°C / +45°C) = 1168 W  
(-30°C / +45°C) = 322 W

**DEFROSTING**  
SBRINAMENTO  
Electric / Elettrico

**REFRIGERANT**  
GAS REFRIGERANTE  
R452A (GWP 2141)

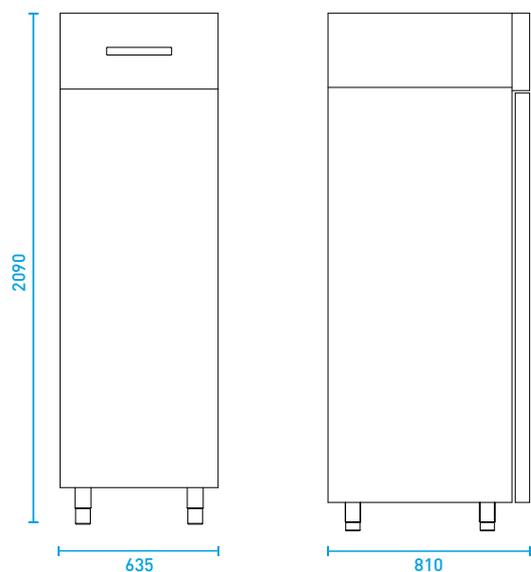
**NET/GROSS WEIGHT**  
PESO NETTO/LORDO  
140 kg / 150 kg

**PACKAGING (WxDxH)**  
MISURE IMBALLO  
740 x 850 x 2250 mm

SUPREME LINE  
Storage cabinet

# SG35

CABINET 20 TRAYS  
EN 600X400 -2°C/+8°C  
CONSERVATORE 20 TEGLIE  
EN 600X400 -2°C/+8°C



MODEL SG35  
CODE 525C0115

**CAPACITY TRAYS**  
CAPACITÀ TEGLIE  
20 trays 600 x 400  
20 teglie 600 x 400

**CAPACITY LITERS**  
CAPACITÀ LITRI  
450

**OPERATING TEMPERATURE**  
TEMPERATURA DI ESERCIZIO  
-2°C / +8°C

**POWER REQUIREMENTS**  
ALIMENTAZIONE ELETTRICA  
230V / 1Ph / 50Hz

**EXTERNAL DIMENSIONS**  
DIMENSIONI ESTERNE  
L:635 P/d:810 H:2090 mm

**INTERNAL DIMENSIONS**  
DIMENSIONI INTERNE  
L:495 P/d:660 H:1410 mm

**POWER RATING**  
POTENZA ASSORBITA  
0,68 Kw / 3,7 A

**COOLING CAPACITY**  
RESA FRIGORIFERA  
(+5°C / +45°C) = 1110 W  
(-10°C / +45°C) = 645 W

**DEFROSTING**  
SBRINAMENTO  
Electric / Elettrico

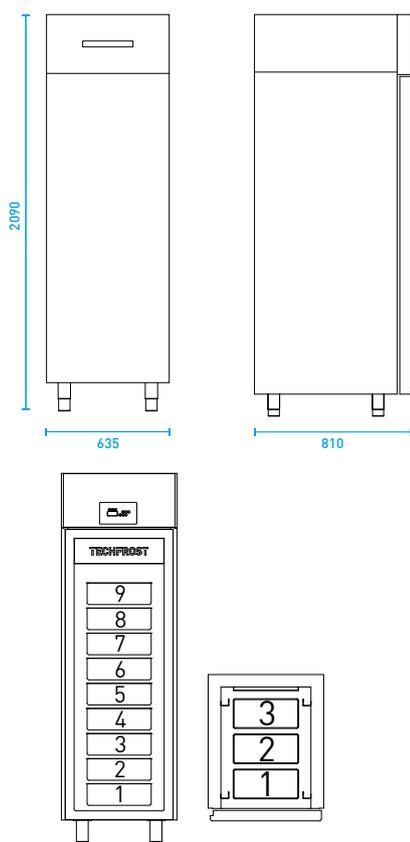
**REFRIGERANT**  
GAS REFRIGERANTE  
R452A (GWP 2141)

**NET/GROSS WEIGHT**  
PESO NETTO/LORDO  
135 kg / 145 kg

**PACKAGING (WxDxH)**  
MISURE IMBALLO  
650 x 860 x 2260 mm

# SG40

**CABINET 20 TRAYS**  
EN 600X400 -10°C/-25°C  
**27 ICE CREAM TUBS**  
CONSERVATORE 20 TEGLIE  
EN 600X400 -10°C/-25°C  
**27 VASCHETTE**



## MODEL SG40 CODE 530C0115

**CAPACITY TRAYS**  
CAPACITÀ TEGLIE  
20 trays 600 x 400  
20 teglie 600 x 400

**CAPACITY LITERS**  
CAPACITÀ LITRI  
450

**OPERATING TEMPERATURE**  
TEMPERATURA DI ESERCIZIO  
-10°C / -25°C

**POWER REQUIREMENTS**  
ALIMENTAZIONE ELETTRICA  
230V / 1Ph / 50Hz

**EXTERNAL DIMENSIONS**  
DIMENSIONI ESTERNE  
L:635 P/d:810 H:2090 mm

**INTERNAL DIMENSIONS**  
DIMENSIONI INTERNE  
L:495 P/d:660 H:1410 mm

**POWER RATING**  
POTENZA ASSORBITA  
0,865 Kw / 4,5 A

**COOLING CAPACITY**  
RESA FRIGORIFERA  
(-10°C / +45°C) = 1168 W  
(-30°C / +45°C) = 322 W

**DEFROSTING**  
SBRINAMENTO  
Electric / Elettrico

**REFRIGERANT**  
GAS REFRIGERANTE  
R452A (GWP 2141)

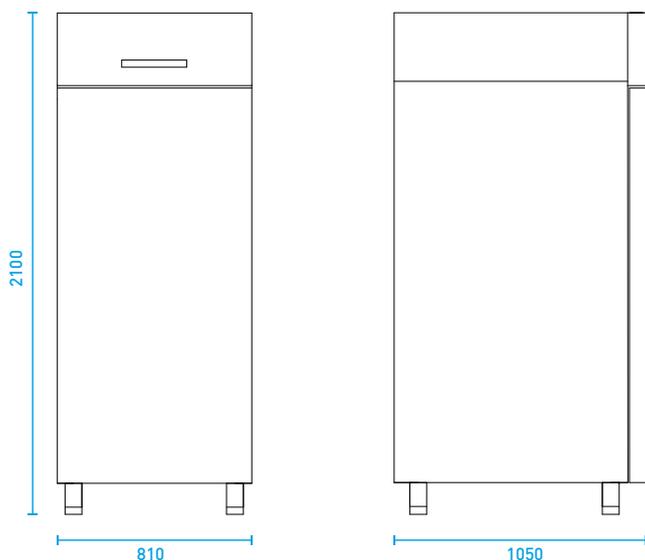
**NET/GROSS WEIGHT**  
PESO NETTO/LORDO  
145 kg / 155 kg

**PACKAGING (WxDxH)**  
MISURE IMBALLO  
650 x 860 x 2260 mm

SUPREME LINE  
Storage cabinet

# SG78

CABINET 20 TRAYS  
EN 600X800 -2°C/+8°C  
CONSERVATORE 20 TEGLIE  
EN 600X800 -2°C/+8°C



**MODEL SG78**  
CODE 578C0115

**CAPACITY TRAYS**  
CAPACITÀ TEGLIE  
20 trays 600 x 800  
20 teglie 600 x 800

**CAPACITY LITERS**  
CAPACITÀ LITRI  
900

**OPERATING TEMPERATURE**  
TEMPERATURA DI ESERCIZIO  
-2°C / +8°C

**POWER REQUIREMENTS**  
ALIMENTAZIONE ELETTRICA  
230V / 1Ph / 50Hz

**EXTERNAL DIMENSIONS**  
DIMENSIONI ESTERNE  
L:810 P/d:1050 H:2100 mm

**INTERNAL DIMENSIONS**  
DIMENSIONI INTERNE  
L:680 P/d:810 H:1430 mm

**POWER RATING**  
POTENZA ASSORBITA  
0,83 Kw / 4,3 A

**COOLING CAPACITY**  
RESA FRIGORIFERA  
(+5°C / +45°C) = 1550 W  
(-10°C / +45°C) = 890 W

**DEFROSTING**  
SBRINAMENTO  
Electric / Elettrico

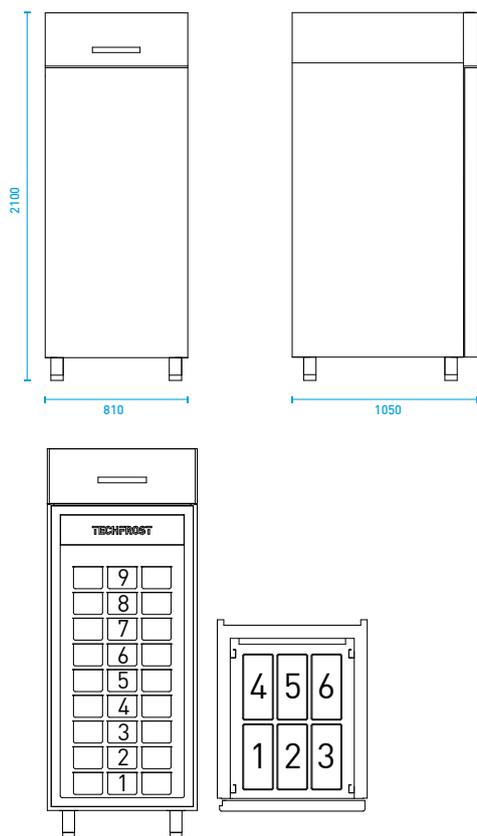
**REFRIGERANT**  
GAS REFRIGERANTE  
R452A (GWP 2141)

**NET/GROSS WEIGHT**  
PESO NETTO/LORDO  
190 kg / 200 kg

**PACKAGING (WxDxH)**  
MISURE IMBALLO  
860 x 1150 x 2250 mm

# SG80

**CABINET 20 TRAYS**  
EN 600X800 -10°C/-25°C  
**54 ICE CREAM TUBS**  
CONSERVATORE 20 TEGLIE  
EN 600X800 -10°C/-25°C  
**54 VASCHETTE**



## MODEL SG80

CODE 590C0115

**CAPACITY TRAYS**  
CAPACITÀ TEGLIE  
20 trays 600 x 800  
20 teglie 600 x 800

**CAPACITY LITERS**  
CAPACITÀ LITRI  
900

**OPERATING TEMPERATURE**  
TEMPERATURA DI ESERCIZIO  
-10°C / -25°C

**POWER REQUIREMENTS**  
ALIMENTAZIONE ELETTRICA  
230V / 1Ph / 50Hz

**EXTERNAL DIMENSIONS**  
DIMENSIONI ESTERNE  
L:810 P/d:1050 H:2100 mm

**INTERNAL DIMENSIONS**  
DIMENSIONI INTERNE  
L:680 P/d:810 H:1430 mm

**POWER RATING**  
POTENZA ASSORBITA  
1,0 Kw / 5,5 A

**COOLING CAPACITY**  
RESA FRIGORIFERA  
(-10°C / +45°C) = 1526 W  
(-30°C / +45°C) = 624 W

**DEFROSTING**  
SBRINAMENTO  
Electric / Elettrico

**REFRIGERANT**  
GAS REFRIGERANTE  
R452A (GWP 2141)

**NET/GROSS WEIGHT**  
PESO NETTO/LORDO  
200 kg / 210 kg

**PACKAGING (WxDxH)**  
MISURE IMBALLO  
860 x 1150 x 2250 mm

## SUPREME LINE

Combined cabinet and blast chiller / blast freezer

# SGX

### CABINET 14 TRAYS

EN 600X800 -10°C/-25°C

### 42 ICE CREAM TUBS

CONSERVATORE 14 TEGLIE

EN 600X800 -10°C/-25°C

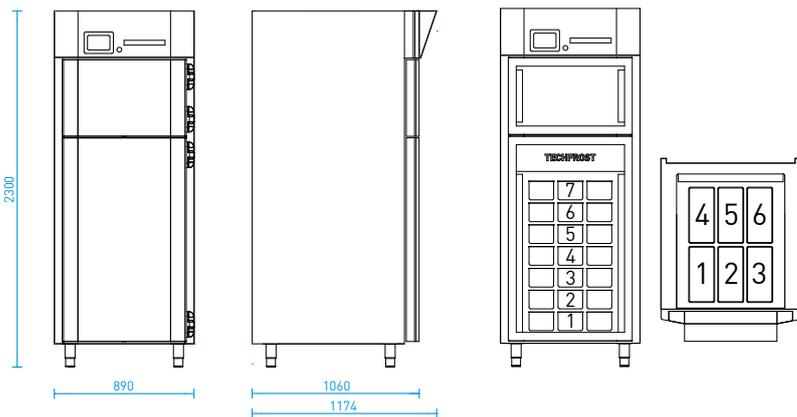
42 VASCHETTE

### BLAST CHILLER / BLAST FREEZER

5 TRAYS GN 1/1 - EN 600X400

ABBATTITORE / SURGELATORE RAPIDO

5 TEGLIE GN 1/1 - EN 600X400



## MODEL SGX

CODE 595C0115

| EXTERNAL DIMENSIONS<br>DIMENSIONI ESTERNE | TOTAL POWER RATING<br>POTENZA ASSORBITA TOTALE | PACKAGING (WxDxH)<br>MISURE IMBALLO | NET/GROSS WEIGHT<br>PESO NETTO/LORDO |
|---|--|-------------------------------------|--------------------------------------|
| L:890 P/d:1174 H:2300 mm                  | 2,2 Kw / 4,3 A                                 | 920 X 1250 X 2420 mm                | 290 Kg / 310 Kg                      |

### CABINET FEATURES:

| CAPACITY TRAYS<br>CAPACITA' TEGLIE        | CAPACITY LITERS<br>CAPACITA LITRI | OPERATING TEMPERATURE<br>TEMPERATURA DI ESERCIZIO | COOLING CAPACITY<br>RESA FRIGORIFERA                |
|---|-----------------------------------|---|---|
| 14 trays 600 x 800<br>14 teglie 600 x 800 | 590                               | -10°C / -25°C                                     | [-10°C / +45°C] = 1526 W<br>[-30°C / +45°C] = 624 W |
| INTERNAL DIMENSIONS<br>DIMENSIONI INTERNE | POWER RATING<br>POTENZA ASSORBITA | DEFROSTING<br>SBRINAMENTO                         | REFRIGERANT<br>GAS REFRIGERANTE                     |
| L:690 P/d:825 H:1265 mm                   | 1,0 Kw / 5,5 A                    | Electric / Elettrico                              | R452A (GWP 2141)                                    |

### BLAST CHILLER FEATURES:

| CAPACITY TRAYS<br>CAPACITA' TEGLIE        | BLAST CHILLING<br>RESA ABBATTIMENTO | BLAST FREEZING<br>RESA SURGELAZIONE | COOLING CAPACITY<br>RESA FRIGORIFERA                |
|---|-------------------------------------|-------------------------------------|---|
| 5 trays 600 x 400<br>5 teglie 600 x 400   | 90°C +3°C in 90' = 22 kg            | 90°C -18°C in 240' = 14 kg          | [-10°C / +45°C] = 1526 W<br>[-40°C / +45°C] = 327 W |
| INTERNAL DIMENSIONS<br>DIMENSIONI INTERNE | POWER RATING<br>POTENZA ASSORBITA   | DEFROSTING<br>SBRINAMENTO           | REFRIGERANT<br>GAS REFRIGERANTE                     |
| L:690 P/d:450 H:395 mm                    | 1,2 Kw / 8 A                        | Hot gas / Gas caldo                 | R452A (GWP 2141)                                    |





# ESSENTIAL LINE

- ➔ The Essential line is characterized by its simplicity and reliability.
- ➔ Several available models for gastronomy, pastry and ice cream.
- ➔ Simple, intuitive, responsive controls complete with HACCP functions.
- ➔ Wide range of products at affordable prices.

La linea Essential si contraddistingue per la sua semplicità ed affidabilità.

Diversi modelli per la Gastronomia, per la Pasticceria e per la Gelateria.

Elettronica semplice di immediata intuizione, completa di funzioni HACCP

Ampia gamma di prodotti con prezzi accessibili

# ESSENTIAL LINE



## EG30 EG30 PLUS

CABINET 20 TRAYS  
GN 2/1 -2°C/+8°C  
CONSERVATORE  
20 TEGLIE GN 2/1  
-2°C/+8°C

## EG32 EG32 PLUS

CABINET 20 TRAYS  
GN 2/1 -10°C/-25°C  
36 ICE CREAM TUBS  
CONSERVATORE 20 TEGLIE  
GN 2/1 -10°C/-25°C  
36 VASCHETTE

## EG35

CABINET 20 TRAYS  
EN 600X400 -2°C/+8°C  
CONSERVATORE 20 TEGLIE  
EN 600X400 -2°C/+8°C



## EG40

CABINET 20 TRAYS  
 EN 600X400 -10°C/-25°C  
 27 ICE CREAM TUBS  
 CONSERVATORE 20 TEGLIE  
 EN 600X400 -10°C/-25°C  
 27 VASCHETTE



## EG78 EG78 PLUS

CABINET 20 TRAYS  
 EN 600X800 -2°C/+8°C  
 CONSERVATORE 20 TEGLIE  
 EN 600X800 -2°C/+8°C



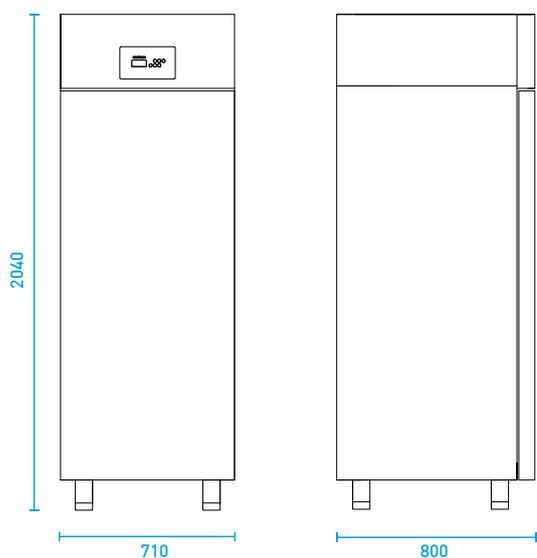
## EG80 EG80 PLUS

CABINET 20 TRAYS  
 EN 600X800 -10°C/-25°C  
 54 ICE CREAM TUBS  
 CONSERVATORE 20 TEGLIE  
 EN 600X800 -10°C/-25°C  
 54 VASCHETTE

ESSENTIAL LINE  
Storage cabinet

# EG30

CABINET 20 TRAYS  
GN 2/1 -2°C/+8°C  
CONSERVATORE 20 TEGLIE  
GN 2/1 -2°C/+8°C



**MODEL EG30**  
CODE 601C0110

**CAPACITY TRAYS**  
CAPACITA' TEGLIE

20 trays GN 2/1  
20 teglie GN 2/1

**CAPACITY LITERS**  
CAPACITÀ LITRI

700

**OPERATING TEMPERATURE**  
TEMPERATURA DI ESERCIZIO

-2°C / +8°C

**POWER REQUIREMENTS**  
ALIMENTAZIONE ELETTRICA

230V / 1Ph / 50Hz

**EXTERNAL DIMENSIONS**  
DIMENSIONI ESTERNE

L:710 P/d:800 H:2040 mm

**INTERNAL DIMENSIONS**  
DIMENSIONI INTERNE

L:590 P/d:675 H:1350 mm

**POWER RATING**  
POTENZA ASSORBITA

0,70 Kw / 3,8 A

**COOLING CAPACITY**  
RESA FRIGORIFERA

(+5°C / +45°C) = 1110 W  
(-10°C / +45°C) = 645 W

**DEFROSTING**  
SBRINAMENTO

Electric / Elettrico

**REFRIGERANT**  
GAS REFRIGERANTE

R452A (GWP 2141)

**NET/GROSS WEIGHT**  
PESO NETTO/LORDO

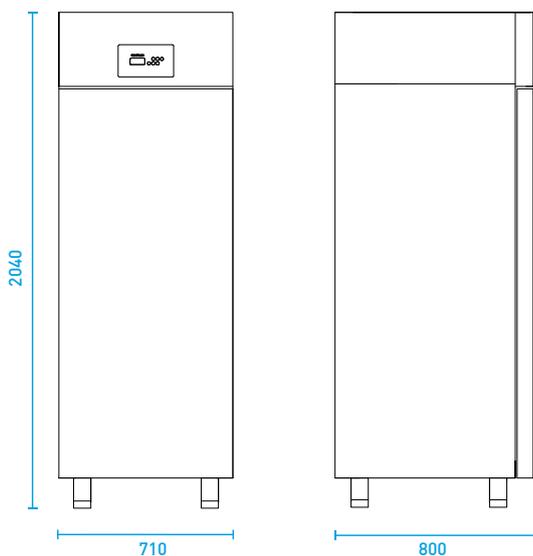
120 kg / 130 kg

**PACKAGING (WxDxH)**  
MISURE IMBALLO

740 x 850 x 2250 mm

# EG30 PLUS

**CABINET 20 TRAYS**  
GN 2/1 -2°C/+8°C  
**WITH AIR FLOW CONVEYOR**  
CONSERVATORE 20 TEGLIE  
GN 2/1 -2°C/+8°C  
CON CONVOGLIATORE DI FLUSSO D'ARIA



## MODEL EG30 PLUS

CODE 601C0111

**CAPACITY TRAYS**  
CAPACITA' TEGLIE  
20 trays GN 2/1  
20 teglie GN 2/1

**CAPACITY LITERS**  
CAPACITÀ LITRI  
700

**OPERATING TEMPERATURE**  
TEMPERATURA DI ESERCIZIO  
-2°C / +8°C

**POWER REQUIREMENTS**  
ALIMENTAZIONE ELETTRICA  
230V / 1Ph / 50Hz

**EXTERNAL DIMENSIONS**  
DIMENSIONI ESTERNE  
L:710 P/d:800 H:2040 mm

**INTERNAL DIMENSIONS**  
DIMENSIONI INTERNE  
L:590 P/d:675 H:1350 mm

**POWER RATING**  
POTENZA ASSORBITA  
0,70 Kw / 3,8 A

**COOLING CAPACITY**  
RESA FRIGORIFERA  
{+5°C / +45°C} = 1110 W  
{-10°C / +45°C} = 645 W

**DEFROSTING**  
SBRINAMENTO  
Electric / Elettrico

**REFRIGERANT**  
GAS REFRIGERANTE  
R452A (GWP 2141)

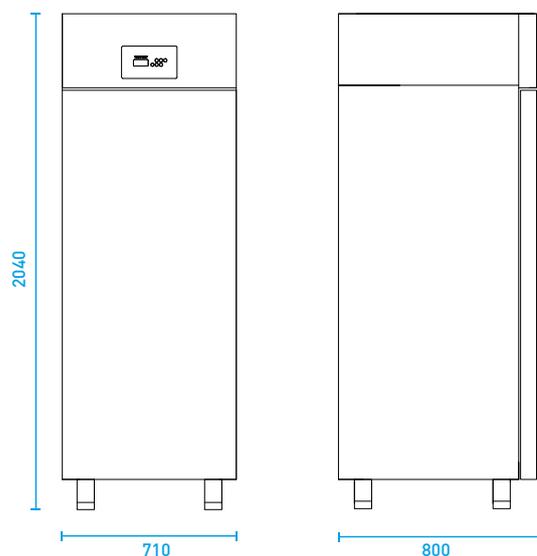
**NET/GROSS WEIGHT**  
PESO NETTO/LORDO  
130 kg /140 kg

**PACKAGING (WxDxH)**  
MISURE IMBALLO  
740 x 850 x 2250 mm

ESSENTIAL LINE  
Storage cabinet

# EG32

CABINET 20 TRAYS  
GN 2/1 -10°C/-25°C  
36 ICE CREAM TUBS  
CONSERVATORE 20 TEGLIE  
GN 2/1 -10°C/-25°C  
36 VASCHETTE



**MODEL EG32**  
CODE 540C0110

**CAPACITY TRAYS**  
CAPACITÀ TEGLIE

20 trays GN 2/1  
20 teglie GN 2/1

**CAPACITY LITERS**  
CAPACITÀ LITRI

700

**OPERATING TEMPERATURE**  
TEMPERATURA DI ESERCIZIO

-10°C / -25°C

**POWER REQUIREMENTS**  
ALIMENTAZIONE ELETTRICA

230V / 1Ph / 50Hz

**EXTERNAL DIMENSIONS**  
DIMENSIONI ESTERNE

L:710 P/d:800 H:2040 mm

**INTERNAL DIMENSIONS**  
DIMENSIONI INTERNE

L:590 P/d:675 H:1350 mm

**POWER RATING**  
POTENZA ASSORBITA

0,85 Kw / 4,5 A

**COOLING CAPACITY**  
RESA FRIGORIFERA

(-10°C / +45°C) = 1168 W  
(-30°C / +45°C) = 322 W

**DEFROSTING**  
SBRINAMENTO

Electric / Elettrico

**REFRIGERANT**  
GAS REFRIGERANTE

R452A (GWP 2141)

**NET/GROSS WEIGHT**  
PESO NETTO/LORDO

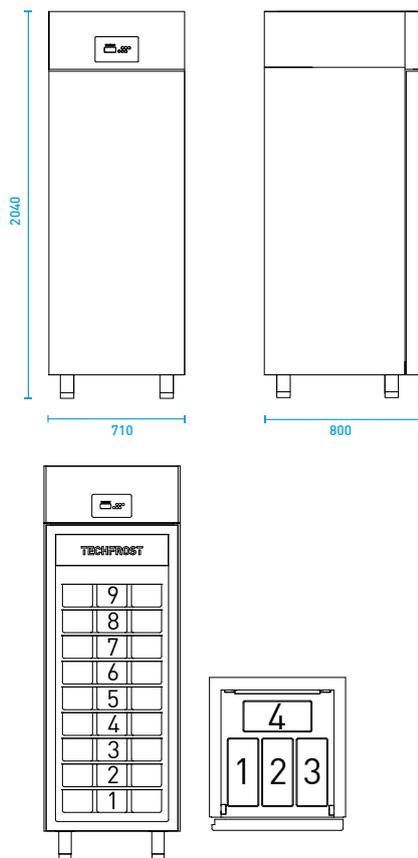
130 kg / 140 kg

**PACKAGING (WxDxH)**  
MISURE IMBALLO

740 x 850 x 2250 mm

# EG32 PLUS

**CABINET 20 TRAYS GN 2/1 -10°C/-25°C  
WITH AIR FLOW CONVEYOR  
36 ICE CREAM TUBS**  
CONSERVATORE 20 TEGLIE GN 2/1 -10°C/-25°C  
CON CONVOGLIATORE DI FLUSSO D'ARIA  
36 VASCHETTE



## MODEL EG32 PLUS CODE 540C0111

**CAPACITY TRAYS**  
CAPACITA' TEGLIE  
20 trays GN 2/1  
20 teglie GN 2/1

**CAPACITY LITERS**  
CAPACITÀ LITRI  
700

**OPERATING TEMPERATURE**  
TEMPERATURA DI ESERCIZIO  
-10°C / -25°C

**POWER REQUIREMENTS**  
ALIMENTAZIONE ELETTRICA  
230V / 1Ph / 50Hz

**EXTERNAL DIMENSIONS**  
DIMENSIONI ESTERNE  
L:710 P/d:800 H:2040 mm

**INTERNAL DIMENSIONS**  
DIMENSIONI INTERNE  
L:590 P/d:675 H:1350 mm

**POWER RATING**  
POTENZA ASSORBITA  
0,85 Kw / 4,5 A

**COOLING CAPACITY**  
RESA FRIGORIFERA  
(-10°C / +45°C) = 1168 W  
(-30°C / +45°C) = 322 W

**DEFROSTING**  
SBRINAMENTO  
Electric / Elettrico

**REFRIGERANT**  
GAS REFRIGERANTE  
R452A (GWP 2141)

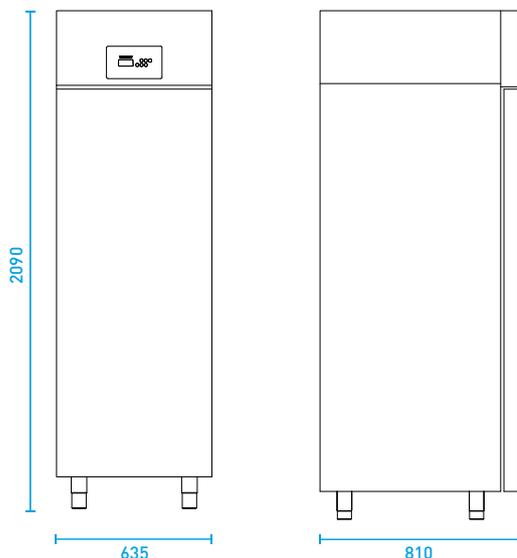
**NET/GROSS WEIGHT**  
PESO NETTO/LORDO  
140 kg / 150 kg

**PACKAGING (WxDxH)**  
MISURE IMBALLO  
740 x 850 x 2250 mm

ESSENTIAL LINE  
Storage cabinet

# EG35

CABINET 20 TRAYS  
EN600X400 -2°C/+8°C  
CONSERVATORE 20 TEGLIE  
EN600X400 -2°C/+8°C



MODEL EG35  
CODE 525C0110

**CAPACITY TRAYS**  
CAPACITÀ TEGLIE  
20 trays 600 x 400  
20 teglie 600 x 400

**CAPACITY LITERS**  
CAPACITÀ LITRI  
450

**OPERATING TEMPERATURE**  
TEMPERATURA DI ESERCIZIO  
-2°C / +8°C

**POWER REQUIREMENTS**  
ALIMENTAZIONE ELETTRICA  
230V / 1Ph / 50Hz

**EXTERNAL DIMENSIONS**  
DIMENSIONI ESTERNE  
L:635 P/d:810 H:2090 mm

**INTERNAL DIMENSIONS**  
DIMENSIONI INTERNE  
L:495 P/d:660 H:1410 mm

**POWER RATING**  
POTENZA ASSORBITA  
0,68 kw / 3,7 A

**COOLING CAPACITY**  
RESA FRIGORIFERA  
(+5°C / +45°C) = 1110 W  
(-10°C / +45°C) = 645 W

**DEFROSTING**  
SBRINAMENTO  
Electric / Elettrico

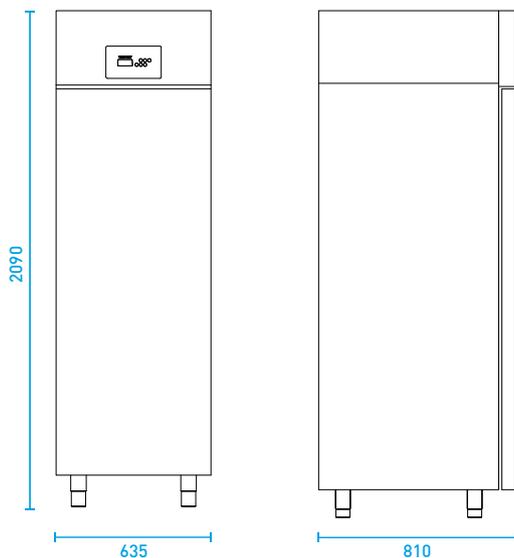
**REFRIGERANT**  
GAS REFRIGERANTE  
R452A (GWP 2141)

**NET/GROSS WEIGHT**  
PESO NETTO/LORDO  
125 kg / 135 kg

**PACKAGING (WxDxH)**  
MISURE IMBALLO  
650 x 860 x 2300 mm

# EG40

CABINET 20 TRAYS  
EN 600X400 -10°C/-25°C  
27 ICE CREAM TUBS  
CONSERVATORE 20 TEGLIE  
EN 600X400 -10°C/-25°C  
27 VASCHETTE



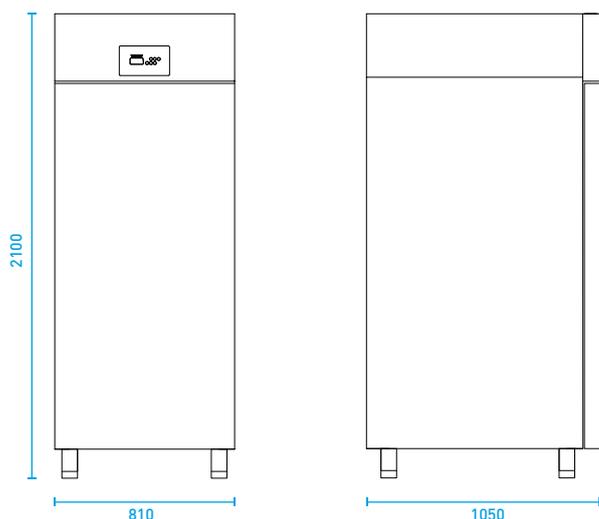
**MODEL EG40**  
CODE 530C0110

|  |   |   |  |
|--|---|---|--|
| <b>CAPACITY TRAYS</b><br>CAPACITA' TEGLIE<br>20 trays 600 x 400<br>20 teglie 600 x 400 | <b>CAPACITY LITERS</b><br>CAPACITÀ LITRI<br>450                             | <b>OPERATING TEMPERATURE</b><br>TEMPERATURA DI ESERCIZIO<br>-10°C / -25°C | <b>POWER REQUIREMENTS</b><br>ALIMENTAZIONE ELETTRICA<br>230V / 1Ph / 50Hz                          |
| <b>EXTERNAL DIMENSIONS</b><br>DIMENSIONI ESTERNE<br>L:635 P/d:810 H:2090 mm            | <b>INTERNAL DIMENSIONS</b><br>DIMENSIONI INTERNE<br>L:495 P/d:660 H:1410 mm | <b>POWER RATING</b><br>POTENZA ASSORBITA<br>0,865 Kw / 4,5 A              | <b>COOLING CAPACITY</b><br>RESA FRIGORIFERA<br>(-10°C / +45°C) = 1168 W<br>(-30°C / +45°C) = 322 W |
| <b>DEFROSTING</b><br>SBRINAMENTO<br>Electric / Elettrico                               | <b>REFRIGERANT</b><br>GAS REFRIGERANTE<br>R452A (GWP 2141)                  | <b>NET/GROSS WEIGHT</b><br>PESO NETTO/LORDO<br>135 kg / 145 kg            | <b>PACKAGING (WxDxH)</b><br>MISURE IMBALLO<br>650 x 860 x 2300 mm                                  |

ESSENTIAL LINE  
Storage cabinet

# EG78

CABINET 20 TRAYS  
EN 600X800 -2°C/+8°C  
CONSERVATORE 20 TEGLIE  
EN 600X800 -2°C/+8°C



**MODEL EG78**  
CODE 578C0110

**CAPACITY TRAYS**  
CAPACITA' TEGLIE  
20 trays 600 x 800  
20 teglie 600 x 800

**CAPACITY LITERS**  
CAPACITÀ LITRI  
900

**OPERATING TEMPERATURE**  
TEMPERATURA DI ESERCIZIO  
-2°C / +8°C

**POWER REQUIREMENTS**  
ALIMENTAZIONE ELETTRICA  
230V / 1Ph / 50Hz

**EXTERNAL DIMENSIONS**  
DIMENSIONI ESTERNE  
L:810 P/d:1050 H:2100 mm

**INTERNAL DIMENSIONS**  
DIMENSIONI INTERNE  
L:680 P/d:810 H:1430 mm

**POWER RATING**  
POTENZA ASSORBITA  
0,83 kw / 4,3 A

**COOLING CAPACITY**  
RESA FRIGORIFERA  
(+5°C / +45°C) = 1550 W  
(-10°C / +45°C) = 890 W

**DEFROSTING**  
SBRINAMENTO  
Electric / Elettrico

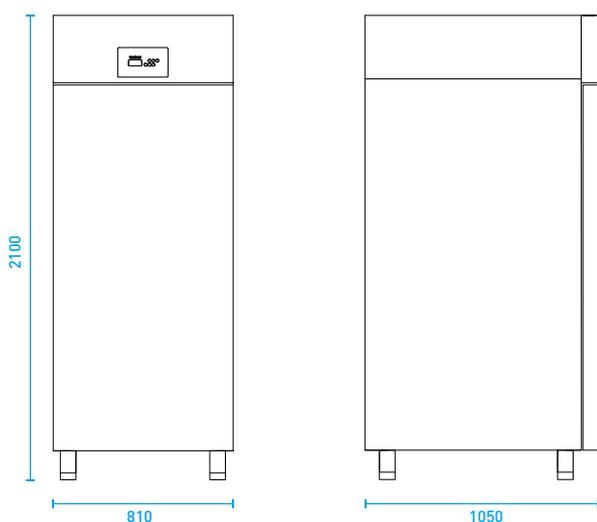
**REFRIGERANT**  
GAS REFRIGERANTE  
R452A (GWP 2141)

**NET/GROSS WEIGHT**  
PESO NETTO/LORDO  
180 kg / 190 kg

**PACKAGING (WxDxH)**  
MISURE IMBALLO  
860 x 1150 x 2250 mm

# EG78 PLUS

**CABINET 20 TRAYS**  
**EN 600X800 -2°C/+8°C**  
**WITH AIR FLOW CONVEYOR**  
**CONSERVATORE 20 TEGLIE**  
**EN 600X800 -2°C/+8°C**  
**CON CONVOGLIATORE DI FLUSSO D'ARIA**



## MODEL EG78 PLUS

CODE 578C0111

**CAPACITY TRAYS**  
**CAPACITÀ TEGLIE**  
 20 trays 600 x 800  
 20 teglie 600 x 800

**CAPACITY LITERS**  
**CAPACITÀ LITRI**  
 900

**OPERATING TEMPERATURE**  
**TEMPERATURA DI ESERCIZIO**  
 -2°C / +8°C

**POWER REQUIREMENTS**  
**ALIMENTAZIONE ELETTRICA**  
 230V / 1Ph / 50Hz

**EXTERNAL DIMENSIONS**  
**DIMENSIONI ESTERNE**  
 L:810 P/d:1050 H:2100 mm

**INTERNAL DIMENSIONS**  
**DIMENSIONI INTERNE**  
 L:680 P/d:810 H:1430 mm

**POWER RATING**  
**POTENZA ASSORBITA**  
 0,83 kw / 4,3 A

**COOLING CAPACITY**  
**RESA FRIGORIFERA**  
 [+5°C / +45°C] = 1550 W  
 [-10°C / +45°C] = 890 W

**DEFROSTING**  
**SBRINAMENTO**  
 Electric / Elettrico

**REFRIGERANT**  
**GAS REFRIGERANTE**  
 R452A (GWP 2141)

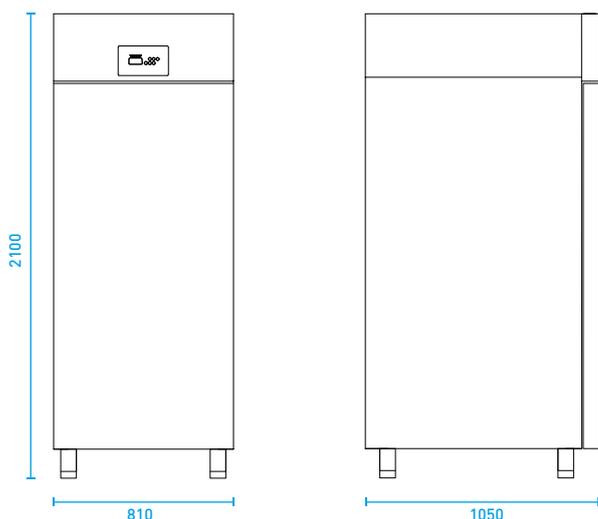
**NET/GROSS WEIGHT**  
**PESO NETTO/LORDO**  
 190 kg / 200 kg

**PACKAGING (WxDxH)**  
**MISURE IMBALLO**  
 860 x 1150 x 2250 mm

ESSENTIAL LINE  
Storage cabinet

# EG80

CABINET 20 TRAYS  
EN 600X800 -10°C/-25°C  
54 ICE CREAM TUBS  
CONSERVATORE 20 TEGLIE  
EN 600X800 -10°C/-25°C  
54 VASCHE TTE



MODEL EG80  
CODE 590C0110

**CAPACITY TRAYS**  
CAPACITA' TEGLIE  
20 trays 600 x 800  
20 teglie 600 x 800

**CAPACITY LITERS**  
CAPACITÀ LITRI  
900

**OPERATING TEMPERATURE**  
TEMPERATURA DI ESERCIZIO  
-10°C / -25°C

**POWER REQUIREMENTS**  
ALIMENTAZIONE ELETTRICA  
230V / 1Ph / 50Hz

**EXTERNAL DIMENSIONS**  
DIMENSIONI ESTERNE  
L:810 P/d:1050 H:2100 mm

**INTERNAL DIMENSIONS**  
DIMENSIONI INTERNE  
L:680 P/d:810 H:1430 mm

**POWER RATING**  
POTENZA ASSORBITA  
1,0 kw / 5,5 A

**COOLING CAPACITY**  
RESA FRIGORIFERA  
(-10°C / +45°C) = 1526 W  
(-30°C / +45°C) = 624 W

**DEFROSTING**  
SBRINAMENTO  
Electric / Elettrico

**REFRIGERANT**  
GAS REFRIGERANTE  
R452A (GWP 2141)

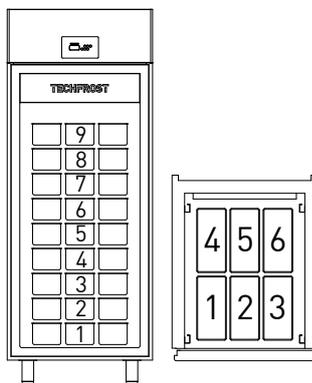
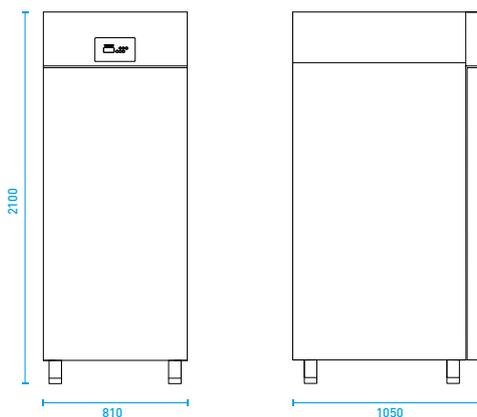
**NET/GROSS WEIGHT**  
PESO NETTO/LORDO  
190 kg / 200 kg

**PACKAGING (WxDxH)**  
MISURE IMBALLO  
860 x 1150 x 2250 mm

# EG80 PLUS

**CABINET 20 TRAYS EN 600X800 -10°C/-25°C  
WITH AIR FLOW CONVEYOR  
54 ICE CREAM TUBS**

**CONSERVATORE 20 TEGLIE EN 600X800 -10°C/-25°C  
CON CONVOGLIATORE DI FLUSSO D'ARIA  
54 VASCHETTE**



## MODEL EG80 PLUS CODE 590C0111

**CAPACITY TRAYS  
CAPACITA' TEGLIE**  
20 trays 600 x 800  
20 teglie 600 x 800

**CAPACITY LITERS  
CAPACITÀ LITRI**  
900

**OPERATING TEMPERATURE  
TEMPERATURA DI ESERCIZIO**  
-10°C / -25°C

**POWER REQUIREMENTS  
ALIMENTAZIONE ELETTRICA**  
230V / 1Ph / 50Hz

**EXTERNAL DIMENSIONS  
DIMENSIONI ESTERNE**  
L:810 P/d:1050 H:2100 mm

**INTERNAL DIMENSIONS  
DIMENSIONI INTERNE**  
L:680 P/d:810 H:1430 mm

**POWER RATING  
POTENZA ASSORBITA**  
1,0 kw / 5,5 A

**COOLING CAPACITY  
RESA FRIGORIFERA**  
[-10°C / +45°C] = 1526 W  
[-30°C / +45°C] = 624 W

**DEFROSTING  
SBRINAMENTO**  
Electric / Elettrico

**REFRIGERANT  
GAS REFRIGERANTE**  
R452A [GWP 2141]

**NET/GROSS WEIGHT  
PESO NETTO/LORDO**  
200 kg / 210 kg

**PACKAGING (WxDxH)  
MISURE IMBALLO**  
860 x 1150 x 2250 mm



# VELVETY LINE

- ➔ Modern, intuitive, comprehensive touch controls.
- ➔ Highest accuracy and reliability in the temperature and humidity control.
- ➔ Indirect ventilation to preserve the delicacy of the product.
- ➔ High power and outstanding performance.
- ➔ Equipped with 20 pairs of “L” shaped slides.

Elettronica touch dal design moderno, molto intuitiva e completa.

Massima sicurezza e precisione nel controllo di umidità e temperatura.

Ventilazione indiretta per salvaguardare la delicatezza del prodotto.

Potenza e prestazioni elevate.

Dotato di 20 coppie guide ad “L”.

# VELVETY LINE



## VC35

CHOCOLATE CABINET 20 TRAYS  
EN 600X400 +4°C/+18°C  
RELATIVE HUMIDITY 45% - 65%  
ARMADIO CIOCCOLATO 20 TEGLIE  
EN 600X400 +4°C/+18°C  
UMIDITÀ RELATIVA 45% - 65%

## VC78

CHOCOLATE CABINET 20 TRAYS  
EN 600X800 +4°C/+18°C  
RELATIVE HUMIDITY 45% - 65%  
ARMADIO CIOCCOLATO 20 TEGLIE  
EN 600X800 +4°C/+18°C  
UMIDITÀ RELATIVA 45% - 65%



## PC35

PASTRY CABINET 20 TRAYS  
EN 600X400 -2°C/+8°C  
RELATIVE HUMIDITY 65% - 95%  
ARMADIO PASTICCERIA 20 TEGLIE  
EN 600X400 -2°C/+8°C  
UMIDITÀ RELATIVA 65% - 95%

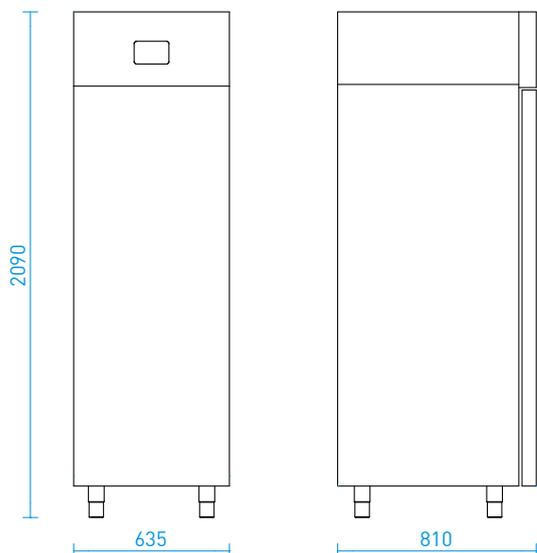
## PC78

PASTRY CABINET 20 TRAYS  
EN 600X800 -2°C/+8°C  
RELATIVE HUMIDITY 65% - 95%  
ARMADIO PASTICCERIA 20 TEGLIE  
EN 600X800 -2°C/+8°C  
UMIDITÀ RELATIVA 65% - 95%

VELVETY LINE  
Chocolate cabinet

# VC35

CHOCOLATE CABINET 20 TRAYS  
EN 600X400 +4°C/+18°C  
RELATIVE HUMIDITY 45% - 65%  
ARMADIO CIOCCOLATO 20 TEGLIE  
EN 600X400 +4°C/+18°C  
UMIDITÀ RELATIVA 45% - 65%



**MODEL VC35**  
CODE 525C0125

**CAPACITY TRAYS**  
CAPACITÀ TEGLIE  
20 trays 600 x 400  
20 teglie 600 x 400

**CAPACITY LITERS**  
CAPACITÀ LITRI  
450

**OPERATING TEMPERATURE**  
TEMPERATURA DI ESERCIZIO  
+4°C / +18°C

**POWER REQUIREMENTS**  
ALIMENTAZIONE ELETTRICA  
230V / 1Ph / 50Hz

**EXTERNAL DIMENSIONS**  
DIMENSIONI ESTERNE  
L:635 P/d:810 H:2090 mm

**INTERNAL DIMENSIONS**  
DIMENSIONI INTERNE  
L:495 P/d:660 H:1410 mm

**POWER RATING**  
POTENZA ASSORBITA  
0,68 Kw / 3,7 A

**COOLING CAPACITY**  
RESA FRIGORIFERA  
(+5°C / +45°C) = 1110 W  
(-10°C / +45°C) = 645 W

**DEFROSTING**  
SBRINAMENTO  
Electric / Elettrico

**REFRIGERANT**  
GAS REFRIGERANTE  
R452A (GWP 2141)

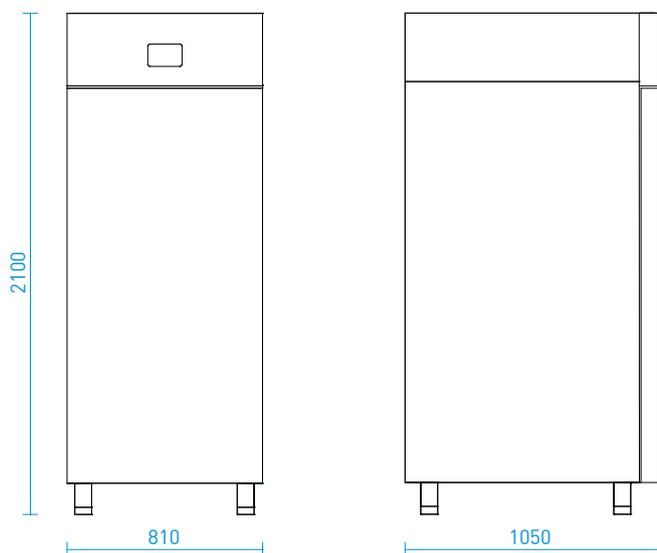
**NET/GROSS WEIGHT**  
PESO NETTO/LORDO  
135 kg / 145 kg

**PACKAGING (WxDxH)**  
MISURE IMBALLO  
650 x 860 x 2300 mm

**RELATIVE HUMIDITY**  
UMIDITÀ RELATIVA  
45% - 65%

# VC78

**CHOCOLATE CABINET 20 TRAYS**  
**EN 600X800 +4°C/+18°C**  
**RELATIVE HUMIDITY 45% - 65%**  
**ARMADIO CIOCCOLATO 20 TEGLIE**  
**EN 600X800 +4°C/+18°C**  
**UMIDITÀ RELATIVA 45% - 65%**



## MODEL VC78 CODE 578C0125

**CAPACITY TRAYS**  
**CAPACITÀ TEGLIE**  
 20 trays 600 x 800  
 20 teglie 600 x 800

**CAPACITY LITERS**  
**CAPACITÀ LITRI**  
 900

**OPERATING TEMPERATURE**  
**TEMPERATURA DI ESERCIZIO**  
 +4°C / +18°C

**POWER REQUIREMENTS**  
**ALIMENTAZIONE ELETTRICA**  
 230V / 1Ph / 50Hz

**EXTERNAL DIMENSIONS**  
**DIMENSIONI ESTERNE**  
 L:810 P/d:1050 H:2100 mm

**INTERNAL DIMENSIONS**  
**DIMENSIONI INTERNE**  
 L:680 P/d:810 H:1430 mm

**POWER RATING**  
**POTENZA ASSORBITA**  
 0,83 Kw / 4,3 A

**COOLING CAPACITY**  
**RESA FRIGORIFERA**  
 (+5°C / +45°C) = 1550 W  
 (-10°C / +45°C) = 890 W

**DEFROSTING**  
**SBRINAMENTO**  
 Electric / Elettrico

**REFRIGERANT**  
**GAS REFRIGERANTE**  
 R452A (GWP 2141)

**NET/GROSS WEIGHT**  
**PESO NETTO/LORDO**  
 190 kg / 200 kg

**PACKAGING (WxDxH)**  
**MISURE IMBALLO**  
 860 x 1150 x 2250 mm

**RELATIVE HUMIDITY**  
**UMIDITÀ RELATIVA**  
 45% - 65%

VELVETY LINE  
Pastry cabinet

# PC35

**PASTRY CABINET 20 TRAYS**

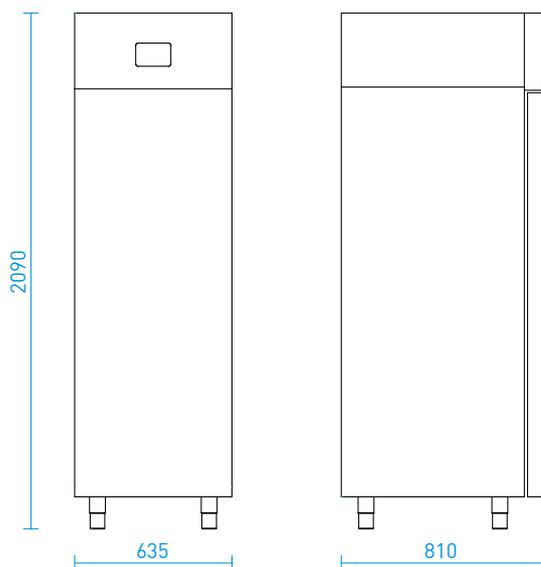
**EN 600X400 -2°C/+8°C**

**RELATIVE HUMIDITY 65% - 95%**

**ARMADIO PASTICCERIA 20 TEGLIE**

**EN 600X400 -2°C/+8°C**

**UMIDITÀ RELATIVA 65% - 95%**



**MODEL PC35**  
CODE 525C0130

**CAPACITY TRAYS**  
CAPACITÀ TEGLIE  
20 trays 600 x 400  
20 teglie 600 x 400

**CAPACITY LITERS**  
CAPACITÀ LITRI  
450

**OPERATING TEMPERATURE**  
TEMPERATURA DI ESERCIZIO  
-2°C / +8°C

**POWER REQUIREMENTS**  
ALIMENTAZIONE ELETTRICA  
230V / 1Ph / 50Hz

**EXTERNAL DIMENSIONS**  
DIMENSIONI ESTERNE  
L:635 P/d:810 H:2090 mm

**INTERNAL DIMENSIONS**  
DIMENSIONI INTERNE  
L:495 P/d:660 H:1410 mm

**POWER RATING**  
POTENZA ASSORBITA  
0,68 Kw / 3,7 A

**COOLING CAPACITY**  
RESA FRIGORIFERA  
(+5°C / +45°C) = 1110 W  
(-10°C / +45°C) = 645 W

**DEFROSTING**  
SBRINAMENTO  
Electric / Elettrico

**REFRIGERANT**  
GAS REFRIGERANTE  
R452A (GWP 2141)

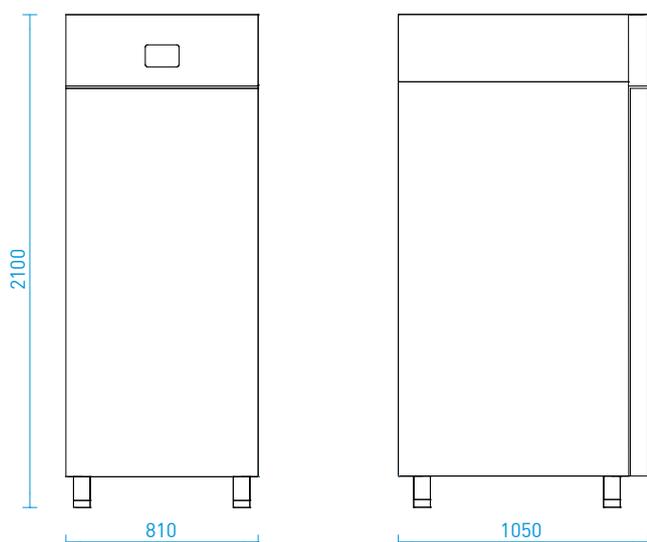
**NET/GROSS WEIGHT**  
PESO NETTO/LORDO  
135 kg / 145 kg

**PACKAGING (WxDxH)**  
MISURE IMBALLO  
650 x 860 x 2300 mm

**RELATIVE HUMIDITY**  
UMIDITÀ RELATIVA  
65% - 95%

# PC78

**PASTRY CABINET 20 TRAYS**  
**EN 600X800 -2°C/+8°C**  
**RELATIVE HUMIDITY 65% - 95%**  
 ARMADIO PASTICCERIA 20 TEGLIE  
 EN 600X800 -2°C/+8°C  
 UMIDITÀ RELATIVA 65% - 95%



## MODEL PC78 CODE 578C0130

**CAPACITY TRAYS**  
**CAPACITÀ TEGLIE**  
 20 trays 600 x 800  
 20 teglie 600 x 800

**CAPACITY LITERS**  
**CAPACITÀ LITRI**  
 900

**OPERATING TEMPERATURE**  
**TEMPERATURA DI ESERCIZIO**  
 -2°C / +8°C

**POWER REQUIREMENTS**  
**ALIMENTAZIONE ELETTRICA**  
 230V / 1Ph / 50Hz

**EXTERNAL DIMENSIONS**  
**DIMENSIONI ESTERNE**  
 L:810 P/d:1050 H:2100 mm

**INTERNAL DIMENSIONS**  
**DIMENSIONI INTERNE**  
 L:680 P/d:810 H:1430 mm

**POWER RATING**  
**POTENZA ASSORBITA**  
 0,83 Kw / 4,3 A

**COOLING CAPACITY**  
**RESA FRIGORIFERA**  
 (+5°C / +45°C) = 1550 W  
 (-10°C / +45°C) = 890 W

**DEFROSTING**  
**SBRINAMENTO**  
 Electric / Elettrico

**REFRIGERANT**  
**GAS REFRIGERANTE**  
 R452A (GWP 2141)

**NET/GROSS WEIGHT**  
**PESO NETTO/LORDO**  
 190 kg / 200 kg

**PACKAGING (WxDxH)**  
**MISURE IMBALLO**  
 860 x 1150 x 2250 mm

**RELATIVE HUMIDITY**  
**UMIDITÀ RELATIVA**  
 65% - 95%



# FLOURY LINE

- Modern, intuitive, comprehensive touch controls
- Highest accuracy and reliability in the temperature and humidity control
- Humidity produced by a steam generator and regulated by the control board
- 5 phases: yeast block, storage, awakening, proving and maintenance
- Presence of conveyers designed to achieve a consistent air flow circulation
- Equipped with 20 pairs of “L” shaped slides.

Elettronica touch dal design moderno, molto intuitiva e completa.

Massima sicurezza e precisione nel controllo di umidità e temperatura.

Umidità generata da un produttore di vapore e regolata dalla scheda elettronica.

5 fasi: blocco dei lieviti, conservazione, risveglio, lievitazione e mantenimento.

Presenza di convogliatori studiati per ottenere un'uniforme circolazione dei flussi d'aria.

Dotato di 20 coppie guide ad “L”.

# FLOURY LINE



## FL500

RETARDER PROVER  
20 TRAYS EN 600X400  
ARMADIO FERMALIEVITA  
20 TEGLIE EN 600X400  
-5°C/+35°C  
RH 55% - 95%

## FL500B

RETARDER PROVER  
20 TRAYS EN 600X400  
ARMADIO FERMALIEVITA  
20 TEGLIE EN 600X400  
-18°C/+35°C  
RH 55% - 95%

## FL900

RETARDER PROVER  
20 TRAYS EN 600X800  
ARMADIO FERMALIEVITA  
20 TEGLIE EN 600X800  
-5°C/+35°C  
RH 55% - 95%

## FL900B

RETARDER PROVER  
20 TRAYS EN 600X800  
ARMADIO FERMALIEVITA  
20 TEGLIE EN 600X800  
-18°C/+35°C  
RH 55% - 95%



## FL40

RETARDER PROVER  
 1 TROLLEY 20 TRAYS  
 EN 600X400 - EN600X800  
 ARMADIO FERMALIEVITA  
 1 CARRELLO 20 TEGLIE  
 EN 600X400 - EN600X800  
 -5°C/+35°C  
 RH 55% - 95%

## FL220

RETARDER PROVER  
 1 TROLLEY 20 TRAYS  
 EN 600X400  
 ARMADIO FERMALIEVITA  
 1 CARRELLO 20 TEGLIE  
 EN 600X400  
 -5°C/+35°C  
 RH 55% - 95%

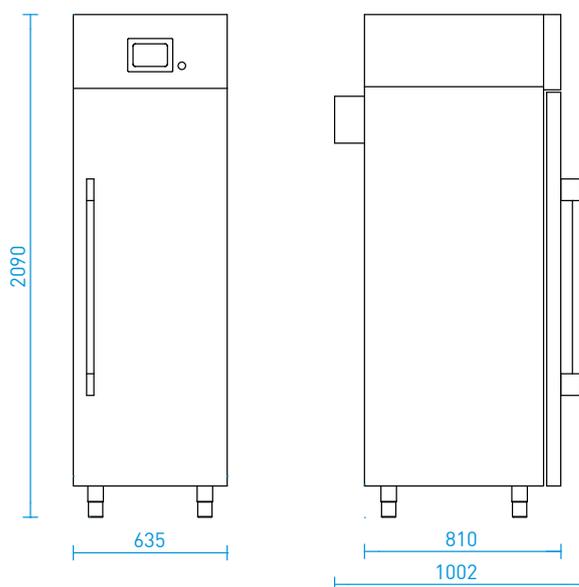
## FL410

RETARDER PROVER  
 1 TROLLEY 20 TRAYS  
 EN 600X800  
 ARMADIO FERMALIEVITA  
 1 CARRELLO 20 TEGLIE  
 EN 600X800  
 -5°C/+35°C  
 RH 55% - 95%

FLOURY LINE  
Retarder prover

# FL500

RETARDER PROVER 20 TRAYS  
EN 600X400 -5°C/+35°C  
ARMADIO FERMALIEVITAZIONE  
20 TEGLIE EN 600X400 -5°C/+35°C  
RH 55% - 95%



MODEL FL500  
CODE 900F0100

**CAPACITY TRAYS**  
CAPACITÀ TEGLIE  
20 trays 600 x 400  
20 teglie 600 x 400

**CAPACITY LITERS**  
CAPACITÀ LITRI  
450

**OPERATING TEMPERATURE**  
TEMPERATURA DI ESERCIZIO  
-5°C / +35°C

**POWER REQUIREMENTS**  
ALIMENTAZIONE ELETTRICA  
230V / 1Ph / 50Hz

**EXTERNAL DIMENSIONS**  
DIMENSIONI ESTERNE  
L:635 P/d:1002 H:2090 mm

**INTERNAL DIMENSIONS**  
DIMENSIONI INTERNE  
L:495 P/d:660 H:1410 mm

**MAX POWER RATING**  
POTENZA MASSIMA ASSORBITA  
0,98 kw / 6,2 A

**COOLING CAPACITY**  
RESA FRIGORIFERA  
[-10°C / +45°C] = 680 W

**DEFROSTING**  
SBRINAMENTO  
Electric / Elettrico

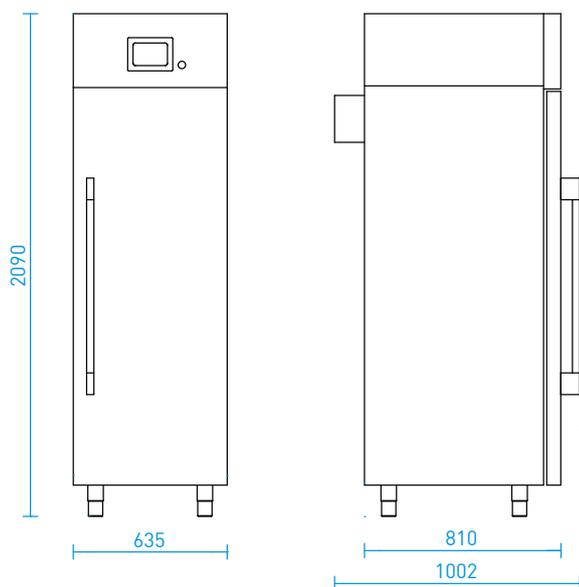
**REFRIGERANT**  
GAS REFRIGERANTE  
R452A (GWP 2141)

**NET/GROSS WEIGHT**  
PESO NETTO/LORDO  
145 kg / 155 kg

**WATER CONNECTION FOR UR%**  
CONNESSIONE IDRICA PER UR%  
3/8 → 3/4F

# FL500B

RETARDER PROVER 20 TRAYS  
EN 600X400 -18°C/+35°C  
ARMADIO FERMALIEVITAZIONE  
20 TEGLIE EN 600X400 -18°C/+35°C  
RH 55% - 95%



## MODEL FL500B CODE 900F0200

### CAPACITY TRAYS CAPACITA' TEGLIE

20 trays 600 x 400  
20 teglie 600 x 400

### CAPACITY LITERS CAPACITÀ LITRI

450

### OPERATING TEMPERATURE TEMPERATURA DI ESERCIZIO

-18°C / +35°C

### POWER REQUIREMENTS ALIMENTAZIONE ELETTRICA

230V / 1Ph / 50Hz

### EXTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI ESTERNE

L:635 P/d:1002 H:2090 mm

### INTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI INTERNE

L:495 P/d:660 H:1410 mm

### MAX POWER RATING POTENZA MASSIMA ASSORBITA

1,39 kw / 9 A

### COOLING CAPACITY RESA FRIGORIFERA

(-10°C / +45°C) = 860 W

### DEFROSTING SBRINAMENTO

Electric / Elettrico

### REFRIGERANT GAS REFRIGERANTE

R452A (GWP 2141)

### NET/GROSS WEIGHT PESO NETTO/LORDO

160 kg / 170 kg

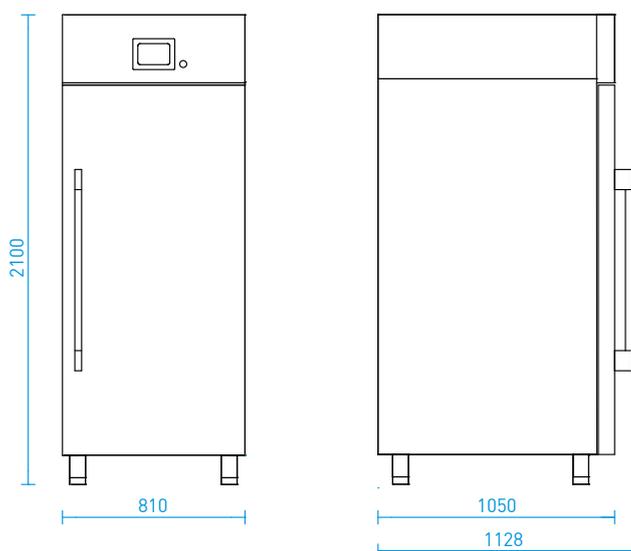
### WATER CONNECTION FOR UR% CONNESSIONE IDRICA PER UR%

3/8 → 3/4F

FLOURY LINE  
Retarder prover

# FL900

RETARDER PROVER 20 TRAYS  
EN 600X800 -5°C/+35°C  
ARMADIO FERMALIEVITAZIONE  
20 TEGLIE EN 600X800 -5°C/+35°C  
RH 55% - 95%



MODEL FL900  
CODE 900F0300

**CAPACITY TRAYS**  
CAPACITÀ TEGLIE  
20 trays 600 x 800  
20 teglie 600 x 800

**CAPACITY LITERS**  
CAPACITÀ LITRI  
900

**OPERATING TEMPERATURE**  
TEMPERATURA DI ESERCIZIO  
-5°C / +35°C

**POWER REQUIREMENTS**  
ALIMENTAZIONE ELETTRICA  
230V / 1Ph / 50Hz

**EXTERNAL DIMENSIONS**  
DIMENSIONI ESTERNE  
L:810 P/d:1128 H:2100 mm

**INTERNAL DIMENSIONS**  
DIMENSIONI INTERNE  
L:680 P/d:810 H:1430 mm

**MAX POWER RATING**  
POTENZA MASSIMA ASSORBITA  
0,98 kw / 6,2 A

**COOLING CAPACITY**  
RESA FRIGORIFERA  
[-10°C / +45°C] = 830 W

**DEFROSTING**  
SBRINAMENTO  
Electric / Elettrico

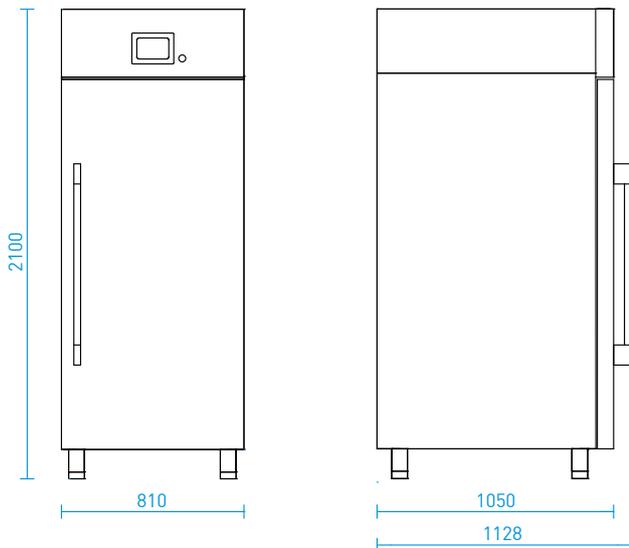
**REFRIGERANT**  
GAS REFRIGERANTE  
R452A (GWP 2141)

**NET/GROSS WEIGHT**  
PESO NETTO/LORDO  
210 kg / 220 kg

**WATER CONNECTION FOR UR%**  
CONNESSIONE IDRICA PER UR%  
3/8 → 3/4F

# FL900B

RETARDER PROVER 20 TRAYS  
EN 600X800 -18°C/+35°C  
ARMADIO FERMALIEVITAZIONE  
20 TEGLIE EN 600X800 -18°C/+35°C  
RH 55% - 95%



MODEL FL900B  
CODE 900F0400

**CAPACITY TRAYS**  
CAPACITA' TEGLIE  
20 trays 600 x 800  
20 teglie 600 x 800

**CAPACITY LITERS**  
CAPACITÀ LITRI  
900

**OPERATING TEMPERATURE**  
TEMPERATURA DI ESERCIZIO  
-18°C / +35°C

**POWER REQUIREMENTS**  
ALIMENTAZIONE ELETTRICA  
230V / 1Ph / 50Hz

**EXTERNAL DIMENSIONS**  
DIMENSIONI ESTERNE  
L:810 P/d:1128 H:2100 mm

**INTERNAL DIMENSIONS**  
DIMENSIONI INTERNE  
L:680 P/d:810 H:1430 mm

**MAX POWER RATING**  
POTENZA MASSIMA ASSORBITA  
1,39 kw / 9 A

**COOLING CAPACITY**  
RESA FRIGORIFERA  
(-10°C / +45°C) = 1000 W

**DEFROSTING**  
SBRINAMENTO  
Electric / Elettrico

**REFRIGERANT**  
GAS REFRIGERANTE  
R452A (GWP 2141)

**NET/GROSS WEIGHT**  
PESO NETTO/LORDO  
225 kg / 235 kg

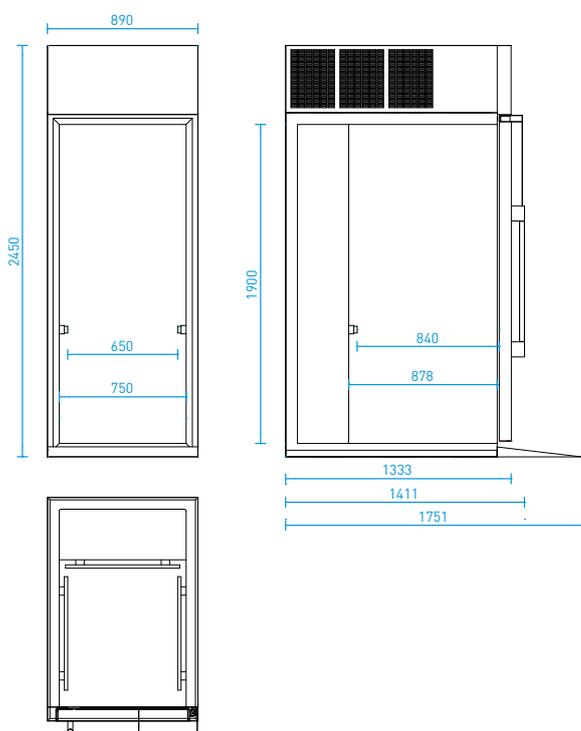
**WATER CONNECTION FOR UR%**  
CONNESSIONE IDRICA PER UR%  
3/8 → 3/4F

FLOURY LINE  
Retarder prover

# FL40

RETARDER PROVER 1 TROLLEY 20 TRAYS  
EN 600X400 - EN 600X800 -5°C/+35°C  
WITH INCORPORATED CONDENSING UNIT  
UR 55% - 95%

ARMADIO FERMALIEVITAZIONE 1 CARRELLO  
20 TEGLIE EN 600X400 - EN 600X800 -5°C/+35°C  
CON UNITÀ CONDENSANTE INCORPORATA  
RH 55% - 95%



MODEL FL40  
CODE 900F0700

**TROLLEY CAPACITY**  
CAPACITÀ CARRELLO  
1 trolley 20 trays 600 x 800  
1 carrello 20 teglie 600 x 800

**REFRIGERANT**  
GAS REFRIGERANTE  
R452A (GWP 2141)

**OPERATING TEMPERATURE**  
TEMPERATURA DI ESERCIZIO  
-5°C / +35°C

**POWER REQUIREMENTS**  
ALIMENTAZIONE ELETTRICA  
230V / 1Ph / 50Hz

**EXTERNAL DIMENSIONS**  
DIMENSIONI ESTERNE  
L:890 P/d:1411 H:2450 mm

**INTERNAL DIMENSIONS**  
DIMENSIONI INTERNE  
L:650 P/d:840 H:1900 mm

**MAX POWER RATING**  
POTENZA MASSIMA ASSORBITA  
1,39 kw / 9 A

**COOLING CAPACITY**  
RESA FRIGORIFERA  
(-5°C / +45°C) = 1000 W

**DEFROSTING**  
SBRINAMENTO  
Electric / Elettrico

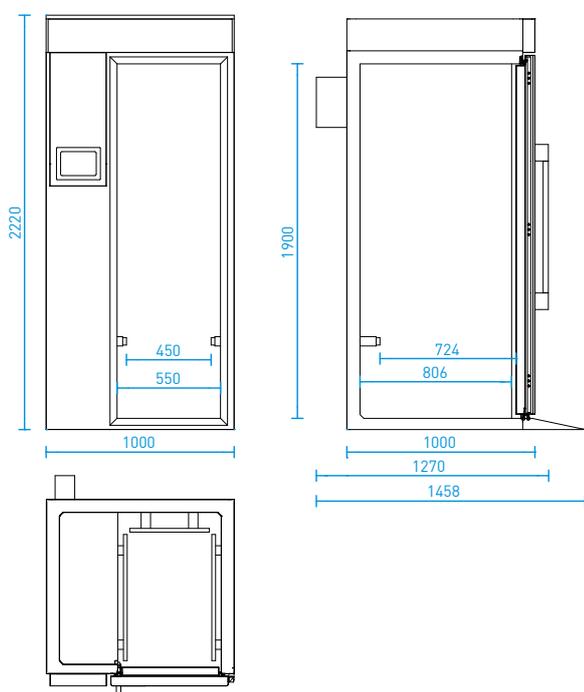
**REFRIGERANT**  
GAS REFRIGERANTE  
R452A (GWP 2141)

**NET/GROSS WEIGHT**  
PESO NETTO/LORDO  
450 kg / 480 kg

**WATER CONNECTION FOR UR%**  
CONNESSIONE IDRICA PER UR%  
3/8 → 3/4F

# FL220

RETARDER PROVER 1 TROLLEY  
20 TRAYS EN 600X400 -5°C/+35°C  
ARMADIO FERMALIEVITAZIONE 1 CARRELLO  
20 TEGLIE EN 600X400 -5°C/+35°C  
RH 55% - 95%



**MODEL FL220**  
CODE 900F0500

**TROLLEY CAPACITY**  
CAPACITA' CARRELLO  
1 trolley 20 trays 600 x 400  
1 carrello 20 teglie 600 x 400

**REFRIGERANT**  
GAS REFRIGERANTE  
R452A (GWP 2141)

**OPERATING TEMPERATURE**  
TEMPERATURA DI ESERCIZIO  
-5°C / +35°C

**POWER REQUIREMENTS**  
ALIMENTAZIONE ELETTRICA  
230V / 1Ph / 50Hz

**EXTERNAL DIMENSIONS**  
DIMENSIONI ESTERNE  
L:1000 P/d:1458 H:2220 mm

**INTERNAL DIMENSIONS**  
DIMENSIONI INTERNE  
L:450 P/d:724 H:1900 mm

**MAX POWER RATING**  
POTENZA MASSIMA ASSORBITA  
2,12 kw

**COOLING CAPACITY**  
RESA FRIGORIFERA  
(-10°C / +45°C) = 1250 W

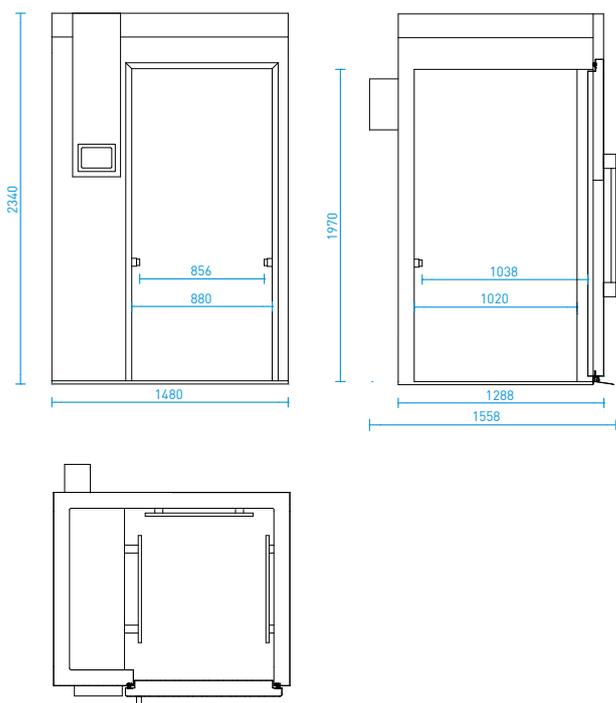
**ENTER SPACE**  
LUCE PORTA  
L: 550 H: 1900 mm

**DEFROSTING**  
SBRINAMENTO  
Electric / Elettrico

FLOURY LINE  
Retarder prover

# FL410

RETARDER PROVER 1 TROLLEY  
20 TRAYS EN 600X800 -5°C/+35°C  
ARMADIO FERMALIEVITAZIONE 1 CARRELLO  
20 TEGLIE EN 600X800 -5°C/+35°C  
RH 55% - 95%



MODEL FL410  
CODE 900F0600

**TROLLEY CAPACITY**  
CAPACITA' CARRELLO

1 trolley 20 trays 600 x 800  
1 carrello 20 teglie 600 x 800

**REFRIGERANT**  
GAS REFRIGERANTE  
R452A (GWP 2141)

**OPERATING TEMPERATURE**  
TEMPERATURA DI ESERCIZIO  
-5°C / +35°C

**POWER REQUIREMENTS**  
ALIMENTAZIONE ELETTRICA  
230V / 1Ph / 50Hz

**EXTERNAL DIMENSIONS**  
DIMENSIONI ESTERNE

L:1480 P/d:1558 H:2340 mm

**INTERNAL DIMENSIONS**  
DIMENSIONI INTERNE

L:856 P/d:1038 H:1970 mm

**MAX POWER RATING**  
POTENZA MASSIMA ASSORBITA  
1,7 kw / 7 A

**COOLING CAPACITY**  
RESA FRIGORIFERA  
(-5°C / +45°C) = 2143 W

**ENTER SPACE**  
LUCE PORTA

L: 880 H: 1972 mm

**DEFROSTING**  
SBRINAMENTO

Electric / Elettrico





# CERTIFICATO

Nr. 50 100 12879 - Rev.002

Si attesta che / This is to certify that

IL SISTEMA QUALITÀ DI  
THE QUALITY SYSTEM OF

**TECHFROST S.r.l.**

SEDE LEGALE E OPERATIVA:  
REGISTERED OFFICE AND OPERATIONAL SITE:

**VIA LUIGI EINAUDI 1  
I-36056 TEZZE SUL BRENTA (VI)**

È CONFORME AI REQUISITI DELLA NORMA  
HAS BEEN FOUND TO COMPLY WITH THE REQUIREMENTS OF

**UNI EN ISO 9001:2015**

QUESTO CERTIFICATO È VALIDO PER IL SEGUENTE CAMPO DI APPLICAZIONE  
THIS CERTIFICATE IS VALID FOR THE FOLLOWING SCOPE

**Progettazione e produzione di abbattitori di temperatura e armadi  
refrigeranti per alimenti (IAF 18)**

**Design and production of blast chillers/freezers and refrigeration  
cabinets for food (IAF 18)**



SGQ N° 049A

Membro degli Accordi di Mutuo Riconoscimento  
EA, IAF e ILAC  
Signatory of EA, IAF and ILAC Mutual  
Recognition Agreements

Per l'Organismo di Certificazione  
For the Certification Body  
**TÜV Italia S.r.l.**

Validità / Validity

Dal / From: **2020-01-31**

AI / To: **2021-02-07**

Data emissione / Issuing Date

**Andrea Coscia**  
Direttore Divisione Business Assurance

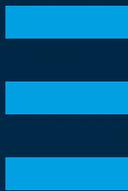
**2020-01-31**

**PRIMA CERTIFICAZIONE / FIRST CERTIFICATION: 2015-02-08**

"LA VALIDITÀ DEL PRESENTE CERTIFICATO È SUBORDINATA A SORVEGLIANZA PERIODICA A 12 MESI E AL RIESAME COMPLETO DEL SISTEMA DI GESTIONE AZIENDALE CON PERIODICITÀ TRIENNALE"

"THE VALIDITY OF THE PRESENT CERTIFICATE DEPENDS ON THE ANNUAL SURVEILLANCE EVERY 12 MONTHS AND ON THE COMPLETE REVIEW OF COMPANY'S MANAGEMENT SYSTEM AFTER THREE-YEARS"





25 anniversary  
years  
1995-2020



**TECHFROST SRL**  
via Luigi Einaudi 1  
36056 Tezze sul Brenta (VI) ITALY  
T +39 0424 549081  
F +39 0424 543042

[www.techfrost.com](http://www.techfrost.com)