

nortech

ABBATTITORE - SURGELATORE

**Tutta la potenza
del freddo**

BLAST CHILLER - SHOCK FREEZER

***All the power that
cold can give you***





L'eccellenza nell'abbattimento e surgelazione
per la qualità e l'organizzazione in cucina

*Excellence in blast chilling and freezing
for quality and organization 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

Nortech 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, Nortech estende la vita degli alimenti e ne garantisce la massima salubrità e sicurezza.

MICROBES AND BACTERIA REDUCTION

Nortech 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, Nortech 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.



nortech

Tutta la potenza del freddo *All the power that cold can give you*

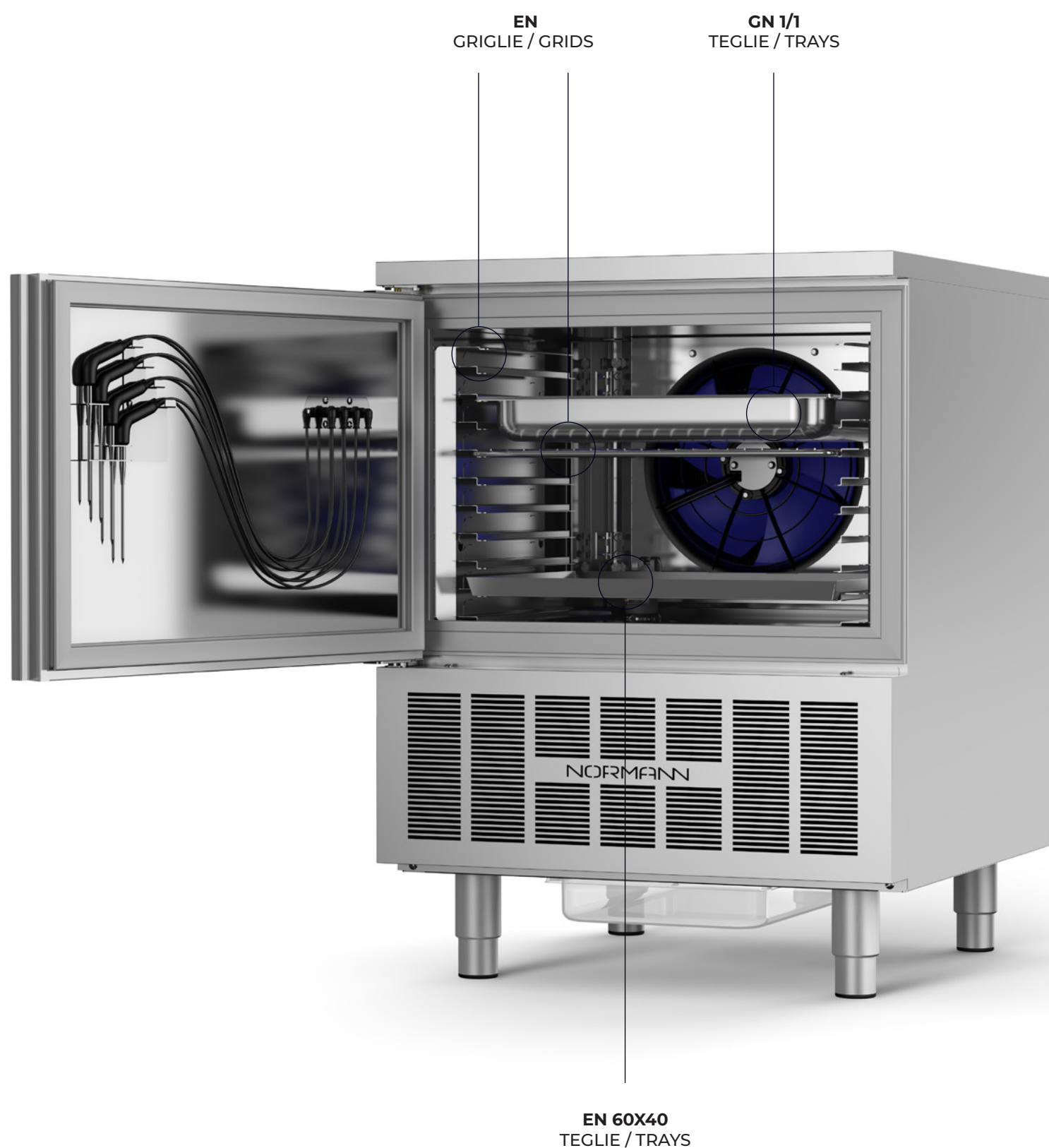
Il perfetto bilanciamento delle componenti frigorifere e l'ottimizzazione dei flussi termici fanno di Nortech un alleato a basso impatto ambientale. Grazie alla ventennale esperienza maturata nella progettazione e realizzazione di abbattitori di temperatura, Nortech racchiude in sé le migliori soluzioni disponibili sul mercato, garantendo performance elevate e consumi ridotti.



ecoenergy

GRANDI PRESTAZIONI, BASSI CONSUMI
GREAT PERFORMANCE, LOW POWER CONSUMPTIONS

The perfect balance of the refrigeration components and the optimization of heat flows make Nortech an ally with a low environmental impact. Thanks to twenty years' experience in the design and construction of blast chillers, Nortech embodies the best solutions available on the market, guaranteeing high performance and reduced consumption.



Multiteglie, multilivello, massima flessibilità *Multi-trays, multi-level, maximum flexibility*

TEGLIE GASTRONORM 1/1 E EN 60X40 SU UN
UNICO SUPPORTO A CAPIENZA VARIABILE

L'intera linea è in grado di aumentare la sua capacità grazie al nuovo concetto di multilivello. I porta-teglie sono stati progettati per permettere l'utilizzo anche contemporaneo di teglie Gastronorm 1/1 o EN 60x40 di diverse altezze, aumentandone la quantità di utilizzo, senza compromettere il flusso d'aria e garantendo sempre le massime prestazioni della macchina.



GN TRAYS 1/1 AND EN 60X40 TRAYS ON A SINGLE ,
VARIABLE-CAPACITY SUPPORT

The entire line can increase its capacity thanks to the new multilevel concept. The tray holders have been designed to allow the simultaneous use of Gastronorm 1/1 or EN 60x40 trays of different heights, increasing the amount of use, without compromising the air flow and always ensuring maximum machine performance.

nortech

Caratteristiche & Benefit */ Features & Benefits*



Nortech App e touch-screen 7"
Nortech App and 7" touch-screen



Ricettario
Cookbook



Cicli del freddo
Cold cycles



Sonde al cuore
Core probes



Ventilazione regolabile
Adjustable ventilation



Sanificazione ad ozono
Ozone sanitation



Salvataggio dati HACCP
HACCP data storage



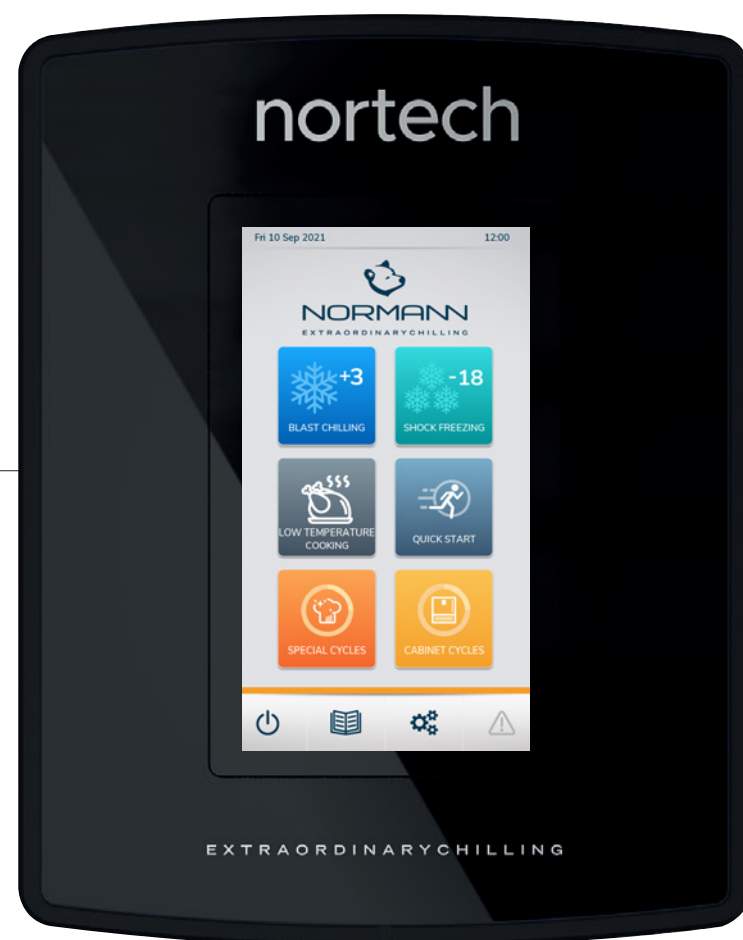
NORTECH APP E TOUCH-SCREEN 7" NORTECH APP AND TOUCH-SCREEN

TUTTA LA POTENZA SULLA PUNTA DELLE DITA

Nortech App è lo strumento di navigazione semplice ed intuitivo che consente di sfruttare tutta la potenza e versatilità di Nortech. Grazie al display touch-screen capacitivo da 7", è possibile gestire con grande facilità tutte le funzioni dell'abbattitore.

ALL THE POWER AT YOUR FINGERTIPS

Nortech App is the simple and intuitive navigation tool that allows you to take advantage of all the power and versatility of Nortech. Thanks to the 7" capacitive touch-screen display, it is possible to easily manage all the functions of the blast chiller.



RICETTARIO COOKBOOK



GLI STANDARD NORTECH, LA CREATIVITÀ DELLO CHEF

Grazie all'apposito ricettario è possibile utilizzare tante comode funzioni preimpostate, modificarle e salvarne le modifiche oppure creare impostazioni per ricette personalizzate. Potrete ripetere le vostre ricette nel tempo ed assicurare sempre risultati costanti, trasformando la vostra creatività in nuovi standard di eccellenza.

NORTECH STANDARDS, THE CHEF'S CREATIVITY

Thanks to the special recipe book, it is possible to use many convenient preset functions, modify them and save changes or create settings for customized recipes. You can repeat your recipes over time and always ensure constant results, transforming your creativity into new standards of excellence.



CICLI DEL FREDDO COLD CYCLES

OTTIMIZZARE L'ORGANIZZAZIONE IN CUCINA

MASSIMA PERSONALIZZAZIONE

Tutti i cicli preimpostati possono tuttavia essere personalizzati secondo le proprie esigenze e salvati nell'apposito ricettario Nortech.

MULTIFASE PER CICLO

Grazie alla possibilità di impostare fino a tre fasi per ogni ciclo, Nortech permette allo Chef di esprimere al meglio la propria creatività, personalizzando ogni fase.

CICLO "A CASCATA" CON SONDE AL CUORE

Grazie all'innovativo ciclo "a cascata" Nortech consente di abbattere contemporaneamente diverse tipologie di alimenti. Il ciclo composto da un'unica fase a tempo infinito, permette di nominare le singole sonde ed attribuire ad ognuna di queste una diversa temperatura target, dando la possibilità di lavorare allo stesso tempo prodotti che necessitano di differenti temperature al cuore.

OPTIMIZE ORGANIZATION IN THE KITCHEN

MAXIMUM CUSTOMIZATION

All the preset cycles can be customized according to your needs and saved in the Nortech cookbook.

MULTI-PHASE PER CYCLE

Thanks to the possibility of setting up to three phases for each cycle, Nortech allows the Chef to express his/her creativity to the fullest, customizing each phase.

"CASCADE" CYCLE WITH CORE PROBES

Thanks to the innovative "cascade" cycle, Nortech allows allows simultaneously blast chilling or freezing of different types of food at the same time. Consisting of a single phase with infinite time, the cycle allows you to name the individual probes and assign a different target temperature to each of them, giving the possibility to process products that require different core temperatures at the same time.



SONDE AL CUORE CORE PROBES



Supporto sonde sulla porta,
con aggancio/sgancio facile

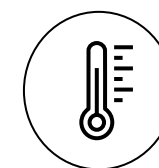
Probe holder on door, with
easy locking / unlocking

CONTROLLO E PRECISIONE IN OGNI OPERAZIONE

Nortech utilizza fino a 4 sonde al cuore, oppure una sonda multipunto a 3 punti di lettura. Ciò consente un reale controllo delle temperature al cuore in ogni operazione, consentendo di raggiungere con precisione la preparazione di ogni alimento in lavorazione, avvisando l'operatore quando ciascun prodotto è pronto.

CONTROL AND PRECISION IN EVERY OPERATION

Nortech uses up to 4 core probes, or a 3-point reading multi-point probe. This allows real control of core temperatures in each operation, allowing the preparation of each food being processed to be achieved with precision, alerting the operator when each product is ready.



-18°





VENTILAZIONE REGOLABILE ADJUSTABLE VENTILATION

Sfrutta al meglio le potenzialità di Nortech con il controllo accurato della ventilazione

LA VENTILAZIONE IN ABBATTIMENTO

La ventilazione accelera e ottimizza il processo di abbattimento, facendo circolare in modo uniforme l'aria fredda in cella ed avvolgendo interamente il prodotto. La regolazione della velocità delle ventole rende possibile il trattamento anche degli alimenti più delicati come quelli della pasticceria, garantendo sempre il miglior risultato.

Harness the full potential of Nortech with accurate ventilation control

VENTILATION DURING BLAST CHILLING

Ventilation accelerates and optimizes the blast chilling process, by uniformly circulating the cold air in the cell and completely wrapping the product. The adjustment of the fan speed makes it possible to treat even the most delicate foods such as confectionery, always guaranteeing the best result.





SANIFICAZIONE AD OZONO OZONE SANITATION

MASSIMA IGIENE, MASSIMA SICUREZZA

Nortech adotta un generatore ad ozono integrato per una ottimale sanificazione della cella. Una tecnologia avanzata e non invasiva, adottata anche in ambito medico, che consente di raggiungere anche le aree difficilmente accessibili, garantendo la massima igiene ed eliminando efficacemente batteri ed odori.

MAXIMUM HYGIENE, MAXIMUM SAFETY

Nortech adopts an integrated ozone generator for optimal cell sanitization. An advanced and non-invasive technology, also adopted in the medical field, which allows you to reach even difficult-to-access areas, ensuring maximum hygiene and effectively eliminating bacteria and odours.



SALVATAGGIO DATI HACCP HACCP DATA STORAGE

Nortech lavora nel rispetto degli standard HACCP e permette di salvare e scaricare tutti i dati all'interno di una chiave USB. Con il salvataggio dei dati haccp, l'intero ciclo di lavoro viene monitorato e salvato all'interno di Nortech, con la possibilità di essere trasferito tramite chiavetta usb o semplicemente monitorato tramite display.

Nortech works in compliance with HACCP standards and allows you to save and download all data within a USB key. By saving the HACCP data, the entire work cycle is monitored and saved within Nortech, with the possibility of being transferred via USB or simply monitored via the display.



nortech

Applicazioni */ Applications*

+3°
-18°



ABBATTIMENTO E SURGELAZIONE
BLAST CHILLING AND FREEZING

-20°



SANIFICAZIONE DEL PESCE
FISH SANITATION

-12°
-18°



GELATERIA
ICE-CREAM HARDENING

+3°
-18°



PASTICCERIA
PASTRY

-18°
+3°



SCONGELAMENTO
THAWING



ABBATTIMENTO-SURGELAZIONE BLAST CHILLING-FREEZING

Il freddo, miglior amico della qualità in cucina:
ottimizza l'organizzazione,
salvaguarda la qualità delle pietanze
e delle materie prime,
riduce gli sprechi

*Cold, the best friend of quality in the kitchen:
it optimizes organization,
safeguards the quality
of the dishes and raw materials,
and reduces waste*

+3°
-18°

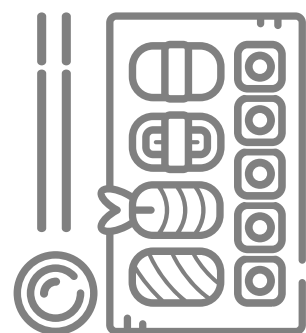
LA QUALITÀ DEL PRODOTTO FRESCO, SEMPRE DISPONIBILE

Il sistema di abbattimento e surgelazione permette di conservare gli alimenti in condizioni perfette molto più a lungo e riduce la ripetizione delle stesse preparazioni, aumentando l'efficienza produttiva. Abbattere gli alimenti permette di preservarne freschezza, qualità, proprietà nutrizionali, colori e fragranza. Estende la vita degli alimenti fino a 4 volte rispetto ad una conservazione standard, evitando la formazione di macrocristalli di ghiaccio, riducendo gli sprechi e rendendo disponibili materie prime e piatti pronti al momento opportuno e con la qualità della cucina espressa.

THE QUALITY OF A FRESH PRODUCT, ALWAYS AVAILABLE

The blast chilling and freezing system allows food to be kept in perfect conditions much longer and reduces the repetition of the same preparations, increasing production efficiency. Blast chilling food allows you to preserve its freshness, quality, nutritional properties, colours and fragrance. It extends the life of food up to 4 times compared to standard storage, avoiding the formation of ice macrocrystals, reducing waste and making raw materials and ready meals available at the right time and with the quality of the cuisine.





SANIFICAZIONE DEL PESCE / FISH SANITATION

Un ciclo di sanificazione
che offre la vera garanzia
di sicurezza e salubrità,
nel pieno rispetto dei
rigidi parametri HACCP

*A sanitation cycle that offers
the true guarantee of
safety and healthiness,
in full compliance with
the strict HACCP parameters*

-20°

PESCE CRUDO: SICUREZZA E QUALITÀ GARANTITE AL 100%

Il ciclo automatico Nortech di
sanificazione del pesce rispetta
rigorosamente i parametri HACCP.
Garantisce che il prodotto destinato al
consumo a crudo sia portato a -20 °C
e mantenuto tale per almeno 24 ore
grazie all'utilizzo delle sonde al cuore
che garantiscono stabilità e costanza
della temperatura per tutto il periodo.
Potrai lavorare con la massima sicurezza
materie prime delicate.

RAW FISH: SAFETY AND QUALITY 100% GUARANTEED

*The Nortech automatic fish sanitation
cycle strictly complies with HACCP
parameters. It guarantees that the
product intended for raw consumption
is brought to -20 °C and kept as such
for at least 24 hours thanks to the
use of core probes which guarantee
stability and constant temperature
throughout the period. You will be able
to work delicate raw materials with
maximum safety.*





GELATERIA / ICE-CREAM HARDENING

Salvaguarda la qualità,
mantiene i volumi,
esalta la consistenza,
migliora la conservazione

*Safeguards the quality,
keeps the volumes,
enhances consistency,
improves preservation*

**-12°
-18°**



IL GELATO PERFETTO

Nortech è dedicato anche alla gelateria. Con il ciclo automatico di abbattimento, potrai decidere di servire il tuo gelato portandolo alla temperatura ideale di -12 °C rapidamente, mantenendo i volumi e senza comprometterne qualità e consistenza. In alternativa, potrai portare rapidamente il tuo prodotto alla temperatura di -18 °C, assicurandone una conservazione ottimale.

THE PERFECT ICE CREAM

Nortech is also dedicated to ice cream hardening. With the automatic blast chilling cycle, you can decide to serve your ice cream bringing it to the ideal temperature of -12 °C quickly, maintaining volumes and without compromising quality and consistency. Alternatively, you can quickly bring your product to a temperature of -18 °C, ensuring optimal conservation.



PASTICCERIA / PASTRY

Ottimizzare i tempi
di preparazione dei dolci
grazie al ciclo del freddo Nortech

*Optimizing desserts
preparation time thanks to the
Nortech cold cycle*

+3°
-18°

OTTIMIZZARE I TEMPI, SALVAGUARDARE LA QUALITÀ

Il ciclo del freddo è un fondamentale alleato nella preparazione dei dolci. Indispensabile per raffreddare i semilavorati come creme o pandispagna, risulta ideale anche per semifreddi e torte gelato che raggiungono la temperatura di surgelazione senza la formazione di cristalli di ghiaccio. Rispetto agli strumenti tradizionali, la tecnologia Nortech permette di raffreddare velocemente prodotti dolciari finiti o in lavorazione, riducendo drasticamente i tempi di preparazione.

OPTIMIZING TIME, SAFEGUARDING QUALITY

The cold cycle is a fundamental ally in the preparation of desserts. Indispensable for cooling semi-finished products such as creams or sponge cakes, it is also ideal for semifreddos and ice cream cakes that reach freezing temperature without the formation of ice crystals. Compared to traditional tools, Nortech technology allows you to quickly cool confectionery products, both finished or being processed, drastically reducing preparation times.





SCONGELAMENTO / THAWING

Scongellare gli alimenti
grazie a cicli preimpostati
per ogni specifico prodotto,
nel pieno rispetto delle normative HACCP

*Thaw foods thanks to preset cycles
for each specific product,
in full compliance
with HACCP regulations*

**-18°
+3°**

SCONGELAMENTO CONTROLLATO

La possibilità di scegliere tra diversi cicli preimpostati di scongelamento permette allo chef di calibrare al meglio i tempi e le temperature in base ai prodotti da trattare. Grazie alla precisione delle sonde al cuore ed alle temperature costanti in cella, Nortech permette di scongelare gli alimenti il 60% più velocemente, in assoluta tranquillità e nel rispetto delle normative, che non prevedono che i prodotti vengano scongelati a temperatura ambiente.

CONTROLLED THAWING

The possibility to choose between different pre-set thawing cycles allows the chef to better calibrate the times and temperatures according to the products to be treated. Thanks to the accuracy of the core probes and constant temperatures in the cell, Nortech allows you to thaw foods 60% faster in absolute tranquility and in compliance with regulations, that require that the products are not thawed at ambient temperature.



DATI TECNICI

TECHNICAL DATA

Costruiti esternamente ed internamente in acciaio Inox AISI 304
Built externally and internally in stainless steel AISI 304

nortech

5



DATI TECNICI / TECHNICAL INFORMATION	
Misure esterne / External measures:	750 x 800 x 954 mm
Condensazione / Condensation:	Aria / Air
Gas refrigerante / Refrigerant gas:	R404A - R452A
Resa frigorifera / Cooling capacity:	1,57 kW (Evap. -10°C / Cond. 45°C)
DATI ELETTRICI / ELECTRONIC INFORMATION	
Volts / Volts:	230
Ph / Ph:	1+N
Hz / Hz:	50
Assorbimento elettrico refrigerazione MAX Max cooling electrical absorption:	1,28 kW
CAPACITÀ / CAPACITY	
Dimensioni interne / Internal dimensions:	646 x 422 x 406 mm
Numero teglie/griglie / Number of trays/grids:	
GN 1/1 H40 - H65	5
GN 1/1 H20	10
EN 60x40 - Griglie GN 1/1 / Grids GN 1/1	10
Abbattimento / Blast:	23 kg
Surgelazione / Freeze:	18 kg
DATI DI SPEDIZIONE / SHIPPING DATA	
Dimensioni imballo / Packing dimensions:	800 x 890 x 1124 mm
Peso netto / Net weight:	115 kg
Peso lordo / Gross weight:	129 kg

10



DATI TECNICI / TECHNICAL INFORMATION	
Misure esterne / External measures:	750 x 800 x 1554 mm
Condensazione / Condensation:	Aria / Air
Gas refrigerante / Refrigerant gas:	R404A - R452A
Resa frigorifera / Cooling capacity:	3,36 kW (Evap. -10°C / Cond. 45°C)
DATI ELETTRICI / ELECTRONIC INFORMATION	
Volts / Volts:	400
Ph / Ph:	3+N
Hz / Hz:	50
Assorbimento elettrico refrigerazione MAX Max cooling electrical absorption:	2,45 kW
CAPACITÀ / CAPACITY	
Dimensioni interne / Internal dimensions:	646 x 422 x 806 mm
Numero teglie/griglie / Number of trays/grids:	
GN 1/1 H40 - H65	10
GN 1/1 H20	20
EN 60x40 - Griglie GN 1/1 / Grids GN 1/1	20
Abbattimento / Blast:	45 kg
Surgelazione / Freeze:	34 kg
DATI DI SPEDIZIONE / SHIPPING DATA	
Dimensioni imballo / Packing dimensions:	800 x 890 x 1724 mm
Peso netto / Net weight:	167 kg
Peso lordo / Gross weight:	185 kg

12



DATI TECNICI / TECHNICAL INFORMATION	
Misure esterne / External measures:	750 x 800 x 1704 mm
Condensazione / Condensation:	Aria / Air
Gas refrigerante / Refrigerant gas:	R404A - R452A
Resa frigorifera / Cooling capacity:	3,36 kW (Evap. -10°C / Cond. 45°C)
DATI ELETTRICI / ELECTRONIC INFORMATION	
Volts / Volts:	400
Ph / Ph:	3+N
Hz / Hz:	50
Assorbimento elettrico refrigerazione MAX Max cooling electrical absorption:	2,48 kW
CAPACITÀ / CAPACITY	
Dimensioni interne / Internal dimensions:	646 x 422 x 956 mm
Numero teglie/griglie / Number of trays/grids:	
GN 1/1 H40 - H65	12
GN 1/1 H20	24
EN 60x40 - Griglie GN 1/1 / Grids GN 1/1	23
Abbattimento / Blast:	51 kg
Surgelazione / Freeze:	38 kg
DATI DI SPEDIZIONE / SHIPPING DATA	
Dimensioni imballo / Packing dimensions:	800 x 890 x 1872 mm
Peso netto / Net weight:	183 kg
Peso lordo / Gross weight:	203 kg

12F



DATI TECNICI / TECHNICAL INFORMATION	
Misure esterne / External measures:	820 x 980 x 1825mm
Condensazione / Condensation:	Aria / Air
Gas refrigerante / Refrigerant gas:	R404A - R452A
Resa frigorifera / Cooling capacity:	6,13 kW (Evap. -10°C / Cond. 45°C)
DATI ELETTRICI / ELECTRONIC INFORMATION	
Volts / Volts:	400
Ph / Ph:	3+N
Hz / Hz:	50
Assorbimento elettrico refrigerazione MAX Max cooling electrical absorption:	3,98 kW
CAPACITÀ / CAPACITY	
Dimensioni interne / Internal dimensions:	716 x 548 x 1066 mm
Numero teglie/griglie / Number of trays/grids:	
GN 2/1 H40 - H65	12
GN 2/1 H20	24
Griglie GN 2/1 / Grids GN2/1	25
Abbattimento / Blast:	78 kg
Surgelazione / Freeze:	58 kg
DATI DI SPEDIZIONE / SHIPPING DATA	
Dimensioni imballo / Packing dimensions:	860 x 1058 x 2022mm
Peso netto / Net weight:	230 kg
Peso lordo / Gross weight:	248 kg

20



DATI TECNICI / TECHNICAL INFORMATION	
Misure esterne / External measures:	1210 x 1065 x 2395 mm
Condensazione / Condensation:	Aria / Air
Gas refrigerante / Refrigerant gas:	R404A - R452A
Resa frigorifera / Cooling capacity:	9,23 kW (Evap. -10°C / Cond. 45°C)
DATI ELETTRICI / ELECTRONIC INFORMATION	
Volts / Volts:	400
Ph / Ph:	3+N
Hz / Hz:	50
Assorbimento elettrico refrigerazione MAX Max cooling electrical absorption:	6,40 kW
CAPACITÀ / CAPACITY	
Dimensioni interne / Internal dimensions:	686 x 870 x 1880 mm
Numero teglie / Number of trays:	
1 carrello GN 1/1 / 1 trolley GN 1/1	20
1 carrello GN 2/1 / 1 trolley GN 2/1	20
1 carrello EN 60x40 / 1 trolley EN60x40	20
Abbattimento / Blast:	100 kg
Surgelazione / Freeze:	78 kg
DATI DI SPEDIZIONE / SHIPPING DATA	
Dimensioni imballo / Packing dimensions:	1240 x 1100 x 2540 mm
Peso netto / Net weight:	350 kg
Peso lordo / Gross weight:	390 kg

15



DATI TECNICI / TECHNICAL INFORMATION	
Misure esterne / External measures:	750 x 800 x 2004 mm
Condensazione / Condensation:	Aria / Air
Gas refrigerante / Refrigerant gas:	R404A - R452A
Resa frigorifera / Cooling capacity:	7,10 kW (Evap. -10°C / Cond. 45°C)
DATI ELETTRICI / ELECTRONIC INFORMATION	
Volts / Volts:	400
Ph / Ph:	3+N
Hz / Hz:	50
Assorbimento elettrico refrigerazione MAX Max cooling electrical absorption:	4,90 kW
CAPACITÀ / CAPACITY	
Dimensioni interne / Internal dimensions:	646 x 422 x 1206 mm
Numero teglie/griglie / Number of trays/grids:	
GN 1/1 H40 - H65	15
GN 1/1 H20	30
EN 60x40 - Griglie GN 1/1 / Grids GN 1/1	30
Abbattimento / Blast:	68 kg
Surgelazione / Freeze:	52 kg
DATI DI SPEDIZIONE / SHIPPING DATA	
Dimensioni imballo / Packing dimensions:	800 x 890 x 2174 mm
Peso netto / Net weight:	213 kg
Peso lordo / Gross weight:	233 kg

20R



DATI TECNICI / TECHNICAL INFORMATION	
Misure esterne / External measures:	1210 x 1065 x 2244 mm
Condensazione / Condensation:	Aria / Air
Gas refrigerante / Refrigerant gas:	R404A - R452A
Resa frigorifera / Cooling capacity:	9,3 kW (Evap. -10°C / Cond. 45°C)
DATI ELETTRICI / ELECTRONIC INFORMATION	
Volts / Volts:	230
Ph / Ph:	1+N
Hz / Hz:	50
Assorbimento elettrico refrigerazione MAX Max cooling electrical absorption:	1,1 kW
CAPACITÀ / CAPACITY	
Dimensioni interne / Internal dimensions:	686 x 870 x 1880 mm
Numero teglie/griglie / Number of trays/grids:	
1 carrello / 1 trolley GN 1/1	20
1 carrello / 1 trolley GN 2/1	20
1 carrello / 1 trolley EN 60x40	20
Abbattimento / Blast:	100 kg
Surgelazione / Freeze:	78 kg
DATI DI SPEDIZIONE / SHIPPING DATA	
Dimensioni imballo / Packing dimensions:	1240 x 1100 x 2400 mm
Peso netto / Net weight:	300 kg
Peso lordo / Gross weight:	240 kg

18



DATI TECNICI / TECHNICAL INFORMATION	
Misure esterne / External measures:	750 x 800 x 2198 mm
Condensazione / Condensation:	Aria / Air
Gas refrigerante / Refrigerant gas:	R404A - R452A
Resa frigorifera / Cooling capacity:	7,10 kW (Evap. -10°C / Cond. 45°C)
DATI ELETTRICI / ELECTRONIC INFORMATION	
Volts / Volts:	400
Ph / Ph:	3+N
Hz / Hz:	50
Assorbimento elettrico refrigerazione MAX Max cooling electrical absorption:	5,05 kW
CAPACITÀ / CAPACITY	
Dimensioni interne / Internal dimensions:	646 x 422 x 1436 mm
Numero teglie/griglie / Number of trays/grids:	
GN 1/1 H40 - H65	18
GN 1/1 H20	36
EN 60x40 - Griglie GN 1/1 / Grids GN 1/1	35
Abbattimento / Blast:	80 kg
Surgelazione / Freeze:	62 kg
DATI DI SPEDIZIONE / SHIPPING DATA	
Dimensioni imballo / Packing dimensions:	800 x 890 x 2368 mm
Peso netto / Net weight:	243 kg
Peso lordo / Gross weight:	263 kg

40R



DATI TECNICI / TECHNICAL INFORMATION	
Misure esterne / External measures:	1390 x 1175 x 2244 mm
Condensazione / Condensation:	Aria / Air
Gas refrigerante / Refrigerant gas:	R404A - R452A
Resa frigorifera / Cooling capacity:	19 kW (Evap. -10°C / Cond. 45°C)
DATI ELETTRICI / ELECTRONIC INFORMATION	
Volts / Volts:	230
Ph / Ph:	1+N
Hz / Hz:	50
Assorbimento elettrico refrigerazione MAX Max cooling electrical absorption:	1,3 kW - 5,7 A
CAPACITÀ / CAPACITY	
Dimensioni interne / Internal dimensions:	795 x 981 x 1880 mm
Numero teglie/griglie / Number of trays/grids:	
1 carrello / 1 trolley GN 1/1	40
1 carrello / 1 trolley GN 2/1	20
1 carrello / 1 trolley EN 60x80	20
Abbattimento / Blast:	200 kg
Surgelazione / Freeze:	160 kg
DATI DI SPEDIZIONE / SHIPPING DATA	
Dimensioni imballo / Packing dimensions:	1450 x 1250 x 2400 mm
Peso netto / Net weight:	260 kg
Peso lordo / Gross weight:	320 kg



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

T +39 0434 999079
info@normann.it

nortech

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

normann.it