

nortech⁺ PLUS

ABBATTITORE - SURGELATORE - CBT

**Cucinare e abbattere:
un'esperienza unica**

BLAST CHILLER - SHOCK FREEZER - COOKING

***Cooking & chilling:
a unique experience***





Dalla surgelazione alla cottura a bassa temperatura,
un unico strumento potente e flessibile
nelle mani dello Chef.

*From freezing to low-temperature cooking,
a single, powerful and flexible tool
in the hands of the Chef.*

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 / BENEFITS 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 Plus 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 Plus estende la vita degli alimenti e ne garantisce la massima salubrità e sicurezza.

MICROBES AND BACTERIA REDUCTION

Nortech Plus 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.

I VANTAGGI DI NORTECH PLUS */ BENEFITS OF A NORTECH PLUS*



COOKING & CHILLING

Nortech Plus offre la possibilità di impostare un processo automatico concatenato di cottura-abbattimento: cicli automatici caldo/freddo con cottura a bassa temperatura e successivo abbattimento delle pietanze cotte. Viceversa, grazie a cicli freddo/caldo, è possibile rigenerare un prodotto surgelato e portarlo alla temperatura di servizio di +60 °C, pronto per essere servito in tavola. Il tutto per la massima organizzazione e razionalizzazione del lavoro in cucina.

COOKING & CHILLINGS

Nortech Plus offers the possibility of setting an automatic linked cooking-blast chilling process: automatic hot/cold cycles with low temperature cooking and subsequent blast chilling of cooked dishes. Vice versa, thanks to cold/hot cycles, it is possible to regenerate a frozen product and bring it to the serving temperature of +60 °C, ready to be served on the table. All this for maximum organization and rationalization of work in the kitchen.



DALLA LIEVITAZIONE ALL'ABBATTIMENTO: LA RIVOLUZIONE DEL LAVORO IN CUCINA

Il ciclo di ferma lievitazione di Nortech Plus rivoluziona la gestione degli orari di lavoro. La possibilità di impostare un ciclo concatenato di ferma lievitazione - risveglio - lievitazione consente infatti l'ottimizzazione dei tempi. Lo Chef ha la possibilità di impostare la temperatura e l'umidità ideale per esaltare la lievitazione naturale, lasciando che sia Nortech Plus a mantenere le condizioni perfette durante tutto il processo. Il ciclo personalizzabile di surgelazione a -18 °C del prodotto appena sfornato ne mantiene intatte le caratteristiche che, una volta scongelato, sembrerà appena fatto.

FROM LEAVENING TO BLAST CHILLING: THE REVOLUTION OF WORK IN THE KITCHEN

The Nortech Plus proof-retarding cycle revolutionizes the management of working hours. The ability to set a linked cycle of proof-retarding - revival - leavening allows time optimization. The Chef has the ability to set the ideal temperature and humidity to enhance natural leavening, leaving Nortech Plus to maintain perfect conditions throughout the process. The customizable freezing cycle at -18 °C of the freshly baked product keeps its characteristics intact which, once defrosted, will seem freshly made.

nortech⁺ PLUS

Potente, versatile, efficace
Powerful, versatile, effective

**L'ABBATTITORE "NON SOLO FREDDO"
DALLE ALTE PRESTAZIONI E BASSI CONSUMI.**

Il perfetto bilanciamento delle componenti frigorifere e l'ottimizzazione dei flussi termici fanno di Nortech Plus 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 "NOT ONLY COLD" BLAST CHILLER
HIGH PERFORMANCE AND LOW POWER CONSUMPTION.**

The perfect balance of the refrigeration components, the optimization of the thermal flows, and the use of the best-performing electronic fans make Nortech Plus an environmentally friendly ally. Thanks to the twenty-year experience reached in the design and manufacture of blast chillers, Nortech Plus embodies the best solutions available on the market, guaranteeing high performance and low power 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⁺ PLUS

Caratteristiche & Benefit */ Features & Benefits*



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



Ricettario
Cookbook



Cicli del caldo e del freddo
Hot and cold cycles



Sonde al cuore
Core probes



Ventilazione regolabile
Adjustable ventilation



Controllo umidità
Humidity control



Sanificazione ad ozono
Ozone sanitation



Salvataggio dati HACCP
HACCP data storage



NORTECH APP E TOUCH-SCREEN

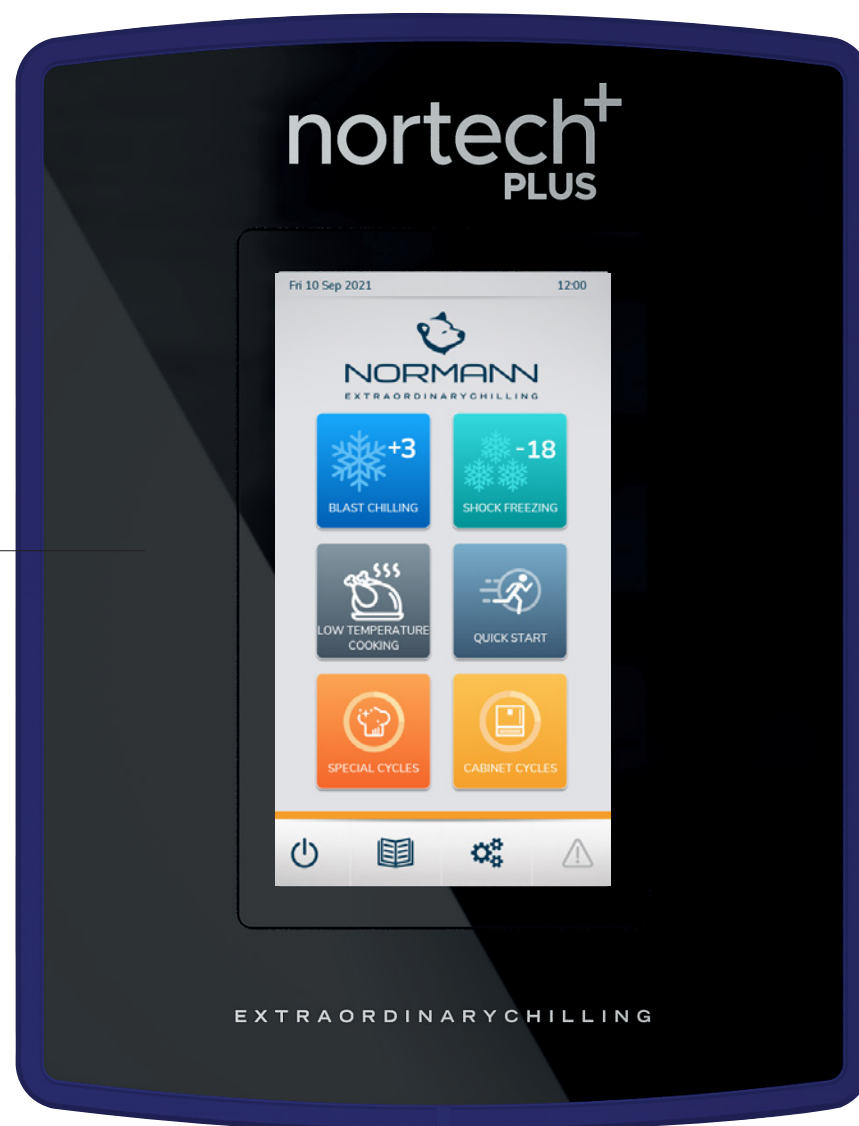
NORTECH APP AND TOUCH-SCREEN

TUTTA LA POTENZA SULLA PUNTA DELLE DITA

Nortech Plus App è lo strumento di navigazione semplice ed intuitivo che consente di sfruttare tutta la potenza e versatilità di Nortech Plus. 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 Plus 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 PLUS, 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 CALDO E DEL FREDDO HOT AND 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 Plus.

MULTIFASE PER CICLO

Grazie alla possibilità di impostare fino a tre fasi per ogni ciclo, Nortech Plus 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 Plus 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.

CICLI MISTI "CALDO/FREDDO"

Nortech Plus permette di impostare cicli automatici caldo/freddo con cottura a bassa temperatura e successivo abbattimento delle pietanze cotte. Viceversa, grazie a cicli "freddo/caldo", è possibile rigenerare un prodotto surgelato e portarlo alla temperatura di servizio di +60 °C, pronto per essere servito in tavola.

OPTIMIZE ORGANIZATION IN THE KITCHEN

MAXIMUM CUSTOMIZATION

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

MULTI-PHASE PER CYCLE

Thanks to the possibility of setting up to three phases for each cycle, Nortech Plus 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 Plus 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.

MIXED "HOT/COLD" CYCLES

Nortech Plus allows you to set automatic hot/cold cycles with low-temperature cooking and subsequent blast chilling of the cooked dishes. Viceversa, thanks to the 'cold/hot' cycles, it is possible to regenerate a frozen product and bring it to the serving temperature of +60°C, ready to be served on the table.



SONDE AL CUORE CORE PROBES



Supporto sonde sulla porta,
con aggancio/sgancio facile

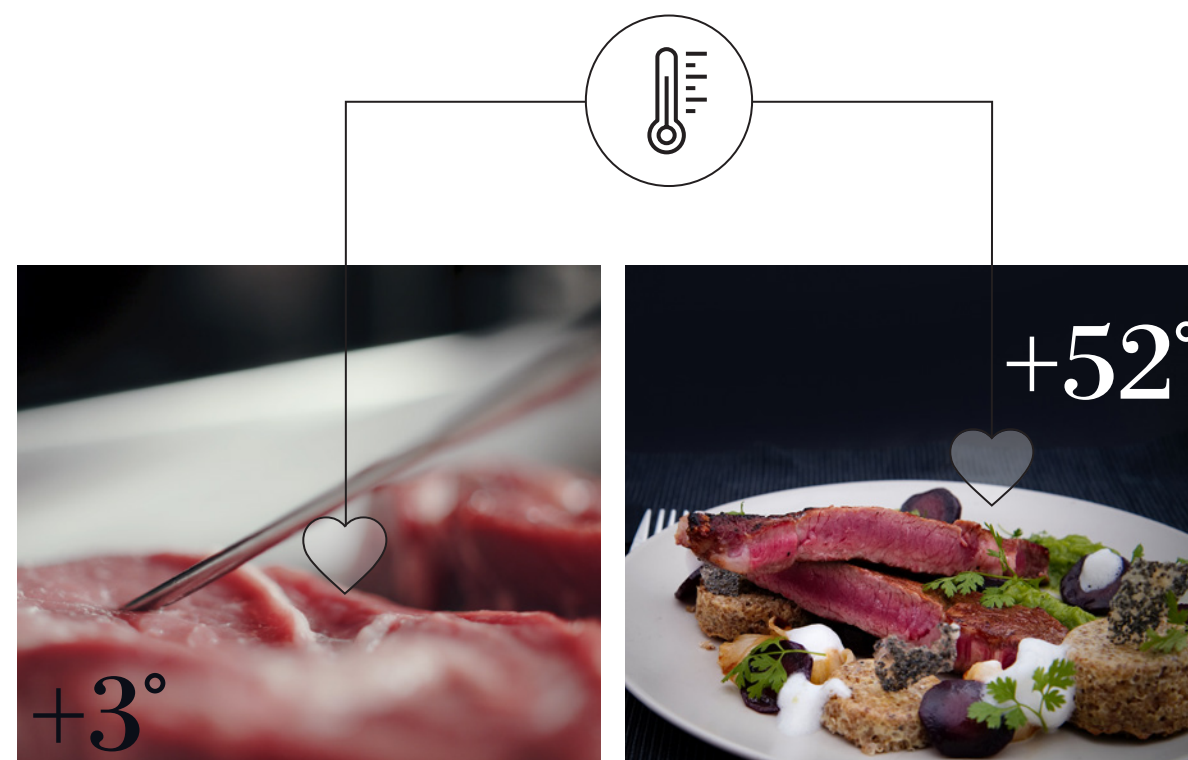
Probe holder on door, with
easy locking / unlocking

CONTROLLO E PRECISIONE IN OGNI OPERAZIONE

Nortech Plus 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 Plus 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.





VENTILAZIONE REGOLABILE **ADJUSTABLE VENTILATION**

Sfrutta al meglio le potenzialità di Nortech Plus 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 Plus 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.





GENERAZIONE E CONTROLLO UMIDITÀ HUMIDITY PRODUCTION & CONTROL

NEBULIZZAZIONE: MICROPARTICELLE PER UN REALE CONTROLLO DELL'UMIDITÀ IN CAMERA

CONTROLLO DELL'UMIDITÀ IN CELLA

Nortech Plus permette di selezionare la percentuale desiderata di umidità in cella, essenziale in cicli come la cottura a bassa temperatura, la lievitazione e la rigenerazione controllata degli alimenti. Inoltre, nel caso della rigenerazione Piatto Pronto, le microparticelle non bagnano l'eventuale piatto di servizio e la pietanza porzionata può essere subito servita in tavola.

NEBULIZATION: MICROPARTICLES FOR A REAL HUMIDITY CONTROL IN THE CHAMBER

HUMIDITY CONTROL IN THE CAVITY

Nortech Plus allows you to select the desired humidity percentage in the cavity, essential in cycles such as low-temperature cooking, leavening, and the controlled foods retherm. Furthermore, in the case of Ready-Meal regeneration, the microparticles do not wet any serving dish and the portioned dish can be immediately served on the table.



SANIFICAZIONE AD OZONO OZONE SANITATION

MASSIMA IGIENE, MASSIMA SICUREZZA

Nortech Plus 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

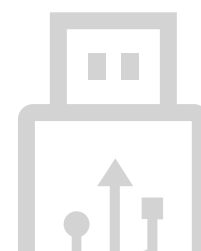
Nortech Plus adopts an integrated ozone generator for optimal cell sanitization. An advanced and non-invasive technology, also adopted in the medical field, which allows you to reach even difficult-to-access areas, ensuring maximum hygiene and effectively eliminating bacteria and odours.



SALVATAGGIO DATI HACCP HACCP DATA STORAGE

Nortech Plus 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 monitoratotramite display.

Nortech Plus 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.



Dal freddo al caldo, efficienza ed organizzazione in cucina
From cold to heat, efficiency and organization in the kitchen

nortech⁺ PLUS

+3°
-18°



ABBATTIMENTO E SURGELAZIONE
BLAST CHILLING AND FREEZING

+85°



COTTURA A BASSA TEMPERATURA
LOW-TEMPERATURE COOKING

-18°
+60°



PIATTO PRONTO
READY TO SERVE

-20°



SANIFICAZIONE DEL PESCE
FISH SANITATION

+3°
-18°



PASTICCERIA
PASTRY

-12°
-18°



GELATERIA
ICE-CREAM HARDENING

+28°+3°
-18°



LIEVITAZIONE E PANIFICAZIONE
LEAVENING AND RETARDER PROOVER FOR BAKERY

-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.





COTTURA A BASSA TEMPERATURA / LOW-TEMPERATURE COOKING

Esalta i sapori,
salvaguarda i valori nutrizionali,
aumenta la qualità dei cibi

*Enhances flavours,
safeguards nutritional values,
increases the quality of foods*

+85°



ESALTARE LE QUALITÀ DELLE MATERIE PRIME

La cottura a bassa temperatura salvaguarda sapori, colori e consistenze delle pietanze: lenta e non aggressiva regala risultati sorprendenti. Combinata alla ventilazione e al controllo di umidità di Nortech Plus, consente di cuocere uniformemente il prodotto senza seccarlo.

CICLO COTTURA NOTTURNA / ABBATTIMENTO

Ottimizza il lavoro sfruttando i tempi morti come le ore notturne, con cicli preimpostati e personalizzabili che al termine della cottura a bassa temperatura di Nortech Plus, procedono automaticamente ad abbattimento e conservazione delle pietanze.

VASOCOTTURA E SOTTOVUOTO

Le cotture a bassa temperatura sono ideali per Sottovuoto e Vasocottura, processi delicati che non aggrediscono il prodotto esaltandone le caratteristiche nutritive ed organolettiche. Nel Sottovuoto, le sonde al cuore Nortech Plus rendono efficace la preparazione contemporanea di pietanze differenti che necessitano di temperature personalizzate.

COTTURA "DELTA T COSTANTE"

Permette di mantenere inalterata la differenza di temperatura tra la cella ed il cuore del prodotto, consentendo una cottura lenta e delicata idonea ed esaltare le qualità degli alimenti senza comprometterne la struttura.

ENHANCE THE QUALITIES OF RAW MATERIALS

Low-temperature cooking preserves flavours, colours, and texture of the dishes: slow and non-aggressive, it gives surprising results. Combined with the ventilation and humidity control of Nortech Plus, it allows you to cook the product evenly without drying it.

NIGHT COOKING / BLAST CHILLING CYCLE

Optimize work by taking advantage of dead times such as the night hours, with preset and customizable cycles. After the low-temperature cooking, Nortech Plus will proceed to blast chill and food storing.

POT AND VACUUM COOKING

Low-temperature cooking is ideal for vacuum and pot cooking, delicate processes that do not damage the product, enhancing its nutritional and organoleptic characteristics. The use of the Nortech Plus core probes makes it very effective to simultaneously prepare different foods that require customized core temperatures.

CONSTANT DELTA T° COOKING

It allows maintaining the temperature difference between the cell and the core of the product unaltered, allowing slow and delicate cooking suitable to enhance the quality of the food without compromising its structure.



PIATTO PRONTO: LA RIGENERAZIONE / READY TO SERVE: THE RETHERM

Da surgelato a pronto in tavola,
sempre alla temperatura di servizio ideale

*From frozen to ready on the table,
always at the ideal serving temperature*

-18°
+60°

RIGENERAZIONE: LA CUCINA ESPRESSA IN OGNI MOMENTO

Il freddo per conservare la qualità dei piatti espressi, il caldo per servirli. Nortech Plus porta le tue pietanze surgelate direttamente alla temperatura ideale di +60°C per servirle in tavola come appena fatte. Ottimizza il servizio di un banchetto, arricchisce il menu di un ristorante, risparmia materie prime e salvaguarda la qualità riducendo al minimo gli sprechi.

CICLO PERSONALIZZABILE DI RIGENERAZIONE E MANTENIMENTO

Il ciclo di rigenerazione delle pietanze "Piatto Pronto" può essere programmato in modo facile ed intuitivo grazie al display touch screen. Nortech Plus scongela la pietanza e la rigenera portandola alla temperatura di servizio. Successivamente, Nortech Plus mantiene tale temperatura in ambiente controllato fino al momento dell'effettivo servizio in tavola.

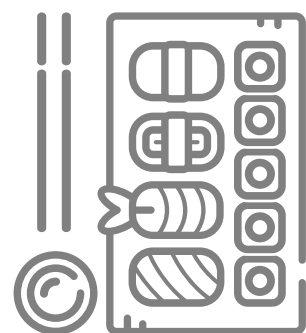


RETHERM: EXPRESS COOKING IN EACH MOMENT

The cold to preserve the quality of the express dishes, the hot to serve them. Nortech Plus brings your frozen foods directly to the ideal temperature of +60°C to serve them as freshly mad. It optimizes the service of a banquet, enriches a restaurant menu, saves raw materials, and safeguards quality minimizing waste.

CUSTOMIZABLE REGENERATION, CONSERVATION AND PRESERVATION CYCLE

The regeneration cycle "Ready to Serve", can be programmed in an easy and intuitive way thanks to the touch screen display. Nortech Plus thaws the dish and regenerates it bringing it to serving temperature. Subsequently, IT maintains this temperature in a controlled environment until the moment of actual serving on the table.



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.





PASTICCERIA / PASTRY

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

*Optimizing desserts
preparation time
thanks to the
Nortech Plus 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 Plus technology allows you to quickly cool confectionery products, both finished or being processed, drastically reducing preparation times.





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°**

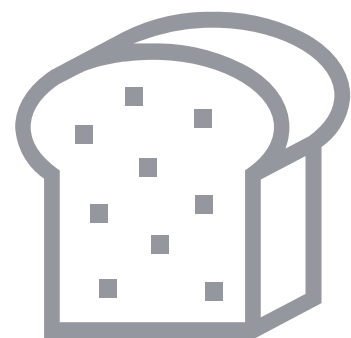


IL GELATO PERFETTO

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.



LIEVITAZIONE E PANIFICAZIONE / LEAVENING AND RETARDER PROOVER FOR BAKERY

Dalla lievitazione all'abbattimento,
tutta la qualità del pane in cucina

*From leavening to blast chilling,
all the quality of bread in the kitchen*

+28°+3°
-18°

ESALTARE LA LIEVITAZIONE NATURALE

Offrire pane fresco dalla consistenza ottimale e dall'alta digeribilità, esaltando le ricette della tradizione, non è mai stato così facile. Grazie al ciclo di lievitazione, lo Chef può di impostare la temperatura e l'umidità ideale per esaltare la lievitazione naturale, lasciando che sia Nortech Plus a mantenere le condizioni perfette durante tutto il processo ed ottenere un impasto a basso contenuto di lieviti ed altamente digeribile.

GESTIONE DEGLI ORARI E DEL LAVORO NOTTURNO

La gestione degli orari di lavoro viene rivoluzionata grazie al ciclo di ferma lievitazione di Nortech Plus. Il ciclo concatenato di abbattimento - ferma lievitazione - risveglio - lievitazione consente l'ottimizzazione dei tempi di lavoro nelle ore notturne e nei giorni di chiusura, permettendo di organizzare al meglio le risorse impiegate.

SURGELAZIONE DEL PANE COTTO IN FORNO

Il ciclo personalizzabile di surgelazione a -18 °C del pane appena sfornato mantiene intatte le caratteristiche del prodotto che, una volta scongelato, sembrerà appena fatto. La comodità di porzionare il pane abbattuto consente di ottimizzare il servizio e conservare la qualità del pane appena sfornato, riducendo drasticamente gli sprechi.

ENHANCING NATURAL LEAVENING

Offering fresh bread with optimal consistency and high digestibility, enhancing traditional recipes, has never been easier. Thanks to the leavening cycle, the Chef can set the ideal temperature and humidity to enhance the natural leavening, leaving to Nortech Plus the task to maintain the perfect conditions throughout the process and obtain a highly digestible dough with low yeast content.

TIME AND NIGHT WORK MANAGEMENT

The management of working hours is revolutionized thanks to the Nortech Plus proofing cycle. Set up a concatenated cycle of blast chilling - retarded proofing - awakening - leavening to optimize the working times at night and on closing days, allowing you to better organize the resources employed and the available hours.

FREEZING OF OVEN-BAKED BREAD

The customizable freezing cycle at -18 °C of freshly baked bread keeps intact the characteristics of the product which, once thawed, will be as delicious as just baked. The convenience of directly portioning the blast chilled bread allows you to optimize service and preserve the quality of freshly baked bread, drastically reducing waste.





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⁺
PLUS

5



DATI TECNICI / TECHNICAL INFORMATION	
Misure esterne / External measures:	750 x 863 x 954 mm
Condensazione / Condensation:	Aria / Air
Gas refrigerante / Refrigerant gas:	R452A - R404A (On request)
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
Assorbimento elettrico riscaldamento MAX Max heating electrical absorption:	1,47 kW (1,87 kW humidity optional)
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:	122 kg
Peso lordo / Gross weight:	136 kg

10



DATI TECNICI / TECHNICAL INFORMATION	
Misure esterne / External measures:	750 x 863 x 1554 mm
Condensazione / Condensation:	Aria / Air
Gas refrigerante / Refrigerant gas:	R452A - R404A (On request)
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
Assorbimento elettrico riscaldamento MAX Max heating electrical absorption:	2,22 kW (3,25 kW humidity optional)
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:	177 kg
Peso lordo / Gross weight:	195 kg

12



DATI TECNICI / TECHNICAL INFORMATION	
Misure esterne / External measures:	750 x 863 x 1704 mm
Condensazione / Condensation:	Aria / Air
Gas refrigerante / Refrigerant gas:	R452A - R404A (On request)
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
Assorbimento elettrico riscaldamento MAX Max heating electrical absorption:	2,25 kW (3,28 Kw humidity optional)
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:	195 kg
Peso lordo / Gross weight:	215 kg

Accessori in dotazione
Included accessories

- 1 sonda al cuore multipunto riscaldata a 3 punti di lettura /
1 multipoint core probe heated with 3 reading points
- Generatore di ozono /
Ozone generator
- Portateglie GN e EN /
GN and EN trays rack

Accessori a richiesta
Optionals

- Sonda al cuore riscaldata (max 4) /
Heated core probe (max 4)
- Generatore di umidità /
Humidity generator
- Teglie GN e/o EN /
GN trays / EN trays
- Demineralizzatore acqua (consigliato in ambienti
con durezza acqua superiore ai 3 °F) /
Water demineralizer (recommended in environments
with water hardness higher than 3 °F)

15



DATI TECNICI / TECHNICAL INFORMATION	
Misure esterne / External measures:	750 x 863 x 2004 mm
Condensazione / Condensation:	Aria / Air
Gas refrigerante / Refrigerant gas:	R452A - R404A (On request)
Resa frigorifera / Cooling capacity:	7,1 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
Assorbimento elettrico riscaldamento MAX Max heating electrical absorption:	3,54 kW (4,56 kW humidity optional)
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:	230 kg
Peso lordo / Gross weight:	250 kg

18



DATI TECNICI / TECHNICAL INFORMATION	
Misure esterne / External measures:	750 x 863 x 2198 mm
Condensazione / Condensation:	Aria / Air
Gas refrigerante / Refrigerant gas:	R452A - R404A (On request)
Resa frigorifera / Cooling capacity:	7,1 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
Assorbimento elettrico riscaldamento MAX Max heating electrical absorption:	3,57 kW (4,59 kW humidity optional)
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:	260 kg
Peso lordo / Gross weight:	280 kg

12F



DATI TECNICI / TECHNICAL INFORMATION	
Misure esterne / External measures:	820 x 1043 x 1825 mm
Condensazione / Condensation:	Aria / Air
Gas refrigerante / Refrigerant gas:	R452A - R404A (On request)
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
Assorbimento elettrico riscaldamento MAX Max heating electrical absorption:	3,15 kW (4,18 kW humidity optional)
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 GN 2/1	25
Abbattimento / Blast:	78 kg
Surgelazione / Freeze:	58 kg
DATI DI SPEDIZIONE / SHIPPING DATA	
Dimensioni imballo / Packing dimensions:	860 x 1058 x 2022 mm
Peso netto / Net weight:	245 kg
Peso lordo / Gross weight:	263 kg

20



DATI TECNICI / TECHNICAL INFORMATION	
Misure esterne / External measures:	1210 x 1085 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
Assorbimento elettrico riscaldamento MAX Max heating electrical absorption:	6,55 kW (8,58 kW humidity optional)
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 EN 60x40 / 1 trolley EN60x40	20
Abbattimento / Blast:	100 kg
Surgelazione / Freeze:	78 kg
DATI DI SPEDIZIONE / SHIPPING DATA	
Dimensioni imballo / Packing dimensions:	1100 x 1230 x 2541 mm
Peso netto / Net weight:	370 kg
Peso lordo / Gross weight:	410 kg



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

T +39 0434 999079
info@normann.it

nortech⁺
PLUS

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

normann.it