



Surgelazione per pane, pasticceria e alimenti

Deep-freezing for bread, pastry and food

Ultracongelación de pan, pastelería y alimentos

Surgélation de pain, pâtisserie et aliments

SURSYSTEM

Linea per surgelazione

CELLE^e ARMADI

Funzione

Surgelazione per pane, pasticceria e alimenti in genere

- Prodotto crudo
- Prodotto lievitato "pronto cottura"
- Prodotto precotto

La surgelazione è una tecnica innovativa di grande importanza per offrire sempre prodotti freschi, in un'ampia varietà di forme e gusti.

Vantaggi

La rapidità del tempo di trattamento è fondamentale per il mantenimento delle caratteristiche nutritive del prodotto. La nostra tecnologia permette una rapida ed equilibrata penetrazione del freddo al cuore del prodotto, ottimizzando il ciclo produttivo.

Un prodotto ben surgelato mantiene le stesse proprietà e contenuto proteico dell'alimento al suo stato naturale.

- Quadro comandi con controllo **ELETTRONICO** della temperatura

- Temperatura di esercizio: **-30/-40°C.**



Line for deep-freezing

CHAMBERS and CABINETS

Function

Deep-freezing of bread, pastry and food in general

- Raw product
- Fermented product "ready to bake"
- Partially baked product

The deep-freezing is an innovative technique of great importance to always offer fresh products in a wide variety of shapes and tastes.

Benefits

The rapidity of the treatment time is crucial for the maintenance of the nutritional properties of the product. Our technology allows a quick and balanced penetration of the cold at the core of the product, optimizing the production cycle.

A well deep-frozen product keeps the same properties and protein contents of the food at its natural state.

- Control panel with **ELECTRONIC** control of the temperature

- Operating temperature: **-30/-40°C.**



Línea para ultracongelación

CÁMARAS y ARMARIOS

Función

Ultracongelación de pan, pastelería y alimentos en general

- Producto crudo
- Producto fermentado "pronta cocción"
- Producto precocido

La ultracongelación es una técnica innovadora de gran importancia para ofrecer siempre productos frescos, con un gran surtido de formas y gustos.

Ventajas

La rapidez del tiempo de tratamiento es fundamental para el mantenimiento de las características nutritivas del producto.

Nuestra tecnología permite una rápida y equilibrada penetración del frío en el corazón del producto, optimizando el ciclo productivo.

Un producto bien ultracongelado mantiene las mismas propiedades y contenido proteico del alimento a su estado natural.

- Cuadro de mandos con control **ELECTRÓNICO** de la temperatura

- Temperatura de ejercicio: **-30/-40°C.**



Ligne pour surgélation

CHAMBRES et ARMOIRES

Fonction

Surgélation de pain, pâtisserie et aliments en général

- Produit cru
- Produit fermenté "prêt à cuire"
- Produit précuit

La surgélation est une technique innovante de grande importance pour offrir toujours des produits frais, dans une grande variété de formes et de saveurs.

Avantages

La rapidité du temps de traitement est fondamental pour maintenir les caractéristiques nutritionnelles du produit.

Notre technologie permet une pénétration rapide et équilibrée du froid à cœur du produit, en optimisant le cycle de production.

Un produit bien surgelé garde les mêmes propriétés et le même contenu en protéines que l'aliment en son état naturel.

- Tableau de commandes avec contrôle **ÉLECTRONIQUE** de la température

- Température d'exercice: **-30/-40°C.**



SURSYSTEM

SURSYSTEM

MODELLO

S. - Mod.

Dimensioni

Dim. Ext.

Dim. Int.

SUR -30 /-40°C

SUR-S20 1P cm 70 x 180 h	110 x 110 x 220 h	> 1 CA o 20 TE 60 x 40
SUR-S40 1P cm 70 x 180 h	110 x 160 x 220 h	> 2 CA o 40 TE 60 x 40
SUR-S60/80 1P cm 80 x 197 h	180 x 120 x 236 h	> 76 x 102 x 195 h
SUR-S150 ds 1P cm 90 x 190 h	220 x 120 x 255 h	> 86 x 94 x 185 h
SUR-S150 ds 2P cm 90 x 190 h	216 x 236 x 255 h	> 86 x 216 x 185 h
SUR-S300 ds 2P cm 90 x 190 h	220 x 240 x 255 h	> 86 x 216 x 185 h
SUR-S300/360 ds 2P cm 90 x 190 h	216 x 356 x 255 h	> 86 x 336 x 185 h
SUR-S450 ds 2P cm 90 x 190 h	220 x 360 x 255 h	> 86 x 336 x 185 h
SUR-S600 ds 2P cm 90 x 190 h	220 x 440 x 255 h	> 86 x 416 x 185 h



MODULPAST -20°C

1/2SP BT SP cm 70x 82 h	100 x 110 x 220 h	> 40TE 60 x 40 65 x 45
2/4SP BT SP cm 70x 82 h	190 x 110 x 220 h	> 80 TE 60 x 40 65 x 45
3/6SP BT SP cm 70x 82 h	280 x 110 x 220 h	> 120 TE 60 x 40 65 x 45



78 SURPAST -22 /-33°C

AC 1P20TE BT	78 x 68 x 212 h	> 20TE 60 x 40
--------------	-----------------	----------------



1P = Porta / Door / Puerta / Porte
2P = Porte / Doors / Puertas / Portes
TE = Teglia / Tray / Bandeja / Plateau

SURGAST

Surgast/5TE	80 x 70 x 90 h	> 5 TE 40 x 60 o GN 1/1
Surgast/10TE	80 x 78 x 175 h	> 10 TE 40 x 60 o GN 1/1
Surgast/15TE	80 x 78 x 200 h	> 15 TE 40 x 60 o GN 1/1
Surgast/12-24TE	80 x 118 x 200 h	> 12 TE 60 x 80 o GN 1/1

