BLAST CHILLERS

Icematic

Index - *Indice*

Blast Chillers and Freezers *Abbattitori di Temperatura*	4
BT Series	10
BC Series	26
ST Series	40
BT Series *roll-in*	46

Functions - *Funzioni*

Blast chilling

+90° → +3°C

All food cooked and left to cool slowly loses its finest qualities. Icematic blast chillers make it possible to lower the temperature at the core of foods that have just been cooked, down to +3°C. The speed of such process is essential since it allows a reduction in the bacterial proliferation that is particularly critical while food is at temperatures between +65°C and +10°C. The final result is the preservation of the quality, colour and fragrance of food.

Abbattimento rapido

+90° → +3°C

Ogni cibo cotto, lasciato raffreddare a temperatura ambiente, perde le sue migliori qualità. L'uso dell'abbattitore Icematic permette di abbassare la temperatura al cuore dei cibi appena cotti fino a +3°C. La velocità di questo processo è fondamentale perché permette di ridurre al minimo la proliferazione batterica, che si verifica in massima misura quando la temperatura del cibo si trova nell'intervallo tra +65°C e +10°C. Il risultato finale è la conservazione della qualità, del colore e della fragranza dei cibi.

Blast freezing

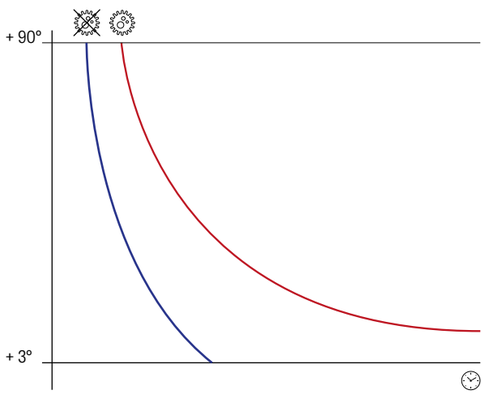
+90° → -18°C

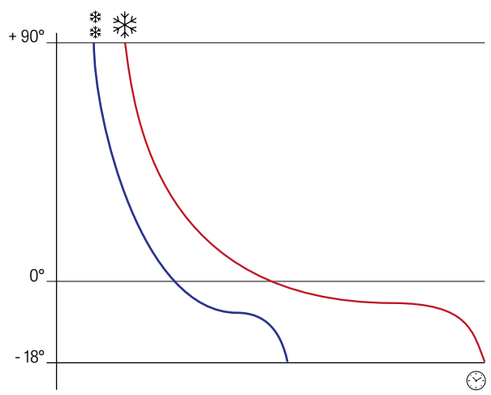
The blast freezing process is the best process to store food for many months. Icematic blast freezers, thanks to their powerful refrigeration system with an air temperature of -40°C, quickly lower the temperature at the core of food to -18°, thus avoiding the macrocrystallization and granting perfect and long-lasting preservation of all the original qualities of the food. After defrosting, there will be no loss of liquid, firmness or savour.

Surgelazione rapida

+90° → -18°C

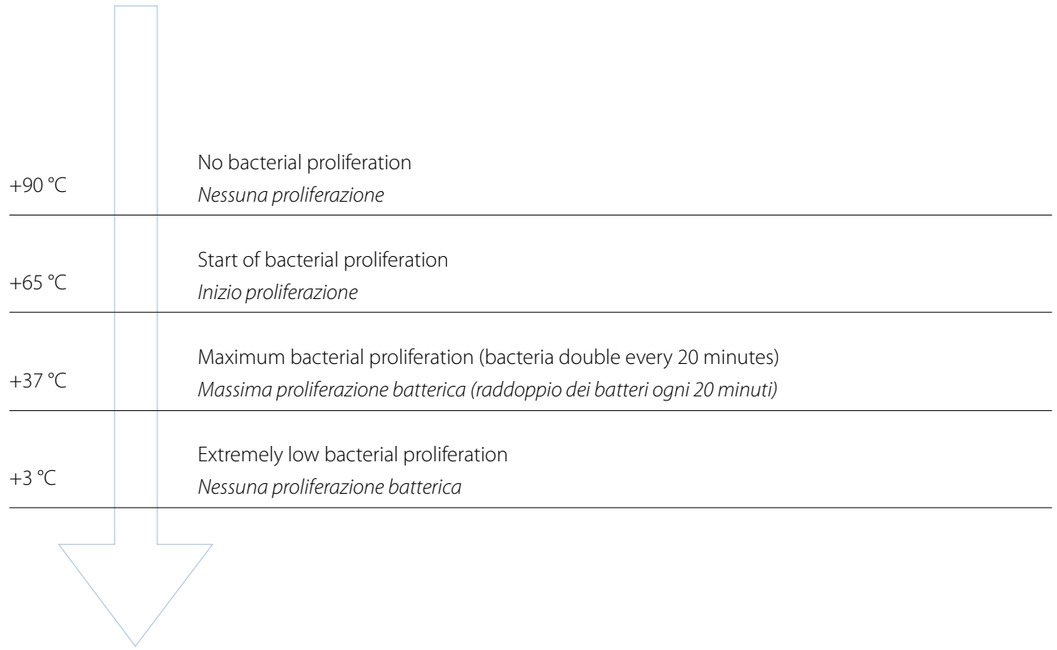
La surgelazione rapida è il processo migliore per allungare la conservazione degli alimenti per più mesi. L'abbattitore Icematic, grazie ad un potente sistema di refrigerazione con aria a -40°C, consente di raggiungere velocemente la temperatura di -18°C al cuore dei prodotti evitando così la macro cristallizzazione e mantenendo intatte le qualità organolettiche del cibo. Dopo lo scongelamento infatti, non ci saranno perdite di liquidi, di consistenza e di gusto.





HACCP standards- *Norme HACCP*

The blast chiller considerably improves food safety, ensuring full compliance with HACCP standards.
L'abbattitore migliora la sicurezza alimentare dei cibi, garantendo il pieno rispetto della normativa HACCP.



Bacterial load - *Carica batterica*

Crystals - *Cristalli*

With blast chiller - *Con abbattitore*

Without blast chiller - *Senza abbattitore*

Benefit - *Benefici*

Blast chilling and blast freezing are the best natural systems to extend the shelf life and maintain the freshness of food.
Quick chilling for higher quality, food safety and savings.

L'abbattimento rapido è il miglior sistema naturale per allungare la durata e la freschezza degli alimenti.
Raffreddare velocemente per una maggiore qualità, sicurezza alimentare e risparmio.

Reduction in bacterial growth

Bacterial proliferation is very high when food is at a temperature of between +65°C and +10°C. Around +37°C the number of bacteria doubles every 20 minutes. The Icematic blast chiller allow to "cross" the range of hazardous temperatures quickly, taking the core of food to +3°C in less than 90 minutes. This reduces the quantity of bacteria in food after cooking to a minimum, improving its quality, longevity and safety.

Riduzione della carica batterica

La proliferazione batterica è molto veloce quando il cibo ha una temperatura compresa tra +65°C e +10°C. Attorno ai +37°C i batteri raddoppiano ogni 20 minuti. L'abbattitore Icematic permette di "attraversare" velocemente l'intervallo delle temperature pericolose, portando il cibo a +3°C al cuore in meno di 90 min. In questo modo si riduce al minimo la carica batterica presente nei cibi dopo la cottura, migliorandone la qualità e le caratteristiche organolettiche.

Up to 30% time saved

Thanks to the longer shelf life of blast-chilled food, it is possible to plan production better and prepare larger quantities of dishes and semi-processed foods in advance, without having to repeat the process every day.
All this while always maintaining the highest quality of served foods.

Risparmio di tempo fino ad un 30%

Grazie alla maggior durata in conservazione del cibo abbattuto, è possibile pianificare meglio la produzione e preparare in anticipo quantità maggiori di piatti e semilavorati, evitando di dover ripetere la preparazione ogni giorno. Tutto questo mantenendo sempre alta la qualità dei cibi serviti.

Waste reduction

Blast chilling/freezing increases the shelf life of foods, allowing the operator to have more time to use the foods, thus greatly reducing waste.

Riduzione degli sprechi

L'abbattimento rapido allunga la durata dei prodotti in conservazione consentendo all'operatore di avere più tempo per utilizzarli, riducendo così notevolmente gli sprechi.

Less weight loss

After cooking, food releases moisture by evaporation. Blast chilling immediately after cooking stops evaporation, thereby reducing the loss of water and therefore weight. If the product is sold by weight, revenue can be increased by up to 7%.

Meno perdita di peso

Dopo la cottura, il cibo rilascia umidità per evaporazione. Con l'abbattimento rapido subito dopo la cottura, viene bloccata l'evaporazione, riducendo così la perdita d'acqua e quindi di peso. Se il prodotto viene venduto a peso, si possono aumentare gli introiti fino ad un 7%.

Less dehydration

Blast chilling immediately stops the moisture in food from evaporating, thereby preventing dehydration.
The fragrance and savour of foods is often linked to the right amount of moisture content in food.

Minore disidratazione

L'abbattimento rapido blocca immediatamente l'evaporazione dell'acqua contenuta nei cibi evitandone la disidratazione.
Spesso la fragranza ed il gusto dei cibi è legato alla giusta quantità d'acqua contenuta nei cibi stessi.

Saving your purchases

Thanks to the use of the blast freezer, which allows the extension of frozen foods shelf life, keeping their original qualities unchanged, it is possible to purchase seasonal ingredients when they are less expensive.

Risparmio negli acquisti

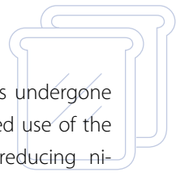
Grazie all'utilizzo dell'abbattitore, che consente di allungare la durata del prodotto surgelato mantenendone inalterate le sue qualità originarie, è possibile comprare gli ingredienti stagionali quando sono meno cari e di migliore qualità.

Wider menu

The longer shelf life of blast chilled foods and semi-finished items makes it possible to increase the number of courses offered, without complicating the organization of production.

Menù più ricco

La maggior durata in conservazione dei prodotti e dei semilavorati abbattuti, permette di aumentare il numero dei cibi offerti, senza per questo complicare l'organizzazione della produzione.



Bakery

During the last years the bakery field has undergone deep transformations due to the increased use of the refrigeration technology. The need of reducing night-shifts, manpower, overtime hours and most of all of offering end users a wider and wider choice of products, are among the main reasons why cooling technologies have become an essential tool in all modern bakery laboratories.

The continuous process of market's feedback, as an answer to the needs of bakers, has allowed, allows and will allow Icematic, to project retarder provers, blast chillers, refrigerated cabinets and water chillers with technological state of the art.

Pastry

A modern confectionery shop cannot avoid taking advantage of blast freezing techniques.

The need of reducing night-shifts, manpower, overtime hours and most of all of offering end users a wider choice of products, are among the main reasons why cooling technologies have become an essential tool in all modern pastry laboratories.

The retarder proofers, blast chillers and refrigerated cabinets allow to organize and rationalize production in the laboratories, using the most modern technologies.

Gastronomy

The refrigeration technologies are indispensable tools for chefs, since they give them the opportunity of planning and organizing their activity in advance, offering customers a full and varied menu, fast and efficient service, with total respect for the fragrance and freshness of food.

The main advantage, besides the increased food safety (HACCP), is the reorganization of kitchen work by eliminating work peaks and the useless everyday repetition of the same preparations, for a more efficient and effective working environment. The wide range of blast chillers and refrigerated cabinets allow to satisfy every dimensional needs of the chefs.

Ice Cream

The creaminess of ice-cream mainly depends on the presence of micro air-bubbles and micro ice-crystals. In order to maintain these special features, ice-cream must be shock frozen as soon as it leaves the whisker.

This operation, besides contributing to the formation of micro ice-crystals, allows the formation of a thin surface barrier that prevents both product "flattening" and air emission. The outcome is a creamy, soft ice cream, ready to be served or stored. Icematic blast freezers have a special shock freezing function for ice cream.

Panificazione

Negli ultimi anni il settore della panificazione ha subito una profonda trasformazione legata ad un utilizzo sempre più frequente della tecnologia del freddo. Esigenze di riduzione del lavoro notturno, della manodopera impiegata, delle ore di straordinario e soprattutto la necessità di offrire una scelta di prodotti più vasta ai consumatori finali, sono tra i motivi principali che rendono l'abbattitore uno strumento fondamentale nei moderni laboratori di panificazione. Oltre all'abbattimento di prodotto crudo, pre-cotto e cotto, la potenza e la qualità degli abbattitori Icematic consente la surgelazione del prodotto prelievitato pronto per l'infornamento, ottenendo in questo modo il massimo sfruttamento delle potenzialità derivanti dall'utilizzo delle "tecniche del freddo".

Pasticceria

Qualsiasi moderno laboratorio di pasticceria non può rinunciare all'utilizzo delle tecniche del freddo.

Il congelamento rapido a -18 °C e l'abbattimento positivo a +3°C permettono di lavorare con più efficienza, riducendo di conseguenza i tempi di preparazione e lo spazio utilizzato in conservazione e aumentando la sicurezza alimentare del prodotto. Le ottime prestazioni dimostrate dagli abbattitori Icematic garantiscono cicli di abbattimento veloci ma delicati per ottenere un risultato perfetto per qualsiasi prodotto di pasticceria (crudo o cotto, finito o semilavorato). Per conservare al meglio i prodotti abbattuti, è suggerita l'utilizzazione dei conservatori TecnoControl, dotati di controllo attivo dell'umidità.

Gastronomia

L'abbattitore rapido di temperatura è uno strumento indispensabile per l'attività dello chef, poiché permette al ristoratore di pianificare ed organizzare in anticipo la sua attività, offrendo ai clienti un menù vario e completo, unito ad un servizio rapido ed efficiente, nell'assoluto rispetto della fragranza e della freschezza dei cibi offerti. Il principale vantaggio, oltre alla maggiore sicurezza alimentare (HACCP), è la riorganizzazione dell'attività della cucina, grazie all'eliminazione dei picchi di lavoro e dell'inutile ripetizione delle stesse preparazioni ogni giorno, rendendo la propria attività più moderna ed efficiente.

Gelateria

La cremosità del gelato dipende principalmente dalla presenza di micro-bollicine di aria e micro-cristalli di ghiaccio. Per preservare tali caratteristiche è necessario abbattere rapidamente il gelato appena uscito dal mantecatore. Questa operazione, oltre a contribuire alla formazione di micro-cristalli di ghiaccio, facilita la formazione di una sottile barriera superficiale che impedisce al prodotto di "sgonfiarsi" e di lasciare fuoriuscire l'aria in esso contenuta. Il risultato finale è un gelato cremoso, soffice e pronto per essere servito o conservato. Gli abbattitori Icematic sono dotati di una funzione specifica per l'abbattimento rapido negativo del gelato.

BT SERIES

Functions - *Funzioni*

Blast chillers
The most advanced solutions of chilling/freezing for the best product quality and hygiene.

Abbattitore
Le soluzioni più avanzate di abbattimento per una migliore qualità del prodotto.

Thawing
Thawing with temperature and humidity control.

Scongelamento
Scongelamento a temperatura ed umidità controllata.

Conservation
Conservation cycles available for any type of product.

Conservazione
Cicli di conservazione disponibili per ogni prodotto.

Ice Cream
The specific function to produce the perfect ice cream.

Gelateria
La specifica funzione per ottenere il gelato perfetto.

Retarder prover
New retarder proofing cycle for the optimal leavening, manual or by program.

Feramlievitazione
Nuovo ciclo di fermalievitazione per una lievitazione ottimale, manuale o programmabile.

Low temperature cooking
New low temperature cooking function, to increase meals flavour.

Cottura a bassa temperatura
Nuova funzione di cottura lenta, ideale per esaltare le qualità organolettiche del cibo.

All the functions you can think of, in only one machine: Icematic introduces BlueTouch Series.
This multifunction machine is much more than a simple blast chiller: following the technologic development and the customer needs to minimize time and spaces, Icematic creates the solution presenting a completely customizable machine utilizing icons on a touch interface.

Tutte le funzioni che puoi pensare, in un'unica macchina: Icematic presenta la Serie BlueTouch.
Questa macchina multifunzione è molto più di un semplice abbattitore di temperatura: grazie allo sviluppo tecnologico e alle esigenze del cliente per ridurre al minimo i tempi e gli spazi, Icematic crea la soluzione che presenta una macchina completamente personalizzabile che utilizza icone su un'interfaccia touch.

Multifunctionality at your service
Endless possibilities, one machine: BT Series is the new range of blast chillers including low temperature cooking and retarder proving functions, in addition to the best chilling/freezing options.
A simple and intuitive 7" interface, with a customized functions view for every special need, is the key feature of the new BT Series.

La multifunzionalità al tuo servizio
Più soluzioni, una sola macchina: Serie BT è la nuova gamma di abbattitori che introduce nuove funzioni come la cottura a bassa temperatura e la fermalievitazione, oltre alle migliori tecniche di abbattimento di temperatura. Un' interfaccia da 7" semplice ed intuitiva, con icone personalizzabili in qualsiasi momento, è il punto di forza della nuova Serie BT.

Control panel - *Pannello di controllo*

- Blast chilling mode - *Abbattimento positivo*
- Shock freezing mode - *Surgelazione*
- Retarder proving cycle - *Ciclo di fermalievitazione*
- Thawing cycle - *Ciclo di scongelamento*
- Slow cooking - *Cottura a bassa temperatura*
- Ice cream function - *Funzione gelato*
- Conservation cycle - *Ciclo di conservazione*
- Programs library - *Libreria programmi*

WI-FI connection - *Connessione WI-FI*

From today your BT Series can be managed directly from your smartphone. All you need is a simple WI-FI connection to access your blast chiller menu and monitor it.

Da oggi la tua serie BT ha la possibilità di essere gestita direttamente dal tuo smartphone. Basta una semplice connessione WI-FI per poter accedere al menù del tuo abbattitore e monitorarlo.

- Quick access from any device and browser.
  Facile accesso da ogni tipo di dispositivo.
- It does not need any dedicated app, totally free.
  Non ha bisogno di nessuna app dedicata, totalmente gratuito.
- Possibility to enlarge the screen, to improve visibility in small devices.
  Possibilità di ingrandire lo schermo, per migliorare la visibilità nei piccoli dispositivi.
- Possibility of observing and controlling the machine remotely.
  Possibilità di monitorare e controllare la macchina da remoto.

Utilities menu - *Menù utilità*

Drying : Drying cycle through forced ventilation.
Asciugatura *: Ciclo di asciugatura tramite ventilazione forzata a tempo.*

Sanitation (optional) : Ozone sanitizing device to clean the blast chiller room.
Sanificazione (optional) : *Ciclo di ozono che sanifica la cella interna.*

Hot gas defrosting : Possibility to launch a manual hot gas defrosting.
Sbrinamento gas caldo : *Avvia il ciclo di sbrinamento a gas caldo anche manualmente.*

Alarms : Possibility to see active and previous alarms lists.
Lista allarmi : *È possibile consultare la lista degli allarmi attivi e storici.*

Languages : Possibility to set the language.
Lingue : *È possibile impostare la lingua di utilizzo.*

Display : Easier cycle parameters control.
Sinottico : *Monitora lo stato di tutti i parametri della macchina.*

Service : Easier access to all service utilities.
Service *: Accessibilità a tutte le utility del service.*

Screen lock : Possibility to lock the screen through a password.
Blocco schermo *: È possibile bloccare l'accesso allo schermo tramite password.*

Blast chilling cycles - *Cicli di abbattimento*

+4°C

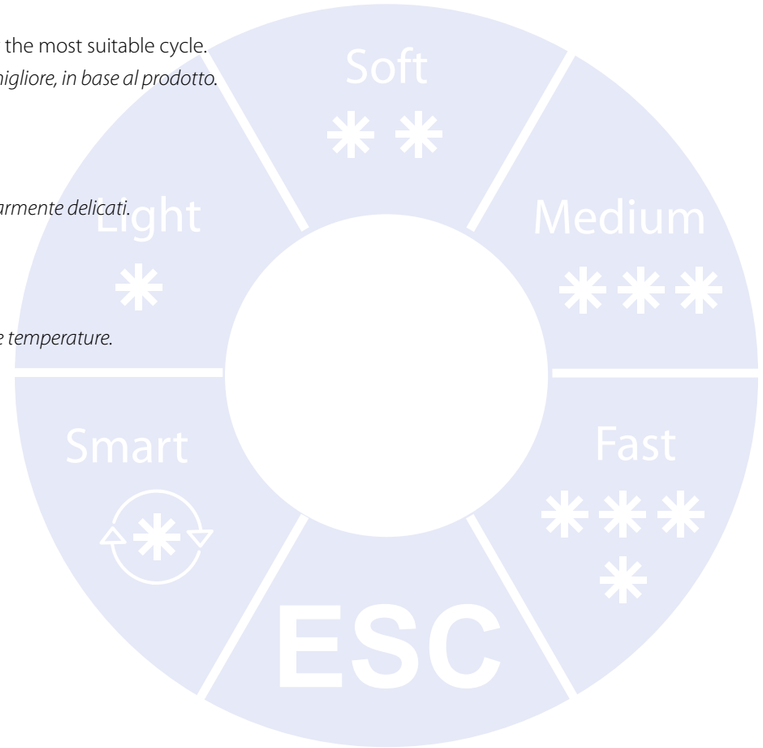
Smart
The system selects automatically the most suitable cycle.
Sceglie automaticamente il ciclo migliore, in base al prodotto.

Light
Suitable for delicate products.
Da utilizzare con prodotti particolarmente delicati.

Soft
Standard blast chilling cycle.
Per prodotti che non temono basse temperature.

Medium
For fat and delicate products.
Per prodotti grassi e delicati.

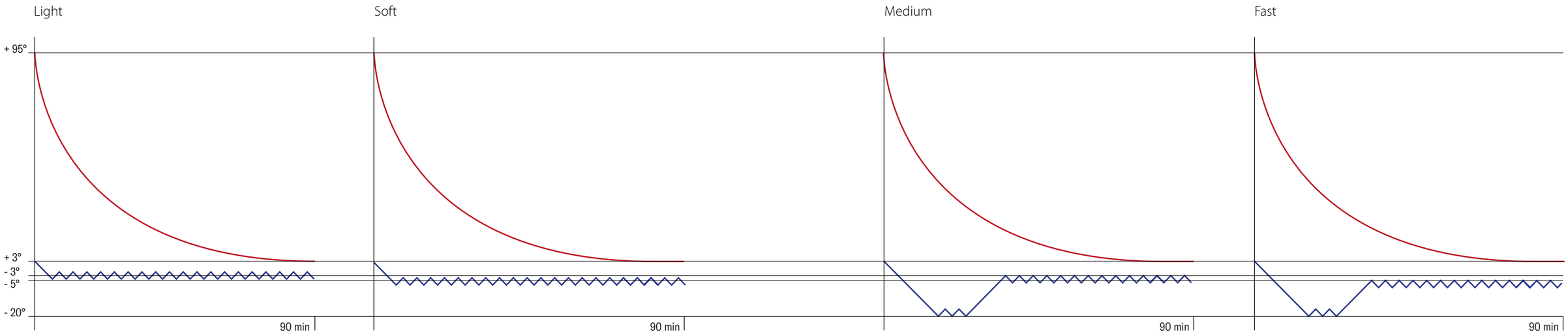
Fast
Ideal for massive loads.
Ideale per carichi importanti.



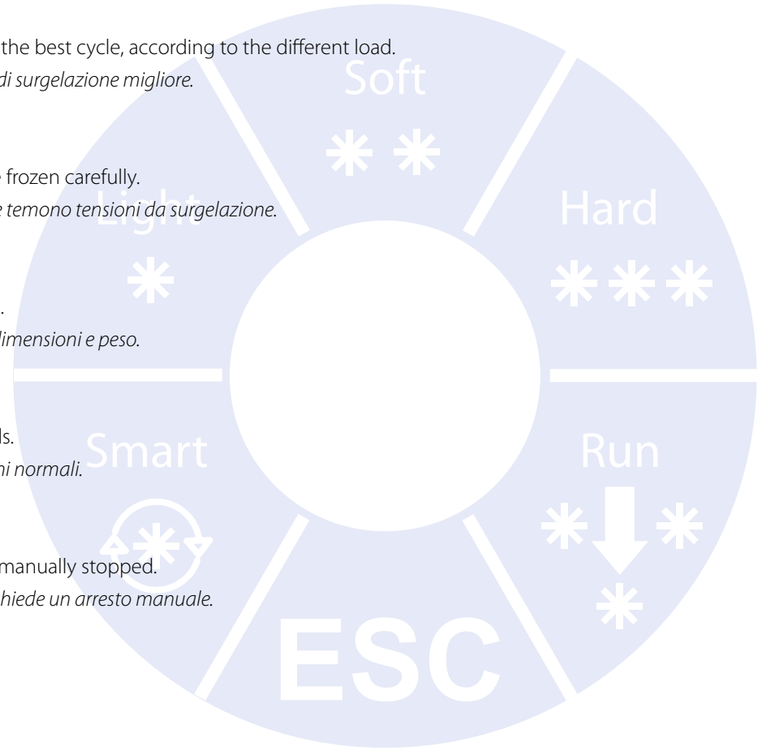
DFControl

DFC Algorithm
This new algorithm (Dynamic Frost Control) allows to limit the formation of the ice in positive chilling, especially with small loads. This dynamic regulation, guarantees also significant energy savings.

Algoritmo DFC
Questo nuovo algoritmo (Dynamic Frost Control) permette di limitare il rischio di formazione di ghiaccio in abbattimento positivo con bassi carichi.
Tale regolazione dinamica, garantisce inoltre un risparmio energetico notevole.



Shock freezing cycles - *Cicli di surgelazione*



Smart
The system starts automatically the best cycle, according to the different load.
Sceglie automaticamente il ciclo di surgelazione migliore.

Light
Suitable for massive loads, to be frozen carefully.
Da utilizzare per carichi grossi che temono tensioni da surgelazione.

Soft
Ideal for meat and fish products.
Ideale per carni e pesci di grandi dimensioni e peso.

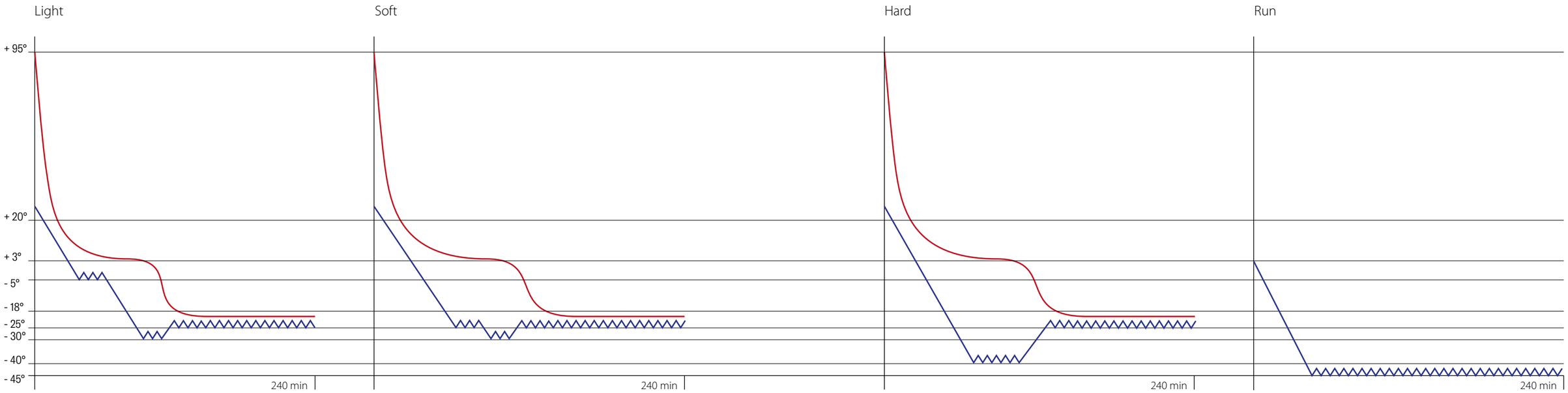
Hard
Standard cycle for medium loads.
Ciclo standard, studiato per carichi normali.

Run
Continuos freezing cycle, to be manually stopped.
Ciclo di surgelazione continuo: richiede un arresto manuale.

DFControl

DFC Algorithm
This new algorithm (Dynamic Frost Control) allows to limit the formation of the ice in positive chilling, especially with small loads. This dynamic regulation, guarantees also significant energy savings.

Algoritmo DFC
Questo nuovo algoritmo (Dynamic Frost Control) permette di limitare il rischio di formazione di ghiaccio in abbattimento positivo con bassi carichi.
Tale regolazione dinamica, garantisce inoltre un risparmio energetico notevole.

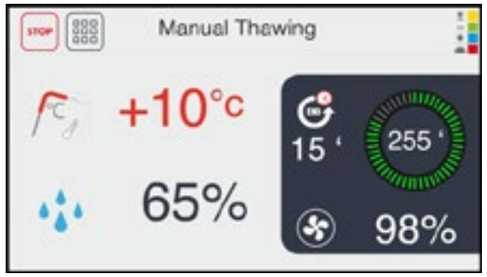


Thawing - *Scongelamento*

Cycle features
Thanks to the control of temperature and air speed, as well as the humidity control, it is guaranteed a saving of time and the conservation of the organoleptic properties of foods.

Caratteristiche ciclo
Il controllo della temperatura e della velocità dell'aria, unitamente al valore dell'umidità permette un risparmio di tempo e una garanzia di mantenimento delle proprietà organolettiche e del peso degli alimenti.

Manual - Automatic
Thawing cycles available in both manual and programmable variants, with features and name of the cycle highlighted. Through this button is possible to select the thawing mode.



Manuale - Programmabile
Sono disponibili sia cicli di scongelamento a impostazione manuale che a programma, con evidenziate caratteristiche e nome del ciclo. É possibile selezionare con il tasto a fianco, un ciclo di scongelamento.

Conservation - *Conservazione*

Cycle features
Thanks to the control of temperature and air speed, as well as the humidity control, a saving of time and the preservation of foods organoleptic properties is guaranteed.

Caratteristiche ciclo
Il controllo della temperatura e della velocità dell'aria, unitamente al valore dell'umidità permette un risparmio di tempo e una garanzia di mantenimento delle proprietà organolettiche e del peso degli alimenti.

Manual - Automatic
Conservation cycles available in both manual and programmable variants, with features and name of the cycle highlighted

Manuale - Programmabile
Sono disponibili sia cicli di conservazione a impostazione manuale che a programma, con evidenziate caratteristiche e nome del ciclo.

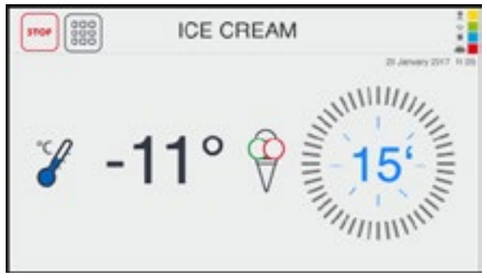
Ice Cream function - *Funzione gelato*

Cycle features

The control of temperature and air speed, with the timer, guarantees the proper hardening or softening of the ice cream pans surface. This makes them ready for sale / preservation.

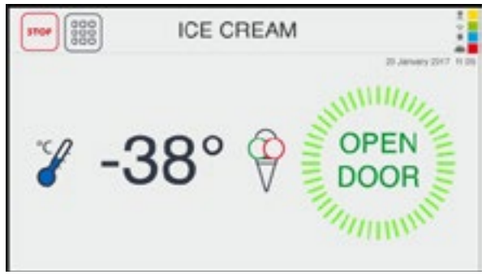
Caratteristiche ciclo

Il controllo della temperatura e della velocità dell'aria, permette di ottenere, unitamente al timer, il corretto indurimento o rammollimento superficiale della vaschetta gelato, rendendola pronta all'esposizione o conservazione.



Cycle by timer

A cycle with timer is manually settable together with the cell temperature. This allows a timed freezing of the ice cream pans.



Ciclo timer manuale

È disponibile un ciclo a timer impostabile manualmente assieme alla temperatura di cella, che permette una surgelazione temporizzata delle vaschette gelato.

Retarder prover function- *Funzione fermalievita*

Cycle features

The temperature and fan speed setting, together with the humidity active control, are the main features to grant a perfect leavening for every product.

Caratteristiche ciclo

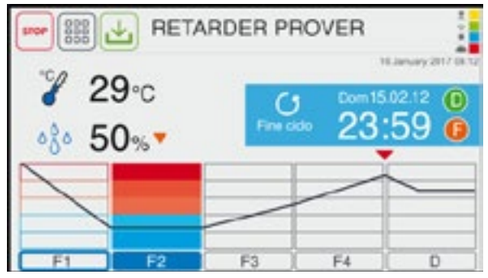
Il controllo della temperatura, della velocità dell'aria e dell'umidità permette il controllo ottimale della lievitazione in tutte le condizioni. Il software ingloba l'esperienza decennale Icematic in questo settore.

Manual - Automatic

Proving cycles can be manual or set as a complete program.

Manuale - Programmabile

È disponibile sia la lievitazione manuale o quella a più fasi che deve essere impostata come un programma.



Data cycle view

Every cycle parameter is clearly shown in the display both in manual or program mode. Easy access to the main system for any change.

Visualizzazione dati

Chiara visualizzazione di tutti i dati fondamentali, sia nell'opzione manuale (prima videata) che nel caso di ciclo a più fasi (seconda videata). Vi è sempre la possibilità di visualizzare anche valori secondari di processo.

Low cooking temperature - *Cottura bassa temperatura*

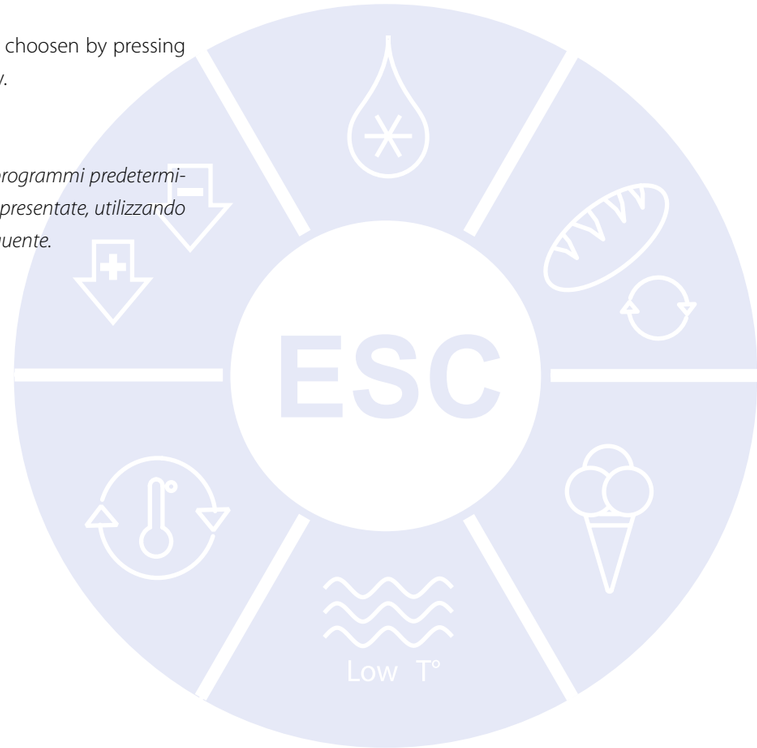
Cycle features
As for the proving, the temperature and fan speed setting, toghether with the humidity control, are granting high cooking performances.

Caratteristiche ciclo
Il controllo della temperatura, della velocità dell'aria e dell'umidità permette il controllo ottimale della cottura in tutte le condizioni e con tutti gli alimenti.

Programs setting - *Impostazione programmi*

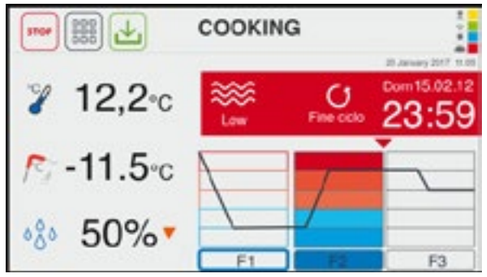
Programs setting
A pre-set program can be simply choosen by pressing the relevant button on the display.

Impostazione programmi
È possibile impostare una serie di programmi predeterminati, per ognuna delle funzionalità presentate, utilizzando la ruota di selezione programmi seguente.



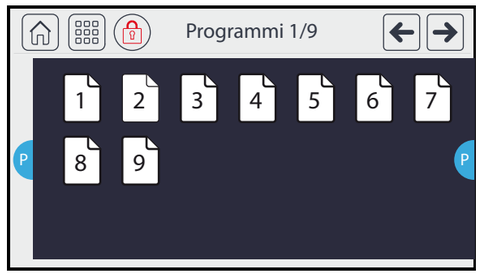
Manual - Automatic
Both manual and programmed cooking cycles available.

Manuale - Programmabile
È disponibile sia la cottura manuale o quella a programma predefinita dall'utente.



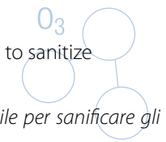
Cycle parameters
Cycle parameters can be adjusted in every cooking and conservation cycles. A time programmable cooking is also available.

Visualizzazione dati
Chiara visualizzazione di tutti i dati fondamentali, sia nella fase di cottura a tempo sia nella fase di conservazione. Disponibile inoltre la cottura con ciclo finale programmato.



- Thawing function - *Programma di scongelamento*
- Retarder prover program - *Programma a cicli di fermalievitazione*
- Ice cream function - *Programma gelato*
- Low cooking temperature function - *Programma di cottura a bassa temperatura*
- Conservation function - *Programma di conservazione*
- Blast chilling or shock freezing function - *Programma di abbattimento o surgelazione*

Technical features - *Caratteristiche tecniche*

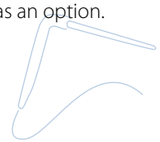


Ozone sanitation (optional): sanitizes the blast chilling chamber after cleaning the machine. Useful also to sanitize working tools.
Sanitizzazione ad ozono (optional): *igienizza la cella di abbattimento dopo la pulizia della macchina. Utile per sanificare gli strumenti di lavoro.*

Evaporator: easy to inspect and with hot gas defrosting, painted against corrosion risks. Indirect air flow.
Evaporatore: *dotato di flusso d'aria indiretto e sbrinamento a gas caldo, è facilmente ispezionabile, verniciato per eliminare il rischio di corrosione.*

USB recorder: possibility to export programs list, alarms list and also software upgrades from the USB
Registratore USB: *è possibile esportare la lista dei programmi, degli allarmi e l'aggiornamento del software tramite USB.*

Deep-formed internal floor: to guarantee an easy cleaning and maximum hygiene.
Fondo interno: *stampato per garantire una facile pulizia e la massima igiene.*



Core probe: automatically controls the length of the blast chilling cycle.
Conic shaped, can be easily removed after the cycle, no heating needed. The double probe is available as an option.
Sonda ad ago: *controlla automaticamente la durata del ciclo di abbattimento.*
Ha forma conica per una facile estrazione senza riscaldamento. La doppia sonda è disponibile in opzione

Dual suitability trays rack: suitable for both GN1/1 and EN 600 x 400 mm trays.
Easily removable for cleaning, it is designed to facilitate the chilling air flow, increasing the machine efficiency.
Struttura portateglie: *adatta per teglie GN 1/1 e EN 600 x 400 mm.*
Facilmente estraibile per la pulizia, è realizzata in modo da facilitare il passaggio dell'aria, aumentando l'efficienza della macchina.

Cabinets body: cabinet internal and external in stainless steel, made by injected polyurethane without CFC.
Thickness 70 mm. Internal rounded corners.
Mobile: *mono-scocca con finiture interne ed esterne in acciaio inox, realizzata con poliuretano iniettato, esente da CFC.*
Spessore 70 mm. Angoli interni arrotondati.

BT Series - *Serie BT*

	BT 10.35	BT 15.65	BT 15-2.70
Capacity *Capacità*	10 trays/*teglie*	15 trays/*teglie*	30 trays/*teglie*
+90°C > 3°C	35 kg	65 kg	70 kg
+90°C > -18°C	25 kg	50 kg	55 kg
Dimensions (WPH) *Dimensioni (LPH)*	840 x 871 x 1498 : 1548 mm	840 x 970 x 1952 : 2002 mm	840 x 1340 x 1952 : 2002 mm
Voltage *Voltaggio*	400V / 3N / 50 Hz	400V / 3N / 50 Hz	400V / 3N / 50 Hz

BC SERIES

Functions - *Funzioni*

Blast Chillers
The most advanced solutions of chilling/freezing for the best product quality and hygiene.

Abbattitore
Le soluzioni più avanzate di abbattimento per una migliore qualità del prodotto.

Thawing
Thawing with temperature and humidity control.

Scongelamento
Scongelamento a temperatura ed umidità controllata.

Ice cream
The specific function to produce the perfect ice cream.

Gelateria
La specifica funzione per ottenere il gelato perfetto.

Chilling programs
A wide range of chilling programs, always at your service. Thanks to the long experience in blast chilling.

Programmi di abbattimento
L'esperienza maturata nell'abbattimento, potrà essere utilizzata usufruendo della libreria di programmi di abbattimento.

HACCP control
Cycles details can be easily stored on an USB stick, in compliance with HACCP guidelines.
This is one of the most advanced solutions for the respect of the security norms.

Controllo HACCP
Un avanzato sistema di monitoraggio dell'apparecchiatura, unito ad una reportistica degli allarmi e dei cicli di funzionamento direttamente su chiave USB, fornisce una delle soluzioni più avanzate per rispondere alle norme HACCP.

Sanitation (optional)
The highest hygene levels are guaranteed by the possibility to use the ozone.

Sanificazione (optional)
La possibilità di utilizzare un ciclo di sanificazione ad ozono permette di garantire alti standard igienici nell'utilizzo della apparecchiatura.

The advanced blast chiller: BlueChill Series by Icematic
This appliance includes the most evolved solutions in chilling and freezing for the best product quality, thawing and the specific function for ice cream production.

L'abbattitore evoluto: Serie BlueChill by Icematic
Questo abbattitore include le più avanzate soluzioni di abbattimento e surgelazione, per la migliore qualità del prodotto, lo scongelamento e la funzione dedicata alla gelateria.

Door and handle
The door is reversible and with self-closing system for angles of less than 90°. The door handle have an innovative design, is ergonomic and simple to clean, it make easy and safe the door opening and closing.

Porta e maniglia
La porta è reversibile ed autochiudente per angoli di apertura inferiori ai 90°. La maniglia ha un design innovativo, è ergonomica e di facile pulizia, rende semplice e sicura l'apertura e la chiusura della porta.

Main menu - *Menù principale*

Stand-by button
Tasto stand-by

Chilling power
Led potenza abbattimento

Start manual chilling
Avvio abbattimenti positivi manuali

Start manual freezing
Avvio abbattimenti negativi manuali

Start/stop cycle button
Tasto avvio arresto cicli

Select chilling mode
Selezione tipologia abbattimento

Increase value button
Incremento valori

Decrease value and silent mode button
Decremento valori modalità silenziona

Alphanumeric display
Display alfanumerico a 9 caratteri

Chilling status
Stato ciclo abbattimento

Start ice cream cycle
Tasto di avvio ciclo gelato

HACCP and alarms data download
Tasto accesso/scarico dati HACCP e allarmi

Chilling programs selection and storage
Seleziona e memorizza programmi abbattimento

Ozone sanitation cycle
Avvio ciclo sanitizzazione ad ozono

Start thawing cycle
Avvio ciclo di scongelamento

Start manual defrost
Tasto avvio sbrinamento manuale

Utility functions - *Funzioni utilità*

Data visualisation
Simple and intuitive. Easy access to all the information thanks to the scrolling display.

Visualizzazione dati
Chiara visualizzazione di tutti i dati fondamentali, con la possibilità di richiamare dati secondari, il tutto visualizzabile sul nuovo display alfanumerico con scritte anche a scorrimento in lingua.

Drying
Drying cycle through forced ventilation.

Hot gas defrosting
Possibility to launch a manual hot gas defrosting in the defrost cycle.

Service
Easier access to all service utilities.

Alarms
Possibility to see active and previous alarms list.

Data storage
It's possible to download the full alarms list and the cycle details, through the USB stick. It's also possible to update the software and migrate the programs.

Languages
Possibility to set the language.

Asciugatura
Ciclo di asciugatura tramite ventilazione forzata a tempo.

Sbrinamento gas caldo
Il ciclo di sbrinamento a gas caldo può essere avviato anche manualmente.

Service
Accessibilità a tutte le utility del service.

Lista allarmi
È possibile consultare la lista degli allarmi attivi e storici.

Esportazione dati
È possibile esportare la lista degli allarmi e dei cicli di lavoro tramite chiavetta USB. È inoltre possibile aggiornare il software e migrare i programmi.

Lingue
È possibile impostare la lingua di utilizzo.

Blast chilling cycles - *Cicli di abbattimento*

Chilling cycles

Different chilling cycles can be chosen when using the appliance. The type of cycle is indicated by the number of leds illuminated.

Cicli di abbattimento

Per ogni tipo di abbattimento si possono scegliere diverse modalità, fino ad avere nell'abbattimento negativo anche la surgelazione continua. La modalità è indicata dal numero di led accesi sopra i tasti di abbattimento.

Light

Set temperature -3°C degrees, suitable for delicate products.

Se selezionato, esegue un abbattimento positivo con set cella a -3°C e passaggio in conservazione a +2°C.

Da utilizzare per carichi delicati che temono il ghiaccio.

Soft

Set temperature -5°C degrees, standard blast chilling cycle.

Se selezionato, esegue un abbattimento positivo con set cella a -5°C e passaggio in conservazione a +2°C.

Medium

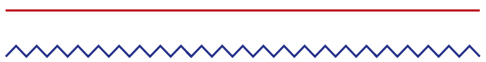
Initially it runs with set temperature at -20°C degrees before rising to -3°C degrees, suitable for the purposes of speeding up the blast chilling time by reducing the formation of ice.

Se selezionato, esegue in una prima fase un abbattimento positivo con set cella a -20°C e nella seconda e ultima fase con set cella -3°C, al termine si ha il passaggio in conservazione a +2°C. Da utilizzare per carichi che non temono il ghiaccio.

Fast

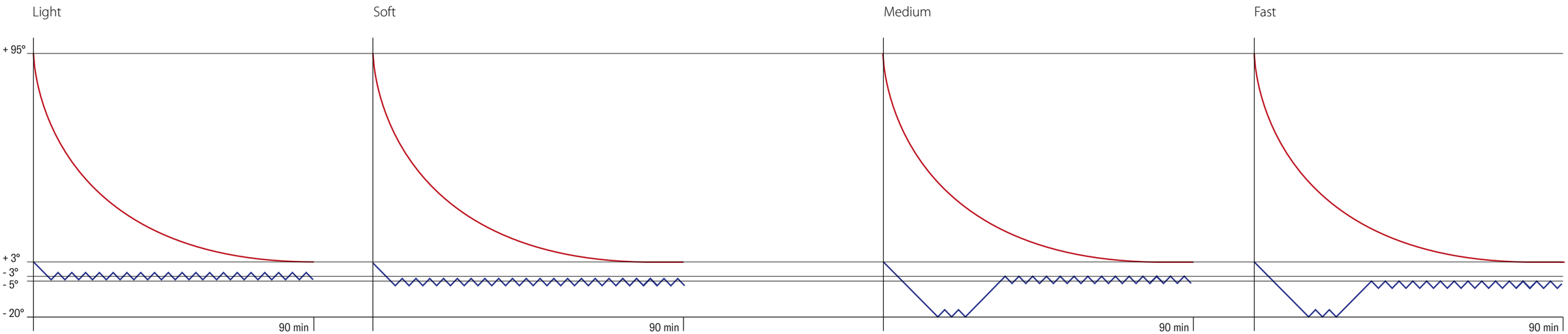
Initially it runs with set temperature at -20°C degrees before rising to -5 degrees, suitable for the purposes of speeding up the blast chilling time in case of massive loads.

Se selezionato, esegue in una prima fase un abbattimento positivo con set cella a -20°C e nella seconda e ultima fase con set cella -5°C, al termine si ha il passaggio in conservazione a +2°C. Da utilizzare per carichi grossi che non temono il ghiaccio.



Core temperature - *Temperatura interna del prodotto*

Air - *Aria*



Shock freezing cycles - *Cicli di surgelazione*

Freezing cycles

Different chilling cycles can be chosen when using the appliance. The type of cycle is indicated by the number of leds illuminated.

Cicli di scongelamento

Per ogni tipo di abbattimento si possono scegliere diverse modalità, fino ad avere nell'abbattimento negativo anche la surgelazione continua. La modalità è indicata dal numero di led accesi sopra i tasti di abbattimento.

Light

Initially it runs with set temperature at -5°C degrees before going down to -30°C degrees, suitable to the reduction of the internal strength state induced on the frozen product.

Se selezionato, esegue in una prima fase un abbattimento negativo con set cella a -5°C e nella seconda e ultima fase con set cella -30°C, al termine si ha passaggio in conservazione a -25°C. Da utilizzare per carichi grossi che temono tensioni da surgelazione.

Soft

Initially it runs with set temperature at -20°C degrees before going down to -30°C degrees, suitable in case of massive loads.

Se selezionato, esegue in una prima fase un abbattimento negativo con set cella a -20°C e nella seconda e ultima fase con set cella -30°C, al termine si ha passaggio in conservazione a -25°C. Da utilizzare per carichi grossi.

Hard

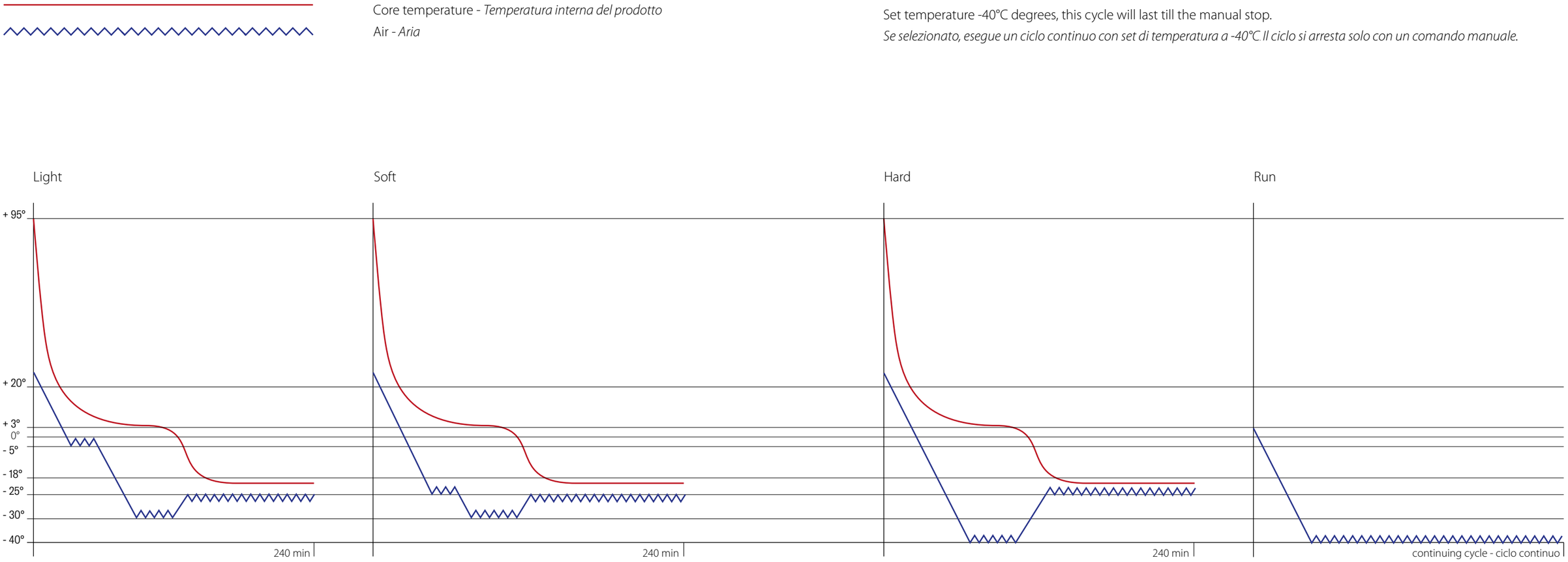
Set temperature -40°C degrees, standard shock freezing cycle and suitable for medium-small loads.

Se selezionato, esegue un abbattimento negativo con set cella a -40°C, al termine si ha passaggio in conservazione a -25°C. Da utilizzare per carichi medio piccoli.

Run

Set temperature -40°C degrees, this cycle will last till the manual stop.

Se selezionato, esegue un ciclo continuo con set di temperatura a -40°C Il ciclo si arresta solo con un comando manuale.



Thawing - *Scongelamento*

Cycle features
Thanks to the control of temperature and air speed, it is guaranteed a saving of time and the conservation of the organoleptic properties of foods.

Caratteristiche ciclo
Il controllo della temperatura e della velocità dell'aria, permette un risparmio di tempo e una garanzia di mantenimento delle proprietà organolettiche e del peso degli alimenti.

Ice Cream function - *Funzione gelato*

Cycle features
The control of temperature and air speed, with the timer, guarantees the proper hardening or softening of the ice cream pans surface. This makes them ready for sale / preservation.

Caratteristiche ciclo
Il controllo della temperatura e della velocità dell'aria, permette di ottenere, unitamente al timer, il corretto indurimento o rammollimento superficiale della vaschetta gelato, rendendola pronta all'esposizione o conservazione.

Cycle by timer
A cycle with timer is manually settable together with the cell temperature. This allows a timed freezing of the ice cream pans.

Ciclo timer manuale
È disponibile un ciclo a timer impostabile manualmente assieme alla temperatura di cella, che permette una surgelazione temporizzata delle vaschette gelato.

Data visualisation
A simple and intuitive data visualization, with the possibility to recall secondary data.

Visualizzazione dati
Chiara visualizzazione di tutti i dati fondamentali, con la possibilità di richiamare dati secondari.

Program
Through this button is possible to select the thawing mode.

Programma
È possibile selezionare con il tasto a fianco, un ciclo di scongelamento.

Data visualisation
A simple and intuitive data visualization, with timer and countdown.

Visualizzazione dati
Chiara visualizzazione di tutti i dati fondamentali, con evidenziato il timer impostato e il countdown relativo.

Programs setting - *Impostazione programmi*

Set up programs
Through this button it's possible to set up different programs, each with a different recipe.

Impostazione programmi
Premendo l'icona rappresentata è possibile impostare una serie di programmi predeterminati, per le varie ricette di abbattimento.

Data visualisation
A simple and intuitive data visualization, with the possibility to recall secondary data.

Visualizzazione dati
Chiara visualizzazione di tutti i dati fondamentali, con la possibilità di richiamare dati secondari.

Sanitation cycle (optional) - *Ciclo di sanitizzazione* *(optional)*

Ozone cycle
A sanitizing cycle with ozone will be activated by pushing this button.

Ciclo a ozono
Premendo l'icona rappresentata è possibile avviare un ciclo a tempo di sanificazione tramite iniezione nella cella di ozono.

Data visualisation
A simple and intuitive data visualization, with timer and countdown.

Visualizzazione dati
Chiara visualizzazione di tutti i dati fondamentali, con evidenziato il timer impostato e il countdown relativo.

Technical features - *Caratteristiche tecniche*

Ozone sanitation (optional): sanitizes the blast chilling chamber after cleaning the machine. Useful also to sanitize working tools.
Sanitizzazione ad ozono (optional): *igienizza la cella di abbattimento dopo la pulizia della macchina. Utile per sanificare gli strumenti di lavoro.*

Evaporator: easy to inspect and with hot gas defrosting, painted against corrosion risks. Indirect air flow.
Evaporatore: *dotato di flusso d'aria indiretto e sbrinamento a gas caldo, è facilmente ispezionabile, verniciato per eliminare il rischio di corrosione.*

USB recorder: to store date, temperature, cycles timing and alarms, during the chilling and the conservation cycles.
Registratore USB: *vengono registrate data, temperature e tempi durante tutti i cicli di abbattimento e di conservazione, assieme agli allarmi.*

Deep-formed internal floor: to guarantee an easy cleaning and maximum hygiene.
Fondo interno: *stampato per garantire una facile pulizia e la massima igiene.*

Core probe: automatically controls the length of the blast chilling cycle.
Conic shaped, can be easily removed after the cycle, no heating needed. The double probe is available as an option.
Sonda ad ago: *controlla automaticamente la durata del ciclo di abbattimento.*
Ha forma conica per una facile estrazione senza riscaldamento. La doppia sonda è disponibile in opzione.

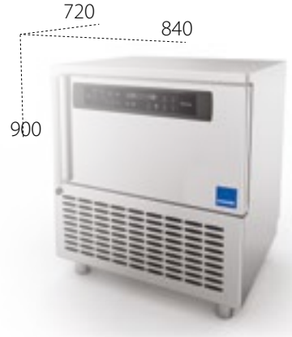
Dual suitability trays rack: suitable for both GN1/1 and EN 600 x 400 mm trays.
Easily removable for cleaning, it is designed to facilitate the chilling air flow, increasing the machine efficiency.
Struttura portateglie: *adatta per teglie GN 1/1 e EN 600 x 400 mm. Facilmente estraibile per la pulizia, è realizzata in modo da facilitare il passaggio dell'aria, aumentando l'efficienza della macchina.*

Cabinets body: cabinet internal and external in stainless steel, made by injected polyurethane without CFC.
Thickness 70 mm. Internal rounded corners.
Mobile: *mono-scocca con finiture interne ed esterne in acciaio inox, realizzata con poliuretano iniettato, esente da CFC.*
Spessore 70 mm. Angoli interni arrotondati.

Condensate collecting pan: easy to pull out and to empty, for simple installation in places without any water draining.
Raccogli condensa: *vaschetta raccogli-condensa di facile estrazione e svuotamento, per installazioni anche in assenza di uno scarico acqua.*

BC Series - *Serie BC*

	BC 5.20	BC 10.35	BC 15.40	BC 15.65	BC 15-2.70
Capacity *Capacità*	5 trays/*teglie* GN 1/1 5 trays/*teglie* 600 x 400	10 trays/*teglie* GN 1/1 10 trays/*teglie* 600 x 400	15 trays/*teglie* GN 1/1 15 trays/*teglie* 600 x 400	15 trays/*teglie* GN 1/1 15 trays/*teglie* 600 x 400	30 trays/*teglie* GN 1/1 30 trays/*teglie* 600 x 400
+90°C > 3°C	20 kg	35 kg	40 kg	65 kg	70 kg
+90°C > -18°C	12 kg	25 kg	30 kg	50 kg	55 kg
Dimensions (WPH) *Dimensioni (LPH)*	840 x 720 x 900 mm	840 x 780 x 1498 mm	840 x 880 x 1952 mm	840 x 880 x 1952 mm	840 x 1250 x 1952 mm
oltage *Voltaggio*	230V / 1N / 50 Hz	400V / 3N / 50 Hz	400V / 3N / 50 Hz	400V / 3N / 50 Hz	400V / 3N / 50 Hz



ST SERIES

Technical features - *Caratteristiche tecniche*

Soft touch control panel: new soft touch control panel, intuitive and extremely easy to use.
Comandi soft touch: *nuova scheda elettronica con comandi soft touch, intuitiva e facile da utilizzare.*

Evaporator fans: anti-corrosion resin fan blades.
Ventilatore evaporatore: *ventilatore con pale in resina anticorrosione.*

Wheels (optional): castors kit.
Ruote (optional): *kit ruote.*

Kit variable pitch (optional): special structure for pastry with 10 mm adjustable pitch.
Kit passo variabile (optional): *struttura pasticceria passo variabile 10 mm.*

Product probe: conic/needle core temperature probe.
Sonda: *sonda di temperatura ad ago e conica.*

Ozone sanitation (optional): sanitizes the blast chilling chamber after cleaning the machine. Useful also to sanitize working tools.
Sanitizzazione ad ozono (optional): *igienizza la cella di abbattimento dopo la pulizia della macchina. Utile per sterilizzare gli strumenti di lavoro.*

HACCP (optional): USB key for HACCP data download.
HACCP (optional): *chiavetta USB per scarico dati HACCP.*

Ice cream function: dedicated cycle for ice cream production.
Funzione gelato: *ciclo dedicato per la produzione del gelato.*

The daily simplicity at your fingertips
Icematic is now introducing the new ST Series range of blast chillers and blast freezers. These machines are designed to improve the quality and organization of work. Powerful, versatile, easy to use and reliable. These are the most important features of Icematic ST blast chillers-freezers.

Gli abbattitori a portata di mano
La nuova gamma Icematic *di abbattitori di temperatura Serie ST, affidabili alleati per migliorare la qualità e l'organizzazione del lavoro. Potenza, versatilità, facilità d'uso ed affidabilità sono le caratteristiche più importanti degli abbattitori Icematic ST.*

Simple and intuitive soft touch control panel for the optimal visualisation of all the functions.
Panel de control de tacto suave simple e intuitivo para una visualización óptima de todas las funciones.

Cycle status
Fase del ciclo

Blast chilling
Abatimiento

Shock freezing
Schockfrosten

Blast chilling mode
Botón modalidad de abatimiento

Temperature and time display
Pantalla temperatura y tiempo

Status icon
Icono de fase

Decrease value key
Botón de disminución valores

Increase value key
Botón de aumento valores

Start and stop
Botón start/stop

Chilling cycles - *Cicli di abbattimento*

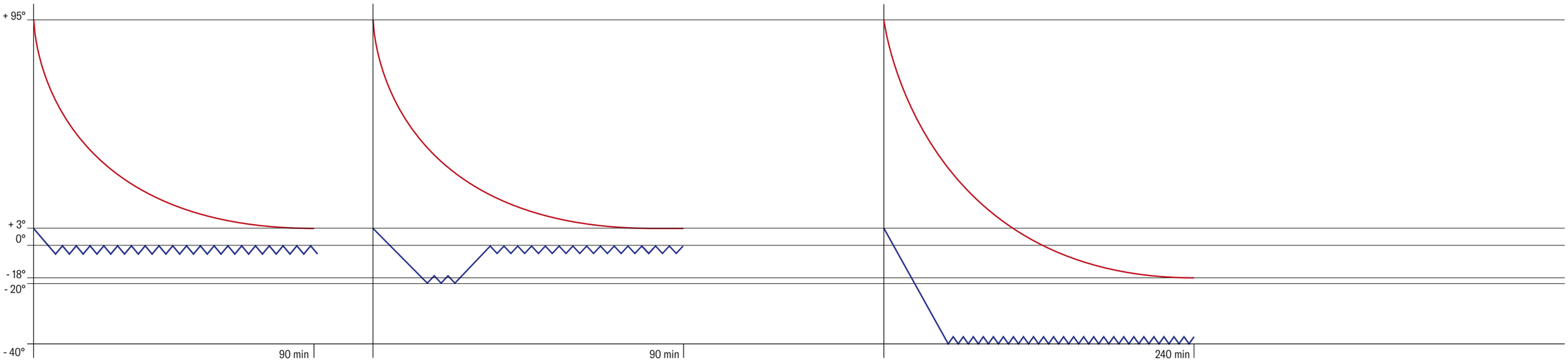
Soft
Suited for delicate or thin foodstuffs such as rice, vegetables, fried food.
Soft
Adatto a cibi delicati o sottili, come riso, verdure, prodotti fritti.

Hard
Very effective for dense, greasy and large-sized foodstuffs.
Hard
Molto efficace per cibi densi, grassi e di grossa pezzatura.

Freezing cycle - *Ciclo surgelazione*

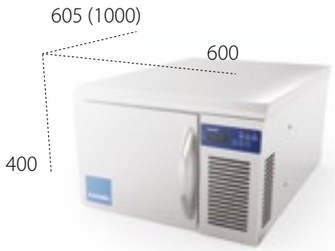
Shock freezing
Suited for any food product.
Surgelazione
Adatto a qualsiasi prodotto alimentare.

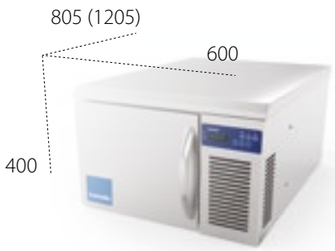
Core temp. - *Temp. interna prodotto*
Air - *Aria*

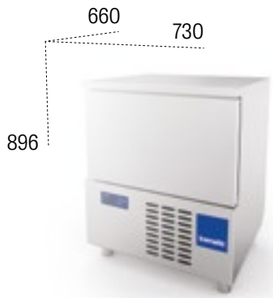


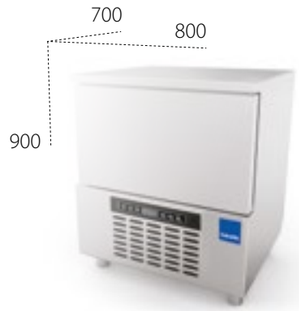
ST Series - *Serie ST*

	ST3 2/3	ST3 1/1	ST 5 1/1	ST 5	ST 10	ST 15
Capacity *Capacità*	3 grids/*griglie* GN 2/3 354x325	3 grids/*griglie* GN 1/1 530x325	5 trays/teglie GN1/1 530x325	5 trays/*teglie* 600x400	10 trays/*teglie* 600x400	15 trays/*teglie* 600x400
Tray pitch *Passo teglie*	70	70	68	68	68	68
Output chilling *Resa abbattimento*	7 kg	7 kg	14 kg	18 kg	32 kg	40 kg
Output freezing *Resa surgelazione*	5 kg	5 kg	10 kg	10 kg	22 kg	28 kg
Dimensions (WPH) *Dimensioni (LPH)*	600 x 605 (1000) x 400 mm	600 x 805 (1205) x 400 mm	730 x 660 x 896 mm	800 x 700 x 900 mm	800 x 700 x 1544 : 1599 mm	800 x 800 x 1950 : 2005 mm
Voltage *Voltaggio*	220-240V / 1N / 50 Hz	220-240V / 1N / 50 Hz	230V / 1N / 50 Hz	220-240V / 1N / 50-60 Hz	220-240V / 1N / 50 Hz	400V / 3N / 50 Hz









BT SERIES

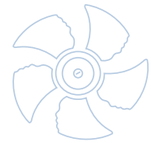
ROLL-IN

Power and quality in one appliance
Trolley blast chillers designed to satisfy the needs of industrial and handmade food sector users.
The BlueTouch range: experience and reliability at the top of the table.

Potenza e qualità in un'unica macchina
Abbattitori a carrello ideati per soddisfare ogni esigenza degli operatori del settore alimentare, artigianale ed industriale.
La gamma BlueTouch: garanzia di esperienza e affidabilità.

Technical features - *Caratteristiche tecniche*

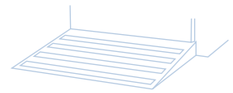
Evaporator fans: fan blades in composite resin.
Ventilatore evaporatore: *ventilatore con pale in resina composita.*



USB recorde: possibility to export programs list, alarms list and also software upgrades from the USB
Registratore USB: *è possibile esportare la lista dei programmi, degli allarmi e fare l'aggiornamento del software tramite USB.*

Product probe: conic/needle core temperature probe.
Sonda: *sonda di temperatura ad ago e conica.*

Ramp: insulated floor with external ramp.
Rampa: *pavimento isolato con rampa esterna.*



Condensing unit: remote condensing unit with 10 mt installation kit.
Unità condensatrice: *unità condensatrice remota con kit d'installazione 10 m.*

Door: right hinged door.
Porta: *cerniere porta a destra.*

Functions - *Funzioni*

Chilling cycle
Suited for delicate or thin foodstuffs such as rice, vegetables, fried food.

Ciclo abbattimento
Adatto a cibi delicati o sottili, come riso, verdure, prodotti fritti.

Freezing cycle
Suited for any food product.

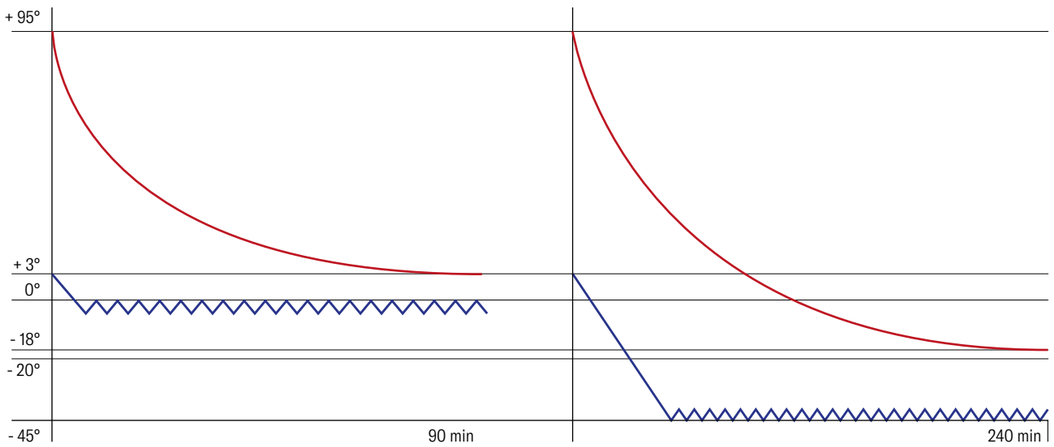
Ciclo surgelazione
Adatto a qualsiasi prodotto alimentare.

Conservation
Conservation cycles available for any type of product.

Conservazione
Cicli di conservazione disponibili per ogni prodotto.

Thawing
Thawing with temperature and humidity control.

Scongelamento
Scongelamento a temperatura ed umidità controllata.



Core temp. - *Temp. interna prodotto*
Air - *Aria*

Ice Cream
The specific function to produce the perfect ice cream.

Gelateria
La specifica funzione per ottenere il gelato perfetto.

Programs setting
A pre-set program can be simply choose

Impostazione programmi
Imposta una serie di programmi predeterminati.

Control panel - *Pannello di controllo*

- Blast chilling mode - *Abbattimento positivo*
- Shock freezing mode - *Surgelazione*
- Thawing cycle - *Ciclo di scongelamento*
- Ice cream function - *Funzione gelato*
- Conservation cycle - *Ciclo di conservazione*
- Programs library - *Libreria programmi*

BT Series - *Serie BT*

	BT 20-80	BT 20-110	BT 30	BT 40	BT 50
Capacity *Capacità*	1 trolley/*carrello* GN 1/1 1 trolley/*carrello* GN 2/1 1 trolley/*carrello* 600 x 800 mm	1 trolley/*carrello* GN 1/1 1 trolley/*carrello* GN 2/1 1 trolley/*carrello* 600 x 800 mm	1 trolley/*carrello* GN 2/1 1 trolley/*carrello* 600 x 800 mm	1 trolley/*carrello* GN 2/1 1 trolley/*carrello* 800 x 1000 mm	2 trolleys/*carrelli* GN 2/1 2 trolleys/*carrelli* 600 x 800 mm
Max trolley dimensions *Dimensione max carrello*	680 x 860 x 1850 mm	680 x 860 x 1850 mm	870 x 940 x 1980 mm	940 x 1100 x 1980 mm	1400 x 940 x 1980 mm
Output chilling *Resa abbattimento*	80 kg	110 kg	110 kg | 140 kg	150 kg | 200 kg	270 kg | 390 kg
Output freezing *Resa surgelazione*	65 kg	95 kg	95 kg | 125 kg	135 kg | 175 kg	250 kg | 365 kg
Dimensions (WPH) *Dimensioni (LPH)*	890 x 1335 x 2410 mm	890 x 1335 x 2410 mm	1370 x 1223 x 2270 mm	1550 x 1388 x 2348 mm	1780 x 1790 x 2430 mm
Voltage *Voltaggio*	400V / 3N / 50 Hz	400V / 3N / 50 Hz	400V / 3N / 50 Hz	400V / 3N / 50 Hz	400V / 3N / 50 Hz

Notes - *Note*

CastelMac Spa reserves the right to change models and specifications without prior notice - *CastelMac Spa si riserva il diritto di apportare modifiche sia tecniche che estetiche senza preavviso*

CastelMac Spa a socio unico

Via del lavoro, 9 - Castelfranco Veneto (TV)
Tel. + 39 0423 738451 - Fax. +39 0423 722811
icematic@castelmac.it - www.icematic.eu