

Chef



L'evoluzione dell'abbattitore ... sempre un passo avanti!

The blast chiller evolution ... always one step ahead

• Cicli:

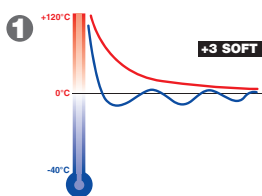
1. CHEF automatico (brevettato) di abbattimento rapido positivo nel quale la macchina seleziona il ciclo di abbattimento rapido più adatto ai vari alimenti nel rispetto della loro natura organolettica
2. Abbattimento rapido positivo SOFT o HARD a temperatura (con sonda al cuore)
3. Abbattimento rapido positivo SOFT o HARD a temperatura (con sonda al cuore) con SET MANUALE (selezione da parte dell'operatore della temperatura di fine ciclo)
4. Abbattimento rapido positivo SOFT o HARD a tempo
5. Surgelazione SOFT o HARD a temperatura (con sonda al cuore)
6. Surgelazione SOFT o HARD a temperatura (con sonda al cuore) con SET MANUALE (selezione da parte dell'operatore della temperatura di fine ciclo)
7. Surgelazione SOFT o HARD a tempo
8. Scongelo Rapido Controllato (SRC)

• Blast chilling and Freezing Cycles:

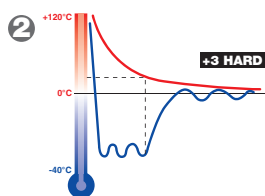
1. Automatic CHEF (with registered patent) blast chilling cycle. The machine automatically chooses in the initial phase which cycle to run to reach the temperatures required by law within the time limits and with minimum damage to the foodstuffs.
2. TEMPERATURE (with core probe) SOFT or HARD blast chilling cycle;
3. TEMPERATURE (with core probe), SOFT or HARD blast chilling cycle and manual set of the cycle final temperature;
4. TIME SOFT or HARD blast chilling cycle;
5. TEMPERATURE (with core probe) SOFT or HARD blast freezing cycle;
6. TEMPERATURE (with core probe) SOFT or HARD blast freezing cycle and manual set of the cycle final temperature
7. TIME SOFT or HARD blast freezing cycle;
8. Thawing out cycle (SRC)

NEW

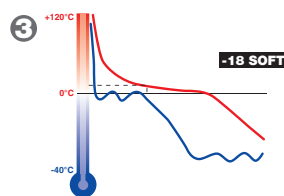
NEW



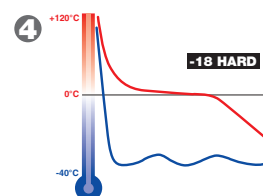
1. Abbattimento positivo soft
Soft blast chilling



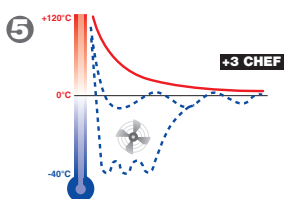
2. Abbattimento positivo hard
Hard blast chilling



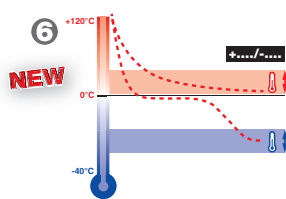
3. Abbattimento negativo soft
Soft blast freezing



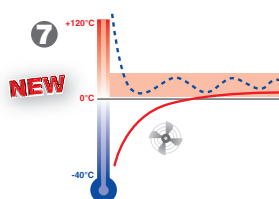
4. Abbattimento negativo hard
Hard blast freezing



5. Ciclo positivo CHEF automatico
CHEF automatic blast chilling



6. Ciclo a set manuale
Manual set cycle



7. Ciclo scongelamento controllato
Controlled defrosting cycle

- Conservazione automatica alla fine di ogni ciclo selezionato
- Comandi ergonomici posizionati sulla porta
- Schermo LCD con avvisi grafici multilingua e visualizzazione completa di tutti i dati
- Memorizzazione cicli con descrizione del prodotto e della quantità
- Report HACCP degli ultimi 10 cicli
- Sonda al cuore di serie su porta facilmente intercambiabile
- Porta reversibile al momento dell'ordine.
- Guarnizioni magnetiche facilmente sostituibili
- Guide a filo Gastronorm ed Euronorm che migliorano il flusso d'aria e sono facilmente smontabili per agevolare la pulizia interna della cella
- Kit speciale pasticceria EN400x600 con passo variabile (modelli P)
- Migliore accessibilità e minor tempo per la manutenzione ordinaria grazie alla copertura evaporatore facilmente apribile ed ispezionabile
- Vasca diamantata con foro di scarico acqua con tappo removibile
- Costruzione in acciaio inox AISI 304 interno ed esterno
- Maggiore efficienza energetica e rispetto dell'ambiente grazie all'isolamento di 60 mm con schiume poliuretaniche prive di CFC
- Piedini regolabili in altezza, ruote optional (Ruote di serie per CHEF 15)

- *The machine goes automatically into storage mode at the end of each cycle*
- *Control panel positioned on the door*
- *LCD Display with full visualization of all data during blast chilling cycles, blast freezing cycles and during the maintenance and assistance process*
- *Cycle storage with complete description of the product*
- *HACCP report of the last 10 cycles*
- *Core Probe on the door for a better manipulation.*
- *Reversible door at the moment of the order*
- *Removable magnetic gaskets*
- *Gastronorm and Euronorm wire trays supports (70 mm. pitch) improve air flow and can be easily removed for easy cleaning*
- *Kit for EN 600x400 trays with adjustable pitch (P models)*
- *Easy access to evaporator for routine maintenance thanks to the compass-type evaporator deflector*
- *Diagonal finish tank with water drain hole with removable plug*
- *AISI304 stainless steel inside and outside*
- *60 mm insulation with CFC-free and zero ODP foam for better energy efficiency and respect for the environment.*
- *Adjustable s/s feet, castors as an option. Castors as a standard feature for CHEF 15.*

PERFORMANTE

perché offre grandi performances garantite da un controllo tecnologico e ricco di opzioni ma allo stesso tempo facilmente fruibile.

HIGH PERFORMANCE

because it offers excellent performance guaranteed by



the high-tech control that has a wealth of options but is easy to use.

EVOLUTO

perché automaticamente sceglie il ciclo di abbattimento più adatto per i tuoi alimenti.

ADVANCED

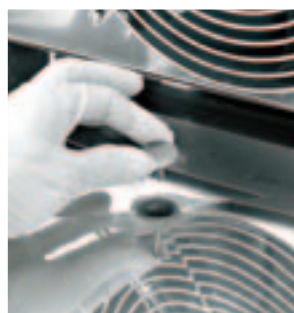
because it automatically selects the most suitable positive chilling cycle for your foods.



Isolamento di 60 mm con schiume poliuretaniche prive di CFC.
60 mm insulation with CFC-free and zero ODP foam



Sonda al cuore di serie su porta facilmente intercambiabile.
Core Probe on the door for a better manipulation



Scarico acqua con tappo removibile.
Water drain hole with removable plug.

- Gas refrigerante R 404 a
- Alimentazione:
230V/1Ph/50Hz (CHEF 5, 8)
400V/3Ph/50Hz (CHEF 10, 15)
- Stampante per report HACCP (optional)
- Possibilità di utilizzare la sonda spillone riscaldata (optional)
- Possibilità di dotare l'abbattitore di due sonde spillone (optional)
- Sterilizzatore a ioni a garanzia di un'igiene a 360° (optional)

Innovativo ed unico "Sistema SRC" di Scongelo Rapido Controllato una nuova Funzione che permette di scongelare gli alimenti portandoli da -18°C a +3°C al cuore:

- DIMINUENDO notevolmente i TEMPI di scongelamento del prodotto (fino al 75%);
- Mantenendoli costantemente in un intervallo di TEMPERATURA ADEGUATA alla loro migliore conservazione;
- PRESERVANDO le loro caratteristiche e QUALITÀ originali;
- DIMINUENDO la loro perdita di peso.

Con SRC potrai essere più flessibile ed accontentare anche le richieste della clientela dell'ultimo momento.

- Refrigerant: R 404 a
- Power supply:
230V/1Ph/50Hz (CHEF 5, 8),
400V/3Ph/50Hz (CHEF 10, 15)
- HACCP printer (as an option)
- Hot core probe (as an option)
- Second core probe (as an option)
- Sterilizer (as an option)

The new "Quick Controlled Thaw" cycle (SRC) that allows to thaw perishables from -18°C to +3°C, much quicker than through Chiller by:

- DECREASING THE TIME of the foodstuff defrost;
- KEEPING always the food chilled and PRESERVED from the proliferation of bacteria;
- Preserving the quality and the original characteristics of the foodstuff;
- Decreasing the loss of weight and Maintaining moist and water reduction.

With SRC you can satisfy all your customers easier!

VANTAGGIOSO

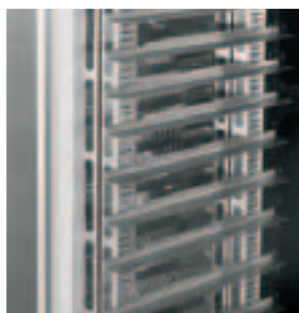
perché AFINOX migliora la gestione del tuo lavoro quotidiano sostenendoti con efficacia, sicurezza e con un occhio di riguardo per le tue economie.

VALUABLE

because AFINOX improves the management of your daily work, supporting you with effectiveness, safety, and attention to your budget.

Perché lascia spazio alla tua esperienza per sperimentare ogni giorno nuove applicazioni e ottenere il massimo dei risultati nella tua professione per essere ... **SEMPRE UN PASSO AVANTI.**

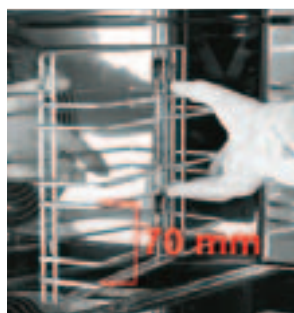
Because it leaves room to your own experience to experiment each day with new applications and achieve the maximum results in your profession so you are... **ALWAYS ONE STEP AHEAD.**



Kit speciale pasticceria EN400x600 con passo variabile (Mod.P).
Kit speciale pasticceria EN400x600 with adjustable pitch (Mod.P).



Copertura evaporatore facilmente apribile ed ispezionabile.
Compass-type evaporator deflector.



Guide Gastronorm ed Euronorm che migliorano il flusso d'aria e sono facilmente smontabili per agevolare la pulizia interna della cella.
Gastronorm and Euronorm trays supports improve air flow and can be easily removed for easy cleaning



CHEF 5



CHEF 8

N° No.	Modello Model	Codice Code	Capacità KG in abbattimento positivo (+90°C / +3°C) Blast chilling KG capacity (+90°C/+3°C)	Capacità KG in surgelazione (+90°C / -18°C) Blast freezing KG capacity (+90°C/-18°C)	Capacità Kg/ora prodotti da pasticceria (+25°C / -18°C)* Blast freezing capacity for confectionery products (+25°C / -18°C)*	Sonda al cuore Core probe	Dimensioni (mm) Dimensions (mm)	Teglie GN / EN passo 70mm GN pans / EN trays – 70mm pitch	Alimentazione Power Supply	Dimensioni imballo (mm) Packing dimensions (mm)	Peso Netto/Lordo (Kg) Net/Gross weight (kg)
14	CHEF 5	9AM005PI1S001	20	14	20	si/yes	790x780x850	5 GN1/1-EN600x400	230V/1Ph/50Hz	850x820x1040	100 / 110
15	CHEF 5-P	9AM005PI1S002	20	14	20	si/yes	790x780x850	5 EN600x400	230V/1Ph/50Hz	850x820x1040	100 / 110
16	CHEF 8	9AM008PI1S001	32	22	32	si/yes	790x780x1300	8 GN1/1-EN600x400	230V/1Ph/50Hz	850x820x1430	126 / 136
17	CHEF 8-P	9AM008PI1S002	32	22	32	si/yes	790x780x1300	8 EN600x400	230V/1Ph/50Hz	850x820x1430	126 / 136

* prodotto di riferimento croissants crudi da 50 gr/pezzo / * reference product is uncooked croissant 50gr.each


CHEF 10

CHEF 15

N° No.	Modello Model	Codice Code	Capacità KG in abbattimento positivo (+90°C / +3°C) Blast chilling KG capacity (+90°C/+3°C)		Capacità KG in surgelazione (+90°C / -18°C) Blast freezing KG capacity (+90°C/-18°C)		Capacità Kg/ora prodotti da pasticceria (+25°C / -18°C)* Blast freezing capacity for confectionery products (+25°C / -18°C)*	Sonda al cuore Core probe	Dimensioni (mm) Dimensions (mm)	Teglie GN / EN passo 70mm GN pans / EN trays – 70mm pitch	Alimentazione Power Supply	Dimensioni imballo (mm) Packing dimensions (mm)	Peso Netto/Lordo (Kg) Net/Gross weight (kg)
18	CHEF 10	9AM010P13S001	40	28	40	28	si /yes	790x780x1630	10 GN1/1-EN600x400	400V/3Ph/50Hz	850x820x1790	179 / 189	
19	CHEF 10-P	9AM010P13S002	40	28	40	28	si /yes	790x780x1630	10 EN600x400	400V/3Ph/50Hz	850x820x1790	179 / 189	
20	CHEF 15	9AM015P13S001	65	48	65	48	si /yes	790x780x1980	15 GN1/1-EN600x400	400V/3Ph/50Hz	850x820x2125	225 / 235	
21	CHEF 15-P	9AM015P13S002	65	48	65	48	si /yes	790x780x1980	15 EN600x400	400V/3Ph/50Hz	850x820x2125	225 / 235	

* prodotto di riferimento croissants crudi da 50 gr/pezzo / * reference product is uncooked croissant 50gr.each



CHEF 6 RAT



CHEF 10 RAT

N° No.	Modello Model	Codice Code	Capacità KG in abbattimento positivo (+90°C / +3°C) Blast chilling KG capacity (+90°C/+3°C)	Capacità KG in surgelazione (+90°C / -18°C) Blast freezing KG capacity (+90°C/-18°C)	Capacità Kg/ora prodotti da pasticceria (+25°C / -18°C)* Blast freezing capacity for confectionery products (+25°C / -18°C)*	Sonda al cuore Core probe	Dimensioni (mm) Dimensions (mm)	Teglie GN / EN passo 70mm GN pans / EN trays – 70mm pitch	Alimentazione Power Supply	Dimensioni imballo (mm) Packing dimensions (mm)	Peso Netto/Lordo (Kg) Net/Gross weight (kg)
22	CHEF 6 RAT	9AMOR6PI1S001	22	15	22	si /yes	939X968X1085	6 GN1/1-EN600x400 (entrata teglie lato corto / pans enters with shortest side)	230V/1Ph/50Hz	981X1000X1250	135 / 145
23	CHEF 6 RAT-C	9AMOR6PI1S003	22	15	22	si /yes	939X968X1085	struttura carrello Rational 6xGN1/1 Rational 6xGN1/1 oven racking	230V/1Ph/50Hz	981X1000X1250	135 / 145
24	CHEF 10 RAT	9AMOR1PI3S001	40	28	40	si /yes	830X952X1808	10 GN1/1-EN600x400 (entrata teglie lato corto / pans enters with shortest side)	400V/3Ph/50Hz	895X1000X1960	190 / 200
25	CHEF 10 RAT-C	9AMOR1PI3S003	40	28	40	si /yes	830X952X1808	struttura carrello Rational 10xGN1/1 Rational 10xGN1/1 oven racking	400V/3Ph/50Hz	895X1000X1960	190 / 200

* prodotto di riferimento croissants crudi da 50 gr/pezzo / * reference product is uncooked croissant 50gr.each


CHEF 10X2/1

N° /No.	Modello Model	Codice Code	Capacità KG in abbattimento positivo (+90°C / +3°C) Blast chilling KG capacity (+90°C/+3°C)		Capacità KG in surgelazione (+90°C / -18°C) Blast freezing KG capacity (+90°C/-18°C)		Sonda al cuore Core probe	Dimensioni (mm) Dimensions (mm)	Teglie GN / EN passo 70mm GN pans / EN trays – 70mm pitch	Alimentazione Power Supply	Dimensioni imballo (mm) Packing dimensions (mm)	Peso Netto/Lordo (Kg) Net/Gross weight (kg)
26	CHEF 10X2/1	9AM021PI3S001	80	65	si /yes	1020X903X1675		10 GN2/1 (entrata teglie lato corto / pans enters with shortest side)	400V/3Ph/50Hz	1085X960X1860	190/200	
27	CHEF 10X2/1-CRAT	9AM021PI3S003	80	65	si /yes	1020X903X1835		struttura carrello Rational10xGN2/1 Rational 10xGN2/1 oven racking	400V/3Ph/50Hz	1085X960X1860	190/200	
28	CHEF 10X2/1-C	9AM021PI3S004	80	65	si /yes	1020X903X1675		struttura carrello 10xGN 2/1 (max.580x650x780mm) other 10xGN2/1 oven racking (max. dim. 580x650x780mm)	400V/3Ph/50Hz	1085X960X1860	190/200	

* prodotto di riferimento croissants crudi da 50 gr/pezzo / * reference product is uncooked croissant 50gr.each