



THERMOGEL

COOLING TECHNOLOGY FOR BAKERY

BLAST CHILLER AND FREEZER

Quick Freezing series

+80° | -18° C
in the core in one hour



PROVER
+40°C



RETARDER
+10°C



CLIMA
+25°C



STEAM
70/90%



STORAGE
-20°C



STORAGE PLUS
+0°C / +10°C



BLAST CHILLER
+80°C / +3°C



BLAST FREEZER
+25°C / -18°C



THAWING

50 YEARS
of EXPERIENCE

 Made in Italy

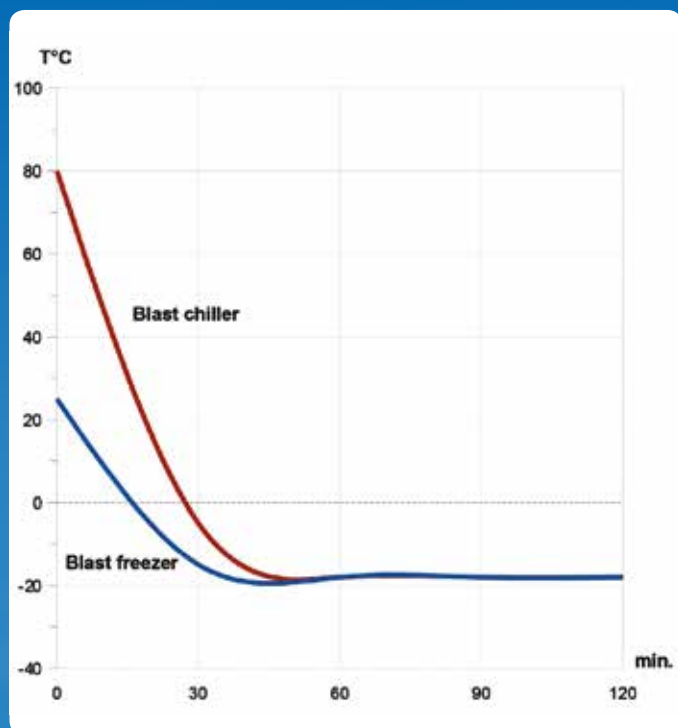




BLAST CHILLER
+80°C/+3°C



BLAST FREEZER
+25°C/-18°C



ABBATTIMENTO E SURGELAZIONE RAPIDA -18°C al cuore in un'ora:

Nel lontano 1963 si era compreso come la surgelazione rapida fosse un processo necessario per alcuni prodotti e già in quegli anni producevamo surgelatori rapidi per pane cotto, per prodotti di pasticceria e indurimento del gelato.

Con la continua evoluzione dei nostri progetti tecnologici abbiamo esteso il processo a diverse tipologie di prodotto.

L'esperienza acquisita in **50 anni** e gli innumerevoli test applicati a ogni singolo prodotto e in differenti realtà produttive, ci hanno permesso di progettare macchine di alta professionalità adatte a ogni specifica esigenza.

Particolare attenzione è stata rivolta alla velocità di raggiungimento della temperatura di **-20°C al cuore** rispettando contemporaneamente i valori di umidità relativa dello stesso.

La progettazione di nuovi aerovaporatori **con passi alette di 10/12mm**, di unità frigorifere con **compressori Bitzer** ad alta resa, offrono al professionista la sicurezza e la garanzia di una surgelazione ottimale in ogni condizione ambientale.

La produttività delle nostre macchine viene espressa per kg/h, a differenza dei surgelatori proposti nel settore catering e gastronomia che la indicano per cicli che vanno dalle 2 alle 3 ore.

I nostri surgelatori svolgono 3 diverse funzioni: abbattimento rapido, surgelazione rapida e conservazione.

BLAST CHILLER AND FREEZER

-18°C in the core in one hour:

In 60's the word of bakery has began to understand the importance of the fast freezing phase in the production's process.

In those years we were already producing shock freezers for baked bread, pastries and for the hardening of ice cream.

With the evolution of our technology we have extended the process to various types of products.

The experience gained in **50 years** and countless tests applied to each individual product, in different production companies, have enabled us to design highly professional machines suitable for any specific purpose.

Particular attention was paid to the speed in which is reached the temperature of **-20°C in the core of the product** while are respected the values of relative humidity.

We designed new evaporators **with fin spacing of 10/12mm**, refrigeration units with **high performance Bitzer compressors** to offer professional security and too guarantee an optimal freezing in all environmental conditions.

The productivity of our machines is expressed by kg/h, while freezers proposed in the catering and gastronomy sector indicate cycles that last 2 or 3 hours.

Our freezers play 3 different functions: blast chilling, blast freezer and storage.

ABATIMIENTO Y CONGELACIÓN RAPIDA

-18° C al corazón en una hora:

En el lejós 1963 se dieron cuenta de como la congelación rápida era un proceso necesario para ciertos productos y en esos años producíamos ya congeladores rápidos para el pan cocido, productos de pastelería y para el endurecimiento de helado.

Con la continua evolución de nuestros proyectos de tecnología hemos ampliado el proceso en varios tipos de productos.

La experiencia adquirida en **50 años** y las numerosas pruebas aplicadas en los productos y en diferentes empresas de producción, nos han permitido estudiar máquinas profesionales aptas para cada necesidad específica.

Particular atención a la velocidad para alcanzar la temperatura de **-20°C en el centro del corazón del producto**, respetando los valores de la humedad relativa de la misma.

El proyecto de los nuevos aerovaporadores **con separación de aletas de 10/12mm**, unidades de refrigeración con **compresores Bitzer** de alto rendimiento, ofrecen seguridad profesional y la garantía de la congelación óptima en todas las condiciones ambientales. **La productividad de nuestras máquinas es indicada por kg/h**, a diferencia de los congeladores propuestos en el sector de la restauración y la gastronomía que indican los ciclos de 2 a 3 horas. Nuestros congeladores tienen 3 diferentes funciones: El abatimiento rápido, congelación rápida y conservación.





 BLAST CHILLER
+80°C/+3°C

 BLAST FREEZER
+25°C/-18°C

QUICK FREEZING
+ 80° | -18° C
in the core in one hour



Per carrelli 670x800, 800x1000,
misure Uk e misure speciali.
Capacità: da 30kg/h
a 690 kg/h.



For racks 670x800, 800x1000,
Uk size and special misure.
Capacity: from 30kg/h
to 690 kg/h.



Para carros 670x800, 800x1000,
Uk size y medidas especiales.
Capacidad: desde 30kg/h hasta
690 kg/h.

IL NOSTRO OBIETTIVO



Pane



Pasticceria



Gelateria



Altro...



Abbattimento e surgelazione rapida per:

- pane cotto e precotto
- pane crudo
- croissant crudo
- pasticceria cruda
- pasticceria finita
- torte
- torte gelato
- pizza



Blast chiller and freezing of:

- cooked and precooked bread
- uncooked bread
- uncooked croissants
- uncooked pastry
- fresh pastry
- cakes
- ice cream cakes
- pizza



Abatimineto y surgelación rápida de:

- pan cocido y precocinado
- pan crudo
- croissants crudos
- pastelería cruda
- pastelería lista (final)
- tortas
- tortas heladas
- pizza



CRITERI COSTRUTTIVI

Surgelatore rapido a -40°C per medie e grandi produzioni con movimentazioni a carrelli

Pannelli e struttura componibile e smontabile con pannelli isolati in poliuretano ad alta densità di spessore 100mm, rivestimenti in acciaio inox. Pavimento componibile e smontabile con pannelli isolati in poliuretano ad alta densità di spessore 100mm con rinforzo in legno multistrato 15mm rivestito in acciaio inox 2mm bugnati anti-sdruciollo. Bordatura a catino per il contenimento delle condense e facile pulizia. Porte a tampone ad alta tenuta con cerniere e chiusure industriali su tre punti, gurnizioni in gomma siliconica intercambiabile, resistenze anticondensa sullo stipite di chiusura.

Aeroevaporatori dedicati a disegno speciale con passo alette di 10/12 mm per l'utilizzo in continuo fino a 12 ore senza sbrinamenti, ventilazione su tre livelli con carterizzazione in acciaio inox, valvole di controllo dell'umidità relativa costante durante la surgelazione. Dispositivo di sbrinamento a gas caldo.

Unità condensanti studiate per lavorare in ogni condizione ambientale con temperature fino a 45°C dotate di ogni sicurezza per il controllo e la gestione. Si compongono di un compressore ad alta resa tipo BITZER e di un condensatore remotizzabile di larga superficie con ventilatori modulati tramite inverter.

Quadro di comando realizzato rigorosamente secondo le normative CEI ed UL, completo di tutte le sicurezze e servocomandi con facile mappatura per il controllo di tutte le funzioni e utenze ed un agile manutenzione.





COSTRUCTIVE CRITERA

Quick deep-freezing -40°C for medium and big production for rotors

Structure and panels modular structure composed by removable insulated panels with polyurethane foam 100mm thick, inner covering in stainless steel. The floor is composed by insulated panels as the structure, 100mm thick and is reinforced by multilayer wood 15mm thick, coated with 2mm of anti-slip stainless steel.

Moreover is equipped by basin edging in order to contain the condensation that can be easily cleaned.

The buffer doors feature industrial hinges and latches on three point, interchangeable gaskets in silicone rubber and heating elements on the jambs to prevent condensation.

The evaporators has been specially designed with fin pitch of 10/12 mm. It guarantee up to 12 hours of continuous use without defrosting. The ventilation group is on three levels, placed in a stainless steel carter and equipped by control valves in order to keep the relative humidity constant during the freezing. The defrosting is made by hot gas.

The condensing units are designed to work in all environmental conditions, also at temperatures above 45°C; They are composed of of a high-performance BITZER compressor and a large surface condenser with fans modulated by inverter. Moreover the cooling unit provides every security devices for the control and management.

Control panel It's made strictly according to CEI and UL regulations, provides all safety devices and actuators with an easy mapping for the control of all the functions and utilities and guarantee an easy maintenance.



CRITERIOS COSTRUCTIVOS

Camara de ultracongelacion rapida -40°C por media y grande produccion por carros rotativos

Paneles y estructura paneles modulares y desmontables aislados con espesor de poliuretano de alta densidad de 100 mm, recubiertos de acero inoxidable. Piso paneles modulares y desmontables aislados con espuma de poliuretano de alta densidad con un espesor de 100 mm de madera de 15 mm reforzados de 2mm superficie antideslizante en acero inoxidable. Borde a cuenca para la condensación y fácil limpieza. Puerta con cierres y bisagras industriales, silicona intercambiable, resistencias anticóndensa.

Evaporadores unidad de refrigeración con paso de aletas de 10/12 mm para un uso en continuo de hasta 12 horas sin descongelar, la ventilación en tres niveles con válvulas de acero inoxidable de carretero, controlan la constante humedad relativa durante la congelación. Dispositivo para el descongelamiento de gas caliente.

Unidad de refrigeración Unidad proyectada para funcionar en todas las condiciones ambientales con temperaturas hasta 45 ° C con todos los seguros para el control y la gestión de condensación. Se componen de un compresor Bitzer de alto rendimiento y un condensador remotizado de gran superficie con ventiladores modulares por el inverter.

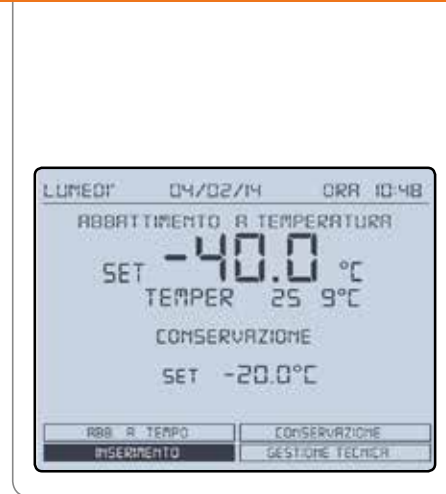
Hecho estrictamente de acuerdo con la CEI y UL, con todos los dispositivos de seguridad y actuadores con mapeo fácil para el control de todas las funciones y utilidades, y un mantenimiento ágil.



SCHEDA ELETTRONICA

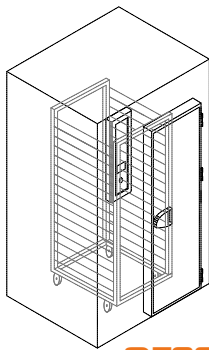
DIGITH SUR

- ■ **DIGITH SUR** con display LCD e comandi a track pad. La versione più evoluta di controllore per surgelatori ed abbattitori, per la gestione completamente automatica e manuale dei cicli di lavoro:
 - Abbattimento positivo e negativo con priorità di tempi;
 - Abbattimento positivo e negativo con priorità di temperature prodotto con sonda al cuore,
 - Conservazione;
 - Funzioni manuali per programmi semiautomatici
 - 20 programmi memorizzabili
 - Memoria tamponata del programma in caso di black-out.

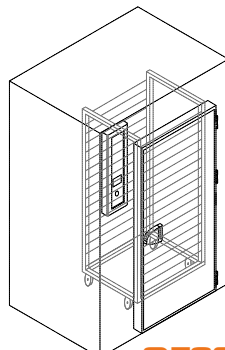


- 🇬🇧 **ELECTRONIC SCHEDULE DIGITH SUR** It provides controls by LCD display and track pad, is the most advanced version of the controller for blast chillers' management. It enables a fully automatic or manual management of work cycles.
 - Positive and negative blasting with time priority.
 - Positive and negative blasting with priority of product's heart temperatures with probe.
 - Conservation;
 - Manual functions in semi-automatic programs.
 - 20 storable programs
 - It provides a buffered memory of the program in case of blackout.

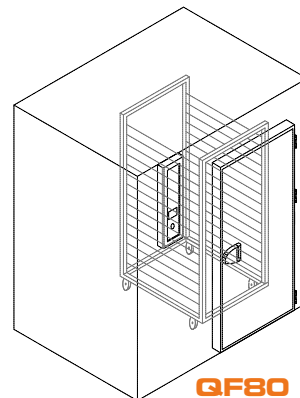
- 🇪🇸 **FICHA ELECTRONICA DIGITH SUR** control electronico con display LCD y trackpad. La versión más avanzada del control de enfriadores de surgelacion para los ciclos de trabajo completamente automático y manual:
 - Reducción de los tiempos de abatimiento positivo y negativo; Abatimiento positivo y negativo con prioridad de temperatura produco con sonda al corazon,
 - Conservación;
 - Funciones manuales para programas semiautómicos
 - 20 programas almacenables
 - Memoria de los programas en buffet en caso de un apagón.



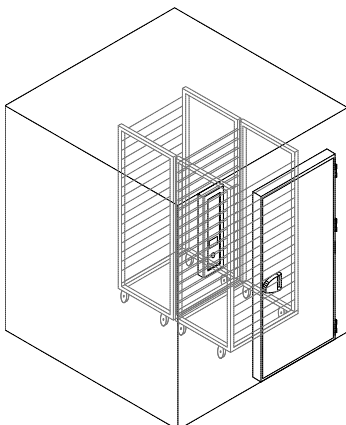
QF30



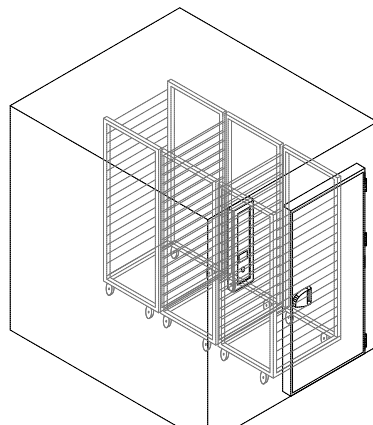
QF60



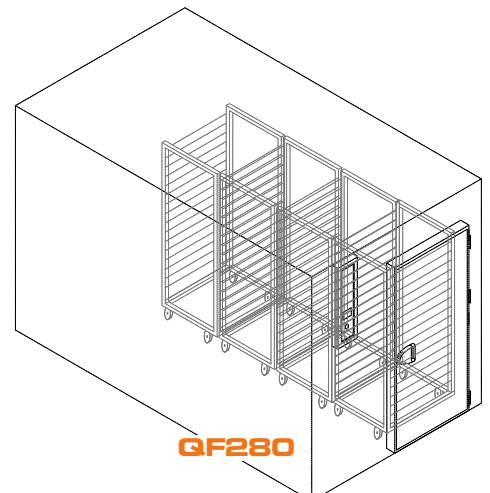
QF80



QF120



QF180



QF280

SCHEMA TECNICA

QUICK FREEZING

CODE	ROTORS	(LXPXH) EXTERNAL	DOOR	HP	KG/H	VOLTS/KW
95QF30	1 670x400	1460x1100x2360	1 600x1950	3	30	400/3,5
95QF60	1 670x800	1660x1300x2360	1 800x1950	5	50/60	400/4,5
95QF80	1 800x1000	2060x1500x2360	1 900x1950	7,5	60/80	400/7
95QF120	2 670x800	2060x2100x2360	2 900x1950	10	100/120	400/9
95QF180	2 800x1000 3 670x800	2060x2400x2360	2 900x1950	15	120/160	400/13
95QF280	3 800x1000 4 670x800	2060x3600x2360	2 900x1950	20	220/240	400/17
95QF380	4 800x1000 6 670x800	2060x4500x2360	2 900x1950	30	320/380	400/25
95QF420	6 800x1000 8 670x800	2060x6900x2360	2 900x1950	2x20	420/480	400/33,5
95QF630	8 800x1000 10 670x800	2060x8800x2360	2 900x1950	2x30	630/690	400/50





THERMOGEL
COOLING TECHNOLOGY FOR BAKERY

Via A. Volta 62B - 21010 | Tel. +39 0331 1835350
Cardano al Campo (VA) | Fax. +39 0331 1835364

Email: info@thermogel.it
www.thermogel.it