

ck

Abbattitori rapidi di temperatura
per gelateria e pasticceria

Blast freezers for gelato
makers and confectioners



The Art of Gelato





Iceteam ha realizzato questi abbattitori rapidi di temperatura per gelateria e pasticceria, per dare ai professionisti del settore uno strumento di lavoro di elevato contenuto tecnologico, di facile utilizzo e di qualità garantita. Gli abbattitori CK:

- sono realizzati interamente in acciaio inox AISI 304, per una lunga durata,
- hanno scocca unica coibentata di grosso spessore, per un elevato rendimento
- hanno camera interna con spigoli arrotondati, per una agevole e rapida pulizia

VANTAGGI IN GELATERIA / ADVANTAGES IN GELATO MAKING

Con l'abbattimento rapido di temperatura, per alcuni minuti, del gelato appena estratto dal mantecatore, si ottiene un indurimento superficiale del prodotto, che lo conserva meglio e lo stabilizza anche in altezza, per un'ottima esposizione in vetrina.

Con l'abbattimento rapido di temperatura, per alcune ore, del gelato destinato allo stoccaggio prolungato, si ottiene la surgelazione a -18°C e l'indurimento totale del prodotto. Ricondizionato a -14°C , il gelato ritorna soffice, cremoso e spatolabile.

Per preparare torte gelato, bavaresi, mousse, monoporzioni, pezzi duri e tutta la pasticceria del gelatiere, l'abbattitore rapido di temperatura è fondamentale per la velocità e la sicurezza igienica. Lo scongelamento risulta perfettamente omogeneo.

Blast freezing gelato for a few minutes immediately after it leaves the batch freezer hardens its surface. This results in better conservation and stabilises its height giving a flawless product for display.

Blast freezing gelato intended for storage for a few hours freezes it to -18°C , setting it completely. When reconditioned at -14°C , the gelato once again becomes soft, creamy and spatula-friendly.

When making gelato cakes, Bavarian cream, mousse, single-portion desserts, hard pieces and all gelato confectionery, the blast freezer's speed and health assurances make it an essential appliance. Products defrost absolutely uniformly.



QUADRO COMANDI

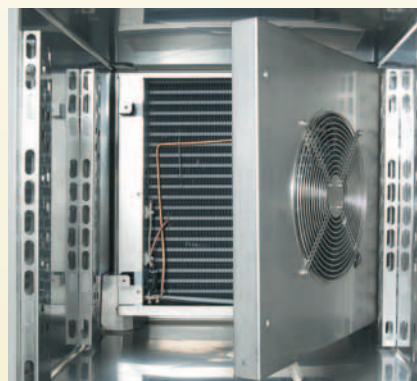
con ampio display per la lettura delle temperature, dei tempi e delle lavorazioni

- abbattimento positivo • abbattimento negativo
- abbattimento rapido • impostazione tempo
- impostazione con sonda • riscaldamento sonda
- sbrinamento.

CONTROL PANEL

with large display showing temperatures, times and processes

- refrigeration • freezing • blast freezing
- time setting • product core probe setting
- product core probe heating • defrosting.



EVAPORATORE

con deflettore in acciaio inox montato su cerniere, per la perfetta pulizia ed ispezione di tutte le parti.

EVAPORATOR

with hinged stainless steel deflector, for perfect cleaning and inspection of all parts.



ALLESTIMENTO GELATERIA

cremagliere con coppie di guide a C, antiribaltamento, con griglie di dotazione per l'appoggio delle vaschette gelato; guide facilmente smontabili e lavabili.

GELATO MAKING VERSION

racks with pairs of non-tip C-runners, complete with shelves for gelato pans; runners are easily removable and washable.

These fast blast freezers by Iceteam, for the gelato store and pastry shop, provide field professionals with a tool that is technologically advanced, easy to use and guarantees quality.

The CK blast freezers:

- are produced entirely in stainless steel AISI 304, for long duration
- have a unique thick insulated body, for high productivity
- have an inner chamber with round edges, for fast and easy cleaning

VANTAGGI IN PASTICCERIA / ADVANTAGES IN CONFECTIONERY

Con l'abbattimento rapido positivo a +3°C, i prodotti cotti come dolci, pasticcini, basi per torte, focaccine, salatini ecc... mantengono la loro freschezza per 5-6 giorni. In pochi minuti sono pronti al consumo, con sapore, colore, odore e peso inalterati.

Con l'abbattimento rapido negativo a -18°C, i prodotti crudi come pan di spagna, pasta frolla, bigné, ecc... mantengono integra la loro struttura cellulare, garantendo una perfetta conservazione per alcuni mesi. Comodi prodotti da forno sempre pronti.

Con l'abbattimento rapido negativo a -18°C, i prodotti cotti come bigné o croissant si conservano fragranti. Si riportano in temperatura, in ambiente in 15-20 minuti o nel forno a microonde in 30 secondi, mantenendo forma e consistenza perfette.

With blast chilling to +3°C, baked products such as cakes and sweet pastries, cake bases, muffins, baked snacks, etc. all retain their freshness for 5-6 days. They are ready to eat in a few minutes, with all their original flavour, colour, aroma and weight.

With blast freezing to -18°C, raw items such as cake and pastry dough, etc. maintain all their cell structure, guaranteeing perfect conservation for several months. Products are conveniently ready for baking, at any time.

With blast freezing to -18°C, baked products such as éclairs or croissants retain their aroma. When defrosted, for 15-20 minutes at room temperature or for 30 seconds in a microwave, their shape and consistency remain perfect.



ALLESTIMENTO PASTICCERIA
cremagliere con coppie di guide a L per le teglie di pasticceria cm 40x60; guide facilmente smontabili e lavabili.

CONFECTIONERY VERSION
racks with pairs of L-runners for 40x60 cm confectionery trays; runners are easily removable and washable.



SONDA
per la lettura della temperatura al cuore del prodotto; opportunamente riscaldata per una perfetta estrazione dopo la surgelazione.

PROBE
for reading product core temperature; heated for troublefree removal after freezing.



ACCESSORI
questi accessori optional consentono di completare gli abbattitori CK per un uso più personalizzato
• ozonizzatore per sterilizzare la camera e l'evaporatore • coppie guide a C per l'allestimento gelateria • coppie guide a L per l'allestimento pasticceria • griglia da cm 40x60 • 4 ruote pivotanti di cui 2 con freno • condensazione optional ad acqua per CK 200.

ACCESSORIES
these optional accessories allow customisation of the CK blast freezers
• ozonizer for sterilising the appliance interior and evaporator • pairs of C-runners for gelato version • pairs of L-runners for confectionery version • 40x60 cm shelf • 4 swivel wheels, 2 with brake • optional water condenser for CK 200.



Abbattitori rapidi di temperatura
per gelateria e pasticceria

Blast freezers for gelato
makers and confectioners



CARATTERISTICHE TECNICHE / TECHNICAL SPECIFICATIONS

		CK 50	CK 100	CK 200	CK 300	CK 400
Temperatura di esercizio Operating temperature	°C	-18	+3/-18	+3/-18	+3/-18	+3/-18
Condensazione Condensation		aria/air	aria/air	aria/air	aria/air	aria/air
Caratteristiche elettriche Electrical supply	STANDARD	230 / 1 / 50 Hz	230 / 1 / 50 Hz	230 / 1 / 50 Hz	400 / 3 / 50 Hz	400 / 3 / 50 Hz
Potenza installata Rated power	kW	0,96	1,40	2,10	3,50	5,10
Allestimento gelateria Gelato making version	Coppie guide a C Pairs of C runners	1	2	4	5	7
Allestimento gelateria Gelato making version	Griglie Shelves	1	2	4	5	7
Allestimento gelateria Gelato making version	Capacità vaschette Capacity number of pans (36x16x12)	2	6	12	15	21
Allestimento pasticceria Confectionery version	Coppie guide a C Pairs of C runners	-	1	2	4	6
Allestimento pasticceria Confectionery version	Griglie Shelves	-	1	2	4	6
Allestimento pasticceria Confectionery version	Coppie guide a L Pairs of L runners	-	4	6	8	10
Allestimento pasticceria Confectionery version	Capacità teglie Capacity (number of trays)	-	5 (40x60)	8 (40x60)	12 (40x60)	16 (40x60)
Dimensioni LxPxA Dimensions WxDxH	cm	56 x 56 x 52	79 x 70 x 85	79 x 80 x 132	79 x 80 x 180	79 x 80 x 195
Peso netto Net weight	kg	47	115	140	188	221

Raffreddamento ventilato. Sbrinamento manuale. Fan-assisted refrigeration. Manual defrosting.

Le caratteristiche riportate hanno solamente valore indicativo. Iceteam si riserva il diritto di effettuare tutte le modifiche che riterrà necessarie senza preavviso. La produzione oraria può variare a seconda del tipo di miscela usata, della sua temperatura di introduzione e delle caratteristiche del prodotto finale desiderato. All specifications mentioned must be considered approximate. Iceteam reserves the right to modify, without notice, all parts deemed necessary. The hourly production is subject to variation according to the type of mix used, introduction temperature of the same and the characteristics of the finished product desired.

Distributore / Distributor

