CK-N

Blast freezers

for gelato & pastry



ICETEAM
1927

Iceteam 1927 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.

CK-N:
- *realizzati interamente in acciaio inox AISI 304, per una lunga durata*
- *scocca unica coibentata per un elevato rendimento*
- *camera interna con spigoli arrotondati, per una agevole e rapida pulizia*

VANTAGGI IN GELATERIA / ADVANTAGES IN GELATO MAKING

L'abbattimento rapido di temperatura conferisce al gelato appena mantecato una struttura più dura in superficie, garantendo una migliore conservazione e una stabilizzazione verticale del prodotto per un'ottima esposizione in vetrina.

Con l'abbattimento di temperatura prolungato per ore, si ottiene la surgelazione a -18°C e l'indurimento totale del gelato; un sistema ideale per lo stoccaggio.
Il gelato, ricondizionato successivamente a -14°C, ritorna soffice, cremoso e spatolabile.

Per preparare torte gelato, bavaresi, mousse, monoporzioni, pezzi duri e tutta la pasticceria fredda, l'abbattitore rapido di temperatura è fondamentale per velocizzare i tempi e per la sicurezza e il rispetto delle norme igieniche. 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
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.

ALLESTIMENTO GELATERIA
Cremagliere con coppie di guide a C, antiribaltamento, griglia in 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.

• OPTIONAL:

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

PASTRY 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.

These fast blast freezers by Iceteam 1927, for the gelato store and pastry shop, provide field professionals with a tool that is technologically advanced, easy to use and guarantees quality.

CK-*N*:

- *produced entirely in stainless steel AISI 304, for long duration*
- *unique thick insulated body, for high productivity*
- *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, focacce, 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, bignè, 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 bignè 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.



ck-N

CARATTERISTICHE TECNICHE
TECHNICAL SPECIFICATIONS

		CK-N 50	CK-N 100	CK-N 300	CK-N 400	CK-N 500
Temperatura di esercizio Operating temperature	°C	+3/-40	+3/-40	+3/-40	+3/-40	+3/-40
Condensazione Cooling		air	air	air	air	air
Caratteristiche elettriche Electrical supply	STANDARD	230/1/50 Hz	230/1/50 Hz	400/3/50 Hz	400/3/50 Hz	400/3/50 Hz
Potenza installata Rated power	KW	0.6	1	2.4	3.4	4
Allestimento gelateria Gelato making version	Coppie guide* Pairs of runners*	1	2	6	7	5
Allestimento gelateria Gelato making version	Griglie Shelves	1	2	6	7	5 (GN2/1)
Allestimento gelateria Gelato making version	Capacità vaschette Capacity number of pans (36x16x12)	2	6	18	21	30
Dimensioni L x P x A Dimensions W x D x H	cm	56x56x52	79x82x90	79x87x181	79x87x196	110x108x186
Peso netto-lordo Net-Gross weight	Kg	47-53	110 -150	190 - 230	210 - 250	255 -295

* Guide extra ordinabili su richiesta

Le caratteristiche riportate hanno solamente valore indicativo. Iceteam 1927 si riserva il diritto di effettuare tutte le modifiche che riterrà necessarie senza preavviso.
All specifications mentioned must be considered approximate. Iceteam 1927 reserves the right to modify, without notice, all parts deemed necessary.

40011 Anzola dell'Emilia (Bo) Italy . Via Emilia 45/a . Tel. +39.051.6505330 . Fax +39.051.6505331 . e-mail: info@iceteam1927.it . www.iceteam1927.it

an Ali Group Company

The Spirit of Excellence