

entry

ABBATTITORE - SURGELATORE

**Per passione,
per professione**

BLAST CHILLER - SHOCK FREEZER

***For passion,
for profession***



entry

A CASA, AL BAR, AL RISTORANTE:
QUANDO LA PICCOLA RISTORAZIONE DIVENTA GRANDE,
IL FREDDO DIVENTA IL MIGLIOR AMICO IN CUCINA

*AT HOME, AT THE BAR, AT THE RESTAURANT:
WHEN SMALL CATERING BECOMES BIG,
THE COLD BECOMES THE BEST FRIEND IN THE KITCHEN*



LA TUA CUCINA NON È MAI STATA COSÌ EFFICIENTE

YOUR KITCHEN HAS NEVER BEEN SO EFFICIENT



OTTIMIZZA IL TEMPO DI LAVORO

Programma la realizzazione dei tuoi piatti nei momenti in cui le risorse sono meno impegnate, abbatti, surgela e rigenera solo all'occorrenza. Bilancia l'operatività della cucina riducendo la ripetizione delle preparazioni e incrementando l'efficienza produttiva. Riduci i tempi dal 30% al 50%.

OPTIMIZE WORKING TIME

Schedule the creation of your dishes when resources are less busy, chill, freeze and regenerate only when needed. Balance the operation of the kitchen by reducing the repetition of preparations and increasing production efficiency. Reduce times from 30% to 50%.



UN MENU PIÙ AMPIO PER I TUOI CLIENTI

Preserva a lungo la qualità dei tuoi prodotti, amplia la scelta dei tuoi clienti e servi più velocemente piatti sempre freschi come appena fatti.

A LARGER MENU FOR YOUR CUSTOMERS

Preserve the quality of your products for a long time, expand the choice of your customers and serve dishes that are always fresh as freshly made faster.



GARANZIA HACCP

Garantisce la sicurezza delle preparazioni. Con Nortech rispetti gli standard di conservazione e contaminazione batterica previsti dalla normativa HACCP.

HACCP WARRANTY

Ensure the safety of the preparations. With Nortech you comply with the conservation and bacterial contamination standards required by the HACCP regulations.



I VANTAGGI DELL'ABBATTITORE / ADVANTAGES OF A BLAST CHILLER



MATERIE PRIME SEMPRE FRESCHE E GUSTOSE

Poter conservare gli alimenti più a lungo ed in maniera sicura garantisce materie prime sempre fresche e di qualità, preservandone le proprietà nutrizionali, i colori e la fragranza.

ALWAYS FRESH AND TASTY RAW MATERIALS

Being able to keep food longer and in a safe way guarantees always fresh and quality raw materials, preserving their nutritional properties, colours and fragrance.

OTTIMIZZAZIONE DEI TEMPI

Abbattimento e surgelazione consentono la preparazione anticipata di portate e materie prime, aumentando potenzialmente la velocità del servizio fino al 70%.

TIME OPTIMIZATION

Blast chilling and freezing allow the advance preparation of courses and raw materials, potentially increasing the speed of service by up to 70%.

RIDUZIONE DI MICROBI E BATTERI

Entry abbassa la temperatura al cuore degli alimenti fino a +3°C, riducendo al minimo la permanenza del cibo nella fascia di massima proliferazione batterica (da +60°C a +10 °C). Grazie alla sua rapidità, Entry estende la vita degli alimenti e ne garantisce la massima salubrità e sicurezza.

MICROBES AND BACTERIA REDUCTION

Entry lowers the core temperature of the food up to +3°C, minimizing the time the food spends in the temperature range of maximum bacterial proliferation (from +60°C to +10 °C). Thanks to its speed, Entry extends the life of food and guarantees maximum wholesomeness and safety.

RIDUZIONE DEGLI SPRECHI

Il sistema di abbattimento e surgelamento permette di mantenere gli alimenti in condizioni perfette molto più a lungo e riduce drasticamente la ripetizione delle stesse preparazioni. Il tempo di lavorazione si riduce fino al 50% aumentando l'efficienza produttiva.

WASTE REDUCTION

The blast chilling and freezing system allows you to keep food in perfect condition much longer and drastically reduces the repetition of the same preparations. Processing time is reduced by up to 50% by increasing production efficiency.

CONSERVARE GLI ALIMENTI A LUNGO NON È MAI STATO COSÌ FACILE

Grazie ai cicli di abbattimento e surgelazione, entry permette di preservare ogni tipo di alimento, crudo o cotto, senza alterarne le caratteristiche e proprietà organolettiche, riducendo drasticamente la crescita microbica e la proliferazione batterica. Dal modello 2/3 al modello 15 teglie, Entry soddisfa le esigenze di tutti. Grazie al suo nuovo controllore di facile utilizzo, consente di effettuare diversi cicli di abbattimento e surgelazione. Porta rispettivamente a +3 °C e a -18 °C la temperatura al cuore degli alimenti.

LA GAMMA ENTRY: THE ENTRY FAMILY:



2/3



3



5



7



10



15

PRESERVING FOOD FOR A LONG TIME HAS NEVER BEEN EASIER

Thanks to the blast chilling and freezing cycles, entry allows you to preserve any type of food, raw or cooked, without altering its characteristics and organoleptic properties, drastically reducing microbial growth and bacterial proliferation. From the 2/3 model to the 15 tray one, Entry meets everyone's requirements. Thanks to its new easy-to-use controller, it allows carrying out various blast chilling and freezing cycles. It brings the core temperature of the food to +3 °C and -18 °C respectively.

ecoenergy

GRANDI PRESTAZIONI, BASSI CONSUMI
GREAT PERFORMANCE, LOW POWER CONSUMPTIONS

PER PASSIONE

FOR PASSION



entry

2/3



A CASA UN ALLEATO PREZIOSO

Con Entry porti le prestazioni professionali dell'abbattitore di temperatura anche a casa. Sperimenta nuove ricette, conserva più a lungo gli alimenti, risparmia tempo nella preparazione di piatti speciali con ingredienti sempre freschi e di qualità.

A PRECIOUS ALLY AT HOME

With Entry, you can even bring the professional performance of the blast chiller home. Experiment with new recipes, keep food for longer, save time in the preparation of special dishes with always fresh and quality ingredients.

PER PROFESSIONE

FOR PROFESSION



entry

3 , 5 , 7 , 10 , 15



PARTNER IDEALE PER OGNI RISTORATORE

Ottimizza la preparazione dei piatti in cucina, bilanciando durante la giornata l'impiego delle risorse e i turni del personale. Entry diventa indispensabile in ambito professionale, dal piccolo bistrot alla grande ristorazione permette di servire i tuoi clienti con velocità e qualità.

IDEAL PARTNER FOR EVERY RESTAURATEUR

Optimize the preparation of dishes in the kitchen, balancing the use of resources and staff shifts throughout the day. Becomes indispensable in the professional field, from small bistros to large restaurants, it allows to serve your customers with speed and quality

entry

CARATTERISTICHE & BENEFITS / FEATURES & BENEFITS



PIATTI COMPOSTI

Entry aiuta nella preparazione dei piatti composti, offrendo la possibilità di raffreddare velocemente il prodotto durante le fasi di lavorazione, diminuendo i tempi ed incrementando la qualità finale del piatto.

COMPOSED MEALS

Entry helps in the preparation of compound dishes, offering the possibility to quickly cool the product during the processing phases, reducing the time and increasing the final quality of the dish.

TEMPERATURA IN CELLA

Potrai eseguire cicli di abbattimento e surgelazione manuali, grazie ai quali effettuare il raffreddamento rapido di bottiglie o prodotti che non necessitano dell'ausilio della sonda al cuore.

TEMPERATURE IN CELL

You'll be able perform manual cycles of blast chilling and shock freezing, thanks to which you can quickly cool bottles or products that do not require the aid of the core probe.

TEMPERATURA AL CUORE

Con la sua sonda al cuore, Entry controlla con la massima precisione e in totale autonomia sia l'abbattimento che la surgelazione dei tuoi prodotti, garantendo sempre il miglior risultato.

CORE TEMPERATURE

With its core probe, entry controls both the blast chilling and freezing of your products with the utmost precision and in total autonomy, always guaranteeing the best result.

DOLCI E SALATI

Frutta, verdura, prodotti crudi o cotti, dolci o salati, entry permette l'abbattimento e la surgelazione di qualsiasi tipo di alimento.

SWEET AND SAVOURY

Fruit, vegetables, raw or cooked products, sweet or savoury, entry allows blast chilling and freezing any food.

ENTRY LEVEL, FUNZIONI PRO

ENTRY LEVEL, PRO FUNCTIONS



TOUCH DISPLAY

Grazie all'interfaccia user friendly e ai tasti capacitivi, puoi facilmente gestire tutte le funzioni dell'abbattitore. Con una navigazione semplice ed intuitiva, ti permette di godere a pieno di tutta la potenza e versatilità di Entry.

TOUCH DISPLAY

Thanks to the user-friendly interface and capacitive keys, you can easily manage all the functions of the blast chiller. With a simple and intuitive navigation, it allows you to fully enjoy all the power and versatility of Entry.



CICLI SOFT / HARD

Ottimizza l'organizzazione in cucina grazie a funzioni standard e cicli preimpostati, scegliendo quelli ottimali per te.

SOFT / HARD CYCLES

Optimize kitchen organization thanks to standard functions and preset cycles, choosing the best ones for you.

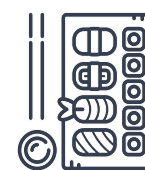


GESTISCI TU LA TEMPERATURA

Entry garantisce la possibilità di personalizzare ciascun ciclo modificando la temperatura in cella a seconda delle esigenze dello chef.

TEMPERATURE MANAGEMENT

Entry guarantees the possibility of customizing each cycle by changing the temperature in the cell according to the chef's needs.



SANIFICAZIONE PESCE

Un ciclo automatico che consente di lavorare con massima sicurezza i prodotti ittici, in rigoroso rispetto dei parametri HACCP. Il prodotto è portato e mantenuto a -20 °C per almeno 24 ore garantendo la stabilità della temperatura per tutto il periodo.

FISH SANITATION

An automatic cycle that allows you to work fish products with maximum safety, in strict compliance with the HACCP parameters. The product is brought and kept at -20 °C for at least 24 hours, guaranteeing temperature stability for the whole period.



INDURIMENTO GELATO

Porta il gelato alla temperatura ideale di servizio rapidamente, mantenendo i volumi e senza comprometterne qualità e consistenza.

ICE CREAM HARDENING

Bring the ice cream to the ideal serving temperature quickly, maintaining volumes and without compromising quality and consistency.

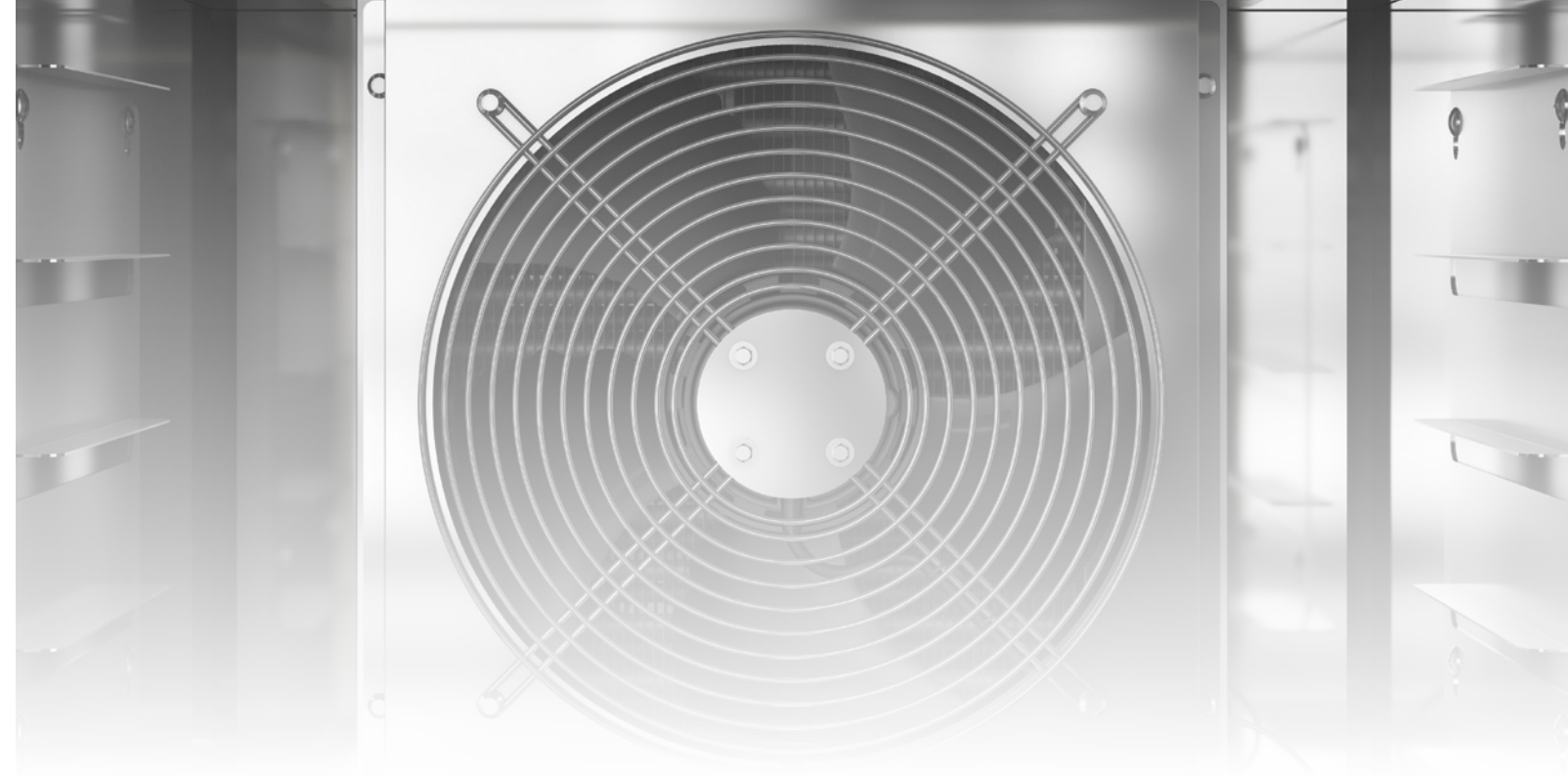


RICETTE PREIMPOSTATE

Utilizza tante comode funzioni preimpostate, ripeti le tue ricette nel tempo con risultati costanti, trasformando la creatività in nuovi standard di eccellenza.

PRESET RECIPES

Use many convenient preset functions, repeat your recipes over time with constant results, transforming creativity into new standards of excellence.



DATI TECNICI
TECHNICAL DATA

2/3



GAMMA COLORI / COLOR RANGE



DATI TECNICI / TECHNICAL INFORMATION	
Misure esterne / External measures:	440 x 600 x 640 mm
Resa frigorifera / Cooling capacity:	0,67 kW
Condensazione / Condensation:	Aria
Gas refrigerante / Refrigerant gas:	R452A - R404A (on request)

DATI ELETTRICI / ELECTRONIC INFORMATION	
Volts / Volts:	230
Ph / Ph:	1+N
Hz / Hz:	50
kW / kW:	0,48

CAPACITÀ / CAPACITY	
Dimensioni interne / Internal dimensions:	336 x 367 x 246 mm
Numero teglie / Number of trays:	3 GN 2/3 H20 - H40 - H65
Abbattimento / Blast:	6 kg
Surgelazione / Freeze:	4 kg

DATI SPEDIZIONE / SHIPMENT INFORMATION	
Misure imballo / Packaging measures:	460 x 610 x 690 mm
Peso netto / Net weight:	48 kg
Peso lordo / Gross weight:	60 kg

7



DATI TECNICI / TECHNICAL INFORMATION	
Misure esterne / External measures:	645 x 630 x 1085 mm
Resa frigorifera / Cooling capacity:	2,40 kW (Evap. -10°C / Cond. 45°C)
Condensazione / Condensation:	Aria
Gas refrigerante / Refrigerant gas:	R452A - R404A (on request)

DATI ELETTRICI / ELECTRONIC INFORMATION	
Volts / Volts:	230
Ph / Ph:	1+N
Hz / Hz:	50
kW / kW:	1,68

CAPACITÀ / CAPACITY	
Dimensioni interne / Internal dimensions:	541 x 331 x 541 mm
Numero teglie / Number of trays:	7 GN 1/1 H20 - H40 - H65
Abbattimento / Blast:	25 kg
Surgelazione / Freeze:	18 kg

DATI SPEDIZIONE / SHIPMENT INFORMATION	
Misure imballo / Packaging measures:	680 x 700 x 1421 mm
Peso netto / Net weight:	65 kg
Peso lordo / Gross weight:	75 kg

3



DATI TECNICI / TECHNICAL INFORMATION	
Misure esterne / External measures:	645 x 630 x 785 mm
Resa frigorifera / Cooling capacity:	1,07 kW (Evap. -10°C / Cond. 45°C)
Condensazione / Condensation:	Aria
Gas refrigerante / Refrigerant gas:	R452A - R404A (on request)

DATI ELETTRICI / ELECTRONIC INFORMATION	
Volts / Volts:	230
Ph / Ph:	1+N
Hz / Hz:	50
kW / kW:	0,83

CAPACITÀ / CAPACITY	
Dimensioni interne / Internal dimensions:	541 x 331 x 301 mm
Numero teglie / Number of trays:	3 GN 1/1 H20 - H40 - H65
Abbattimento / Blast:	12 kg
Surgelazione / Freeze:	8 kg

DATI SPEDIZIONE / SHIPMENT INFORMATION	
Misure imballo / Packaging measures:	680 x 700 x 955 mm
Peso netto / Net weight:	65 kg
Peso lordo / Gross weight:	75 kg

10



DATI TECNICI / TECHNICAL INFORMATION	
Misure esterne / External measures:	645 x 630 x 1285 mm
Resa frigorifera / Cooling capacity:	2,40 kW (Evap. -10°C / Cond. 45°C)
Condensazione / Condensation:	Aria
Gas refrigerante / Refrigerant gas:	R452A - R404A (on request)

DATI ELETTRICI / ELECTRONIC INFORMATION	
Volts / Volts:	230
Ph / Ph:	1+N
Hz / Hz:	50
kW / kW:	1,75

CAPACITÀ / CAPACITY	
Dimensioni interne / Internal dimensions:	541 x 331 x 741 mm
Numero teglie / Number of trays:	10 GN 1/1 H20 - H40 - H65
Abbattimento / Blast:	32 kg
Surgelazione / Freeze:	22 kg

DATI SPEDIZIONE / SHIPMENT INFORMATION	
Misure imballo / Packaging measures:	680 x 700 x 1421 mm
Peso netto / Net weight:	96 kg
Peso lordo / Gross weight:	108 kg

5



DATI TECNICI / TECHNICAL INFORMATION	
Misure esterne / External measures:	645 x 630 x 835 mm
Resa frigorifera / Cooling capacity:	1,46 kW (Evap. -10°C / Cond. 45°C)
Condensazione / Condensation:	Aria
Gas refrigerante / Refrigerant gas:	R452A - R404A (on request)

DATI ELETTRICI / ELECTRONIC INFORMATION	
Volts / Volts:	230
Ph / Ph:	1+N
Hz / Hz:	50
kW / kW:	1,05

CAPACITÀ / CAPACITY	
Dimensioni interne / Internal dimensions:	541 x 331 x 391 mm
Numero teglie / Number of trays:	5 GN GN 1/1 H20 - H40 - H65
Abbattimento / Blast:	18 kg
Surgelazione / Freeze:	12 kg

DATI SPEDIZIONE / SHIPMENT INFORMATION	
Misure imballo / Packaging measures:	680 x 700 x 955 mm
Peso netto / Net weight:	65 kg
Peso lordo / Gross weight:	75 kg

15



DATI TECNICI / TECHNICAL INFORMATION	
Misure esterne / External measures:	645 x 630 x 1670 mm
Resa frigorifera / Cooling capacity:	3,36 kW (Evap. -10°C / Cond. 45°C)
Condensazione / Condensation:	Aria
Gas refrigerante / Refrigerant gas:	R452A - R404A (on request)

DATI ELETTRICI / ELECTRONIC INFORMATION	
Volts / Volts:	400
Ph / Ph:	3+N
Hz / Hz:	50
kW / kW:	2,60

CAPACITÀ / CAPACITY	
Dimensioni interne / Internal dimensions:	541 x 331 x 1110 mm
Numero teglie / Number of trays:	15 GN 1/1 H20 - H40 - H65
Abbattimento / Blast:	40 kg
Surgelazione / Freeze:	28 kg

DATI SPEDIZIONE / SHIPMENT INFORMATION	
Misure imballo / Packaging measures:	680 x 700 x 1870 mm
Peso netto / Net weight:	115 kg
Peso lordo / Gross weight:	130 kg



entry



NORMANN Srl

Via Guglielmo Oberdan 69 - z.i. La Croce
33074 Fontanafredda (PN) - Italy

T +39 0434 999079
info@normann.it



entry



NORMANN Srl - Via G. Oberdan, 69 - z.i. La Croce - 33074 Fontanafredda (PN) - Italy
Tel. +39 0434 999079 - info@normann.it

normann.it