

S&#228;#223;#228;#223;  
Q@#220#@#223;#228;#223;#228;#223;  
Q#228;#228;#228;#228;#228;#228;  
FGGEJ#220;#223;  
Q#228;#228;#228;#228;#228;#228;#228;#228;#228;#228;  
Q#228;#228;#228;#228;#228;#228;#228;#228;#228;#228;  
^T#228;#228;#228;#228;#228;#228;#228;#228;#228;#228;  
Q#228;#228;#228;#228;#228;#228;#228;#228;#228;#228;

# Icematic®

## Blast Chillers / Freezers *Schnellkühler und Schockfroster*

T3 T5 T10 T15 T15-2/P T20 T24 T30 T40 T50





Icematic®

**Blast Chillers / Freezers**  
*Schnellkühler und Schockfroster*



## Blast Chilling / Freezing

Blast chilling and shock freezing are the best natural systems to extend the shelf life of food.

This is why Icematic, utilizing its great experience in refrigeration, created a complete range of blast chillers/freezers. These machines are designed to improve the quality and organization of the work in restaurants, confectioneries, bakeries and ice-cream shop.

Great power, versatility and reliability are the most evident features of Icematic blast chillers/freezers. Thousands of operators all over the world are already successfully using Icematic blast chillers/freezers, thus improving their work, leaving more time for creativity.

## Schnellkühler und Schockfroster

*Das Schnellkühlen/Schockfrosten ist das beste natürliche System zum längeren Haltbarmachen der Lebensmittel.*

*Das Unternehmen Icematic, das über eine langjährige Erfahrung im Bereich der Lebensmittelkühlung verfügt, hat daher die Serie der Schnellkühler/Schockfroster entwickelt, die zur Verbesserung der Arbeitsqualität und -organisation in Restaurants, Konditoreien, Bäckereien und Eisdieleen bestimmt ist.*

*Große Leistung, Vielseitigkeit und Zuverlässigkeit sind die hervorstechenden Merkmale der Schnellkühler/Schockfroster Icematic. Tausende von Unternehmen weltweit benutzen bereits mit Erfolg die Schnellkühler/Schockfroster von Icematic und drücken ihre Genugtuung darüber aus, ihre Arbeit verbessert und mehr Zeit für Kreativität zur Verfügung zu haben.*



## The functions Die Funktionen



### Blast Chilling

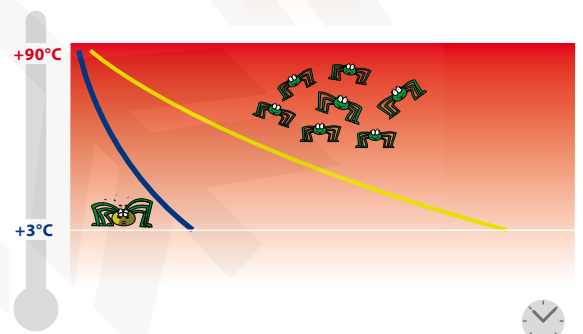
**+90°C** ➡ **+3°C**

All food cooked and left to cool slowly, to be served later on, loses its finest qualities.  
The main reason is the extremely high bacterial growth that takes place while the food is at a temperature of between +65°C and +10°C.  
The Icematic blast chiller makes possible to lower the temperature at the core of foods that have just been cooked, down to +3°C in less than 90 min., reducing bacterial proliferation and dehydration of the food.  
The final result is the preservation of the quality, colour and fragrance of the food, extending its shelf life.  
All this enables the chef to work with a better organization and more calmly, leaving more time for creativity.

### Schnellkühlen

**+90°C** ➡ **+3°C**

*Jede gekochte Speise, die man vor dem Servieren langsam abkühlen lässt, büßt an Qualität ein.  
Verantwortlich hierfür ist in erster Linie die starke Bakterienvermehrung, die bei einer Temperatur der Speise zwischen +65°C und +10°C stattfindet.  
Der Gebrauch des Schnellkühlers Icematic ermöglicht die Absenkung der Kerntemperatur der soeben gekochten Speisen auf +3°C in weniger als 90 min., wodurch die Bakterienvermehrung reduziert und das Trockenwerden des Produktes vermieden wird.  
Qualität, Farbe und der Duft der Speisen werden somit bewahrt und ihre Haltbarkeit verlängert.  
Für den Küchenchef bedeutet dies höhere Sicherheit, bessere Organisation und mehr Raum für Kreativität.*



**WITHOUT BLAST CHILLER:  
BACTERIA RISK**

**OHNE SCHNELLKÜHLER:  
BAKTERIENGEFAHR**

**WITH BLAST CHILLER:  
FOOD SAFETY**

**MIT SCHNELLKÜHLER:  
LEBENSMITTELSICHERHEIT**

Blast chilling is the best natural way to extend the products preservation.  
The Icematic blast chiller offers two different blast chilling cycles.

*Schockfrosten ist das beste um die Produkte bessere zu konservieren.  
Jeder Icematic Schockfroster bietet zwei mögliche Arbeitsweise.*



## Shock Freezing

**+90°C** ➡ **-18°C**

We all know what frozen food is, but perhaps we don't all know that the food's organoleptic qualities are maintained only if the freezing is done quickly (shock freezing).

During the process of freezing, all the water molecules turn into crystals, the faster the freezing the smaller the crystals: it is only with a micro-crystallization of the water that the food molecules are not destroyed.

Thanks to an air temperature of  $-40^{\circ}\text{C}$ , the Icematic blast freezer lowers the temperature at the core of the food to  $-18^{\circ}\text{C}$  in under 240 min, a sufficient time to obtain micro-crystallization, keeping all the qualities of the food whole.

After defrosting, there will be no loss of liquid, firmness or flavour.

## Schockfrosten

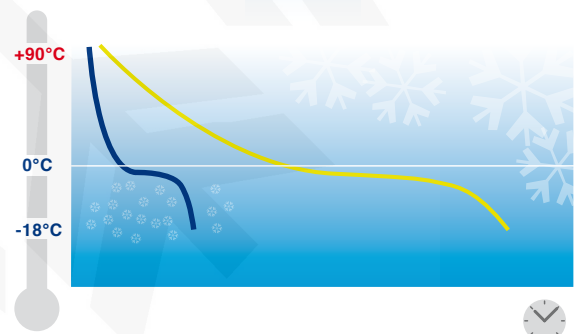
**+90°C** ➡ **-18°C**

*Jeder kennt Tiefkühlware, aber nicht jeder weiß, dass die organoleptischen Eigenschaften der Lebensmittel nur bei einer schneller Ausführung des Gefrierprozesses bewahrt werden können.*

*Während des Tiefkühlens werden nämlich alle Wassermoleküle in Kristalle umgewandelt, die umso kleiner sind, je schneller der Gefrierprozess abläuft: dies bedeutet, dass nur mit einer Mikrokristallisierung des Wassers die Speisemoleküle nicht zerstört werden.*

*Mit dem Schockfroster Icematic wird dank eines leistungsstarken Kühlungssystems mit Luft bei  $-40^{\circ}\text{C}$  die Temperatur von  $-18^{\circ}\text{C}$  im Produktkern in weniger als 240 min erreicht. Dies entspricht der Höchstzeit, innerhalb welcher der Schockfrostprozess ausgeführt werden muss, um die Mikrokristallisierung zu erhalten und die organoleptischen Eigenschaften der Speise unverändert zu bewahren.*

*Nach dem Auftauen ist kein Gewichts-, Konsistenz- oder Geschmacksverlust zu bemängeln.*



**WITHOUT BLAST FREEZER:  
MACRO-CRISTALS**

**OHNE SCHOCKFROSTER:  
MAKROKRISTALLE**

**WITH BLAST FREEZER:  
MICRO-CRISTALS**

**MIT SCHOCKFROSTER:  
MIKROKRISTALLE**



## Applications Die Anwendungen



## Catering / Gastronomie

Blast chillers are indispensable tools for chefs, since they give restaurateurs the opportunity of planning and organising 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 reorganisation of kitchen work by eliminating work peaks and the useless everyday repetition of the same preparations, for a more efficient and effective working environment.

*Der Schnellkühler ist ein unverzichtbares Hilfsmittel für den Küchenchef, da die Arbeitsplanung und -organisation frühzeitig erfolgen, den Kunden ein vielfältiges und komplettes Menü kombiniert mit schnellem und tadellosem Service geboten werden kann und die Speisen zudem ihre Frische und ihr Aroma bewahren. Der Hauptvorteil besteht neben der höheren Lebensmittelsicherheit (HACCP) in der Umorganisation der Küchentätigkeit, da Arbeitsspitzen vermieden und die tägliche Wiederholung der stets gleichen Zubereitungen überflüssig werden, wodurch sich der Arbeitsablauf moderner und effizienter gestaltet.*



## Confectionery / Konditorei

A modern confectionery shop cannot avoid taking advantage of blast freezing techniques. Not only shock freezing at  $-18^{\circ}\text{C}$ , but also blast chilling at  $+3^{\circ}\text{C}$ , enable to work more efficiently, reduce preparation times, diminish storage space and increase food quality and safety. Thanks to the excellent performances of Icematic blast chillers/freezers, chilling cycles are quick but gentle, and guarantee perfect results for every confectionery product, raw or cooked, finished or semifinished. For preservation of chilled or frozen products we suggest the use of our Icematic range of cabinets.

*Ein moderner Konditoreibetrieb kann auf den Einsatz der Tiefkühlungstechnik nicht verzichten. Nicht nur das Schockfrostern auf  $-18^{\circ}\text{C}$ , sondern auch die positive Schnellkühlung auf  $+3^{\circ}\text{C}$  ermöglichen effizienteres Arbeiten, die Reduzierung der Vorbereitungszeiten und des für die Lagerkühlung erforderlichen Platzbedarfs sowie verbesserte Qualität und Lebensmittelsicherheit. Dank der hervorragenden Leistungsmerkmale der Schnellkühler/Schockfroster Icematic sind die Kühlzyklen schnell, aber schonend und gewährleisten ein perfektes Ergebnis für alle rohen oder gebackenen, fertigen oder halbfertigen Feinbackwaren. Für die Konservierung der schockgefrosten Produkte empfehlen wir die speziellen Icematic Kühlschränke.*

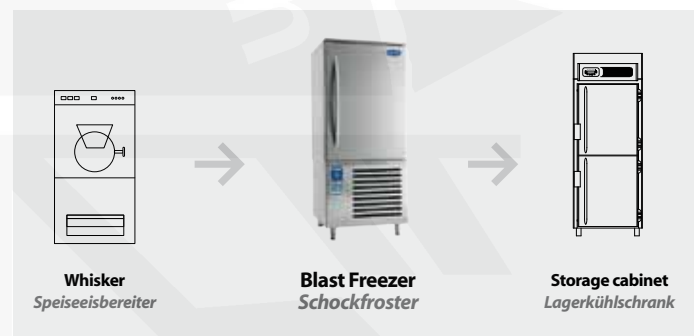




## Ice-cream / Eisdiele

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, permits 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.

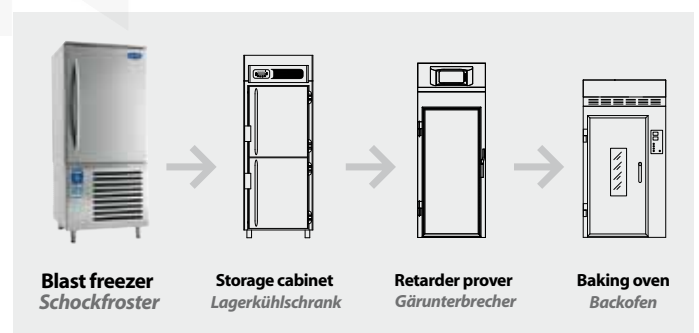
*Die cremige Konsistenz von Speiseeis wird hauptsächlich durch die vorhandenen Mikroluftbläschen und Mikroeiskristalle bedingt. Zum Schutz dieser Eigenschaften ist es erforderlich, das Speiseeis sofort nach dem Austritt aus dem Speiseeisbereiter schockzufrieren. Dieser Vorgang trägt nicht nur zur Bildung von Eismikrokristallen bei, sondern begünstigt auch die Bildung einer dünnen Oberflächenbarriere, die das "Zusammenfallen" des Produkts und dadurch den Austritt der in ihm enthaltenen Luft verhindert. Das Ergebnis ist ein cremiges, lockeres Eis, das direkt serviert oder im Kühlschrank konserviert werden kann. Die Schockfroster Icematic verfügen über eine Spezialfunktion für das Speiseeis.*



## Bakery / Brotbereitung

During recent 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 choice of products, are among the main reasons why blast freezers have become an essential tool in all modern bakery workrooms. Besides the blast freezing of raw, pre-cooked and cooked products, the power and quality of Icematic blast freezers allow to freeze pre-leavened products ready to be put in the oven (special kinds of bread, pizzas, focaccia bread, etc.), thus taking maximum advantage of the potentials offered by the "refrigeration techniques".

*In den letzten Jahren fanden im Bäckereisektor tiefgreifende Änderungen statt, die durch den stets stärkeren Einsatz der Kältetechnik bedingt sind. Die erforderliche Reduzierung der Nacharbeit, der Beschäftigten, der Überstunden und vor allem die Notwendigkeit, den Kunden eine stets reichere Produktauswahl zu bieten, machen den Schockfroster zu einem unverzichtbaren Gerät in den modernen Bäckereibetrieben. Neben der Tiefkühlung des rohen, vorgebackenen und gebackenen Produkts ermöglichen die Schockfroster Icematic dank ihrer Leistung und Qualität das Einfrieren vorgegärter, für den Ofeneinschub bereiter Produkte (Spezialbrote, Pizzas, Fladenbrote usw.), wodurch die durch die "Kältetechnik" gebotenen Möglichkeiten voll ausgeschöpft werden.*





## The Benefits Die Vorteile



### Greater profits

#### 1 - TIME SAVINGS UP TO 30%

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 keeping the quality of the served foods high.

#### 2 - WASTE REDUCTION

Blast chilling/freezing increases shelf life of foods, leaving all the time to use the foods prepared in advance and the raw materials, with high reduction of waste.

#### 3 - 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%.

#### 4 - SAVINGS ON PURCHASES

Thanks to the long shelf life of shock frozen foods, keeping their original qualities unchanged, it is possible to purchase seasonal ingredients when they are less expensive and of better quality.

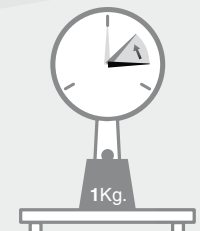
1



2



3



4



### Profitsteigerung

#### 1 - ZEITERSPARNIS BIS ZU 30%

*Die längere Haltbarkeit der Schnellkühlware ermöglicht eine bessere Planung der Produktion und die Vorbereitung größerer Mengen von Fertig- und Halbfertigprodukten, wodurch die tägliche Zubereitung entfällt. Die hohe Qualität der servierten Speisen wird dabei stets garantiert.*

#### 2 - WENIGER VERSCHWENDUNG

*Der Schnellkühler/Schockfroster verlängert die Haltbarkeit der Produkte und ermöglicht es dem Personal, die Speisen und Halbfertigerzeugnisse länger verwenden zu können und dadurch Verschwendung deutlich zu reduzieren.*

#### 3 - GERINGERER GEWICHTSVERLUST

*Nach dem Kochen gibt die Speise durch Verdunstung Feuchtigkeit ab. Mit der Schnellkühlung wird die Verdunstung gestoppt und der Wasser- und somit Gewichtsverlust reduziert. In einigen Fällen steigen die Erträge hierdurch bis zu 7%.*

#### 4 - ERSPARNIS BEIM EINKAUFEN

*Die Wahl der Tiefkühlfunktion, die die Bewahrung der Qualitätsmerkmale der Lebensmittel über lange Zeit gewährleistet, ermöglicht es, die Produkte entsprechend der Jahreszeit einzukaufen, wenn sie zu niedrigen Preisen und mit hoher Qualität verfügbar sind.*





## Quality improvement

### 1 - 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 makes possible to “cross” the range of hazardous temperatures quickly, taking the core of the food to +3°C in less than 90 min. This reduces the quantity of bacteria in food after cooking to a minimum, improving their quality, longevity and safety.

### 2 - LESS DEHYDRATION

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

### 3 - WIDER MENU

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

## Qualitätsverbesserung

### 1 - BAKTERIENREDUZIERUNG

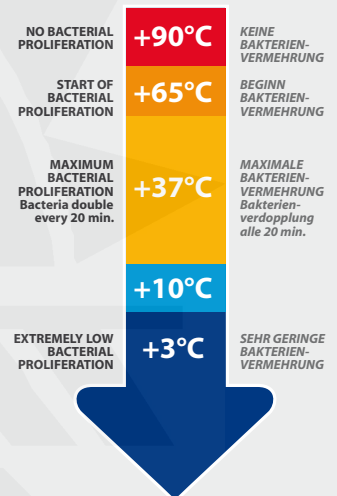
Die Bakterienvermehrung erfolgt bei Speisentemperaturen zwischen +65°C und +10°C besonders schnell. Um +37°C findet alle 20 Minuten eine Bakterienverdopplung statt. Mit dem Schnellkühler Icematic kann der gefährliche Temperaturbereich schnell “überwunden” und die Kerntemperatur in weniger als 90 Minuten auf +3°C gebracht werden. Die in den Speisen nach dem Kochen vorhandene Bakterienmenge wird daher auf ein Minimum reduziert und die Qualität, die organoleptischen Eigenschaften und die Lebensmittelsicherheit werden verbessert.

### 2 - GERINGERER FEUCHTIGKEITSVERLUST

Die Schnellkühlung stoppt unmittelbar die Verdunstung des in den Speisen enthaltenen Wassers und wirkt somit dem Trockenwerden entgegen. Oftmals hängen Duft und Geschmack der Speisen von der in ihnen enthaltenen richtigen Wassermenge ab.

### 3 - REICHHALTIGERES MENÜ

Die längere Haltbarkeit der schnellgekühlten Speisen und Halbfertigerzeugnisse ermöglicht ein erweitertes Angebot, ohne hierdurch die Organisation der Produktion zu komplizieren.



### COMPLIANCE WITH HACCP STANDARDS

The blast chiller considerably improves food safety, ensuring full compliance with HACCP standards.

### BEACHTUNG DER HACCP-NORMEN

Der Schnellkühler entspricht der HACCP-Richtlinie und garantiert daher eine beachtliche Verbesserung der Lebensmittelsicherheit.

## Control panel Bedienfeld



## Control panel

Extremely easy to use, but comprehensive of all the functions necessary for the different processes.

## Bedienfeld

Sehr einfach zu benutzen, enthält sämtliche für die verschiedenen Prozesse erforderlichen Funktionen

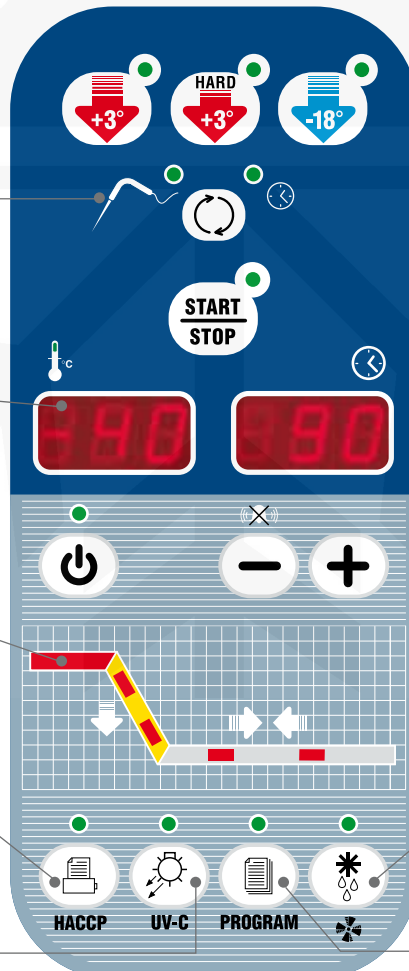
**Cycle control with core probe or timer**  
Temperatur- oder zeitgesteuerter Zyklus

**Temperature and time display**  
Anzeige von Temperaturen und Zeiten

**Status display (Blast Chilling / Preserving)**  
Zustands-Display (Schockkühlen/-frostern / Konservierung)

**HACCP alarms memory**  
Alarmspeicher HACCP

**Sterilizing UV-C lamp (Optional)**  
UV-C-Lampe für Sterilisierung (Optional)



### SPECIAL FEATURES

- Ice cream blast freezing function
- Software for PC connection (optional)
- Integrated printer (optional)

### SONDERFUNKTIONEN

- Tiefkühlzyklus Speiseeis
- Software PC-anschluss (optional)
- Eingebauter Drucker (optional)

**Hot gas defrosting**  
Heißgas-Abtauung

**99 programs**  
99 Programme



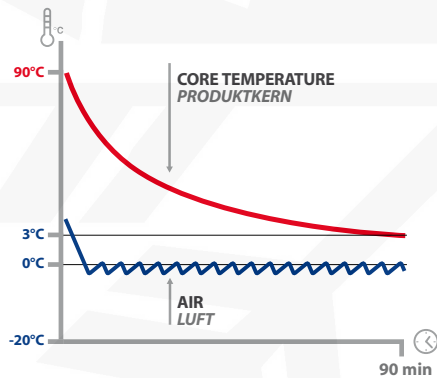
## Working cycles Arbeitszyklen



**"SOFT" BLAST CHILLING**  
**SCHNELLKÜHLEN "SOFT"**

Suited for delicate or thin foodstuffs such as rice, vegetables, fried foods.

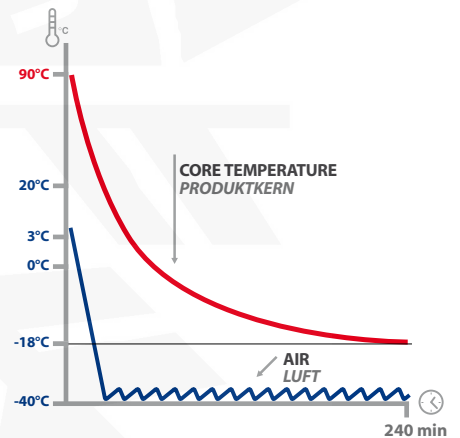
*Geeignet für empfindliche Speisen oder Speisen geringer Stärke wie Reis, Gemüse, frittierte Produkte.*



**SHOCK FREEZING**  
**SCHOCKFROSTEN**

Suited for any food product.

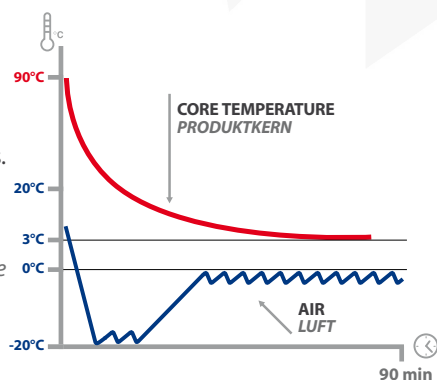
*Für alle Lebensmittel geeignet.*



**"HARD" BLAST CHILLING**  
**SCHNELLKÜHLEN "HARD"**

Very effective for dense, greasy and large-sized foodstuffs.

*Sehr wirkungsvoll bei dickflüssigen oder fetten Produkten sowie großen Stückgrößen.*



**Icematic®**



## Technical solutions Die technischen Lösungen



**Dual suitability trays rack.**  
Easily removable for cleaning, it is designed to facilitate the chilling air flow, increasing the machine efficiency. Suitable for both GN1/1 and EN 600x400 trays.

**Universal- Behältergestell.**  
Für Reinigung leicht herausziehbar, begünstigt den Durchgang der Kühlluft und erhöht somit die Funktionstüchtigkeit des Gerätes. Geeignet sowohl für Behälter GN 1/1 als auch EN 600x400.



**New evaporator.**  
Hinged to allow perfect and quick cleaning, with hot gas defrosting and painted in order to avoid corrosion risk.

**Neuer Verdampfer.**  
Der Verdampfer ist umklappbar um eine optimale und schnellere Reinigung zu garantieren, und ist durch die zusätzliche Beschichtung Korrosionsbeständiger. Der Verdampfer wird durch eine Heißgasabtauung abgetaut.



**Extractable condenser filter** (only for T5, T10, T14 and T14-2).  
It allows a quick and easy cleaning of the condenser, guaranteeing high efficiency, low power consumption and cheaper maintenance.

**Herausnehmbarer Kondensatorfilter** (für Mod. T5, T10, T14 und T14-2).  
Ermöglicht eine schnelle Reinigung des Kondensators und gewährleistet dadurch Effizienz, Reduzierung des Verbrauchs und der Wartungskosten.



**Special structure for patisserie (optional).**  
Extremely versatile, thanks to the 10 mm adjustable pitch between guides.

**Spezialstruktur für Feinbackwaren (optional).**  
Äußerst vielseitig dank der Einstellung des Schienenabstands von 10 mm, geeignet für Behälter EN 600x400.



**Door.**  
Reversible and equipped with self-closing device for angles lower than 90°.

**Tür.**  
Wechselbarer Türanschlag, mit Selbstverschlussystem ab einen Tür-Öffnungswinkel kleiner als 90°.



**Core probe.**  
Automatically controls the length of the blast chilling cycle; conic shaped, it is easily removed after shock freezing cycle, without heating it.

**Kerntemperaturfühler.**  
Kontrolliert automatisch die Dauer des Schnellkühlzyklus. Kegelform für ein einfaches Herausziehen ohne Erwärmung.

- Sbrinamento a gas caldo • Modelli compatibili con forni
- Dégivrage à gaz chaud • Modèles compatibles avec fours



**UV-C lamp (optional).**  
Sterilizes the blast chilling chamber after cleaning the machine. Useful also for sterilizing working tools.

**UV-C-Lampe (optional).**  
Sterilisiert die Schnellkühlzelle nach der Reinigung des Gerätes. Nützlich auch zur Sterilisierung der Arbeitsgeräte.



**Stainless steel drain plug for internal pressure compensation.**

*Der Druckausgleichdeckel ist aus Edelstahl.*



**Printer (optional).**  
The date, temperatures and times during all the blast chilling and preservation cycles are printed out.

**Drucker (optional).**  
Datum, Temperaturen und Zeiten werden während aller Schnellkühl- und Konservierungszyklen gedruckt.



**Condensation collecting pan.**  
Easy to pull out, transport and empty. Ideal for installation where a water drain is not available.

**Kondenswasserwanne.**  
Die Kondenswasserwanne ist zur besseren Entleerung leicht zugänglich, somit Ideal wenn kein Wasserabfluss unmittelbar vorhanden ist.



**Castors (optional).**  
*Räder (option).*

**Indirect air flow.**  
Ensures the least dehydration possible, keeping the chilling highly efficient.

**Indirekter Luftstrom.**  
Garantiert geringsten Feuchtigkeitsverlust bei höher Kühlleistung.

# The Range

## Die Serie



### T3

#### CAPACITY - KAPAZITÄT

- 3 trays - *Bleche* GN 2/3 (354 x 325 mm)
- 2 ice cream containers 5 lt. - *Eisbehälter 5 lt* (360x165x120 mm)

#### TRAYS PITCH - ABSTAND

- 70 mm

#### DIMENSIONS - ABMESSUNGEN

- Width - *Breite* 600 mm
- Depth - *Tiefe* 600 mm
- Height - *Höhe* 400 mm

#### YIELD\* - LEISTUNG\*

	+90°C → +3°C	+90°C → -18°C
<b>T3</b>	7 kg	5 kg

#### REFRIGERANT GAS - KÜHLMITTEL

- R 404 a

#### VOLTAGE - ANSCHLUSSWERTE

- 230 V / 1 / 50 Hz

#### AVERAGE POWER CONSUMPTION LEISTUNGS-AUFNAHME

- **T3** 600 W

#### INTEGRATED CONDENSING UNIT INTEGRIERTES KÜHLAGGREGAT

#### LEFT HINGED DOOR TÜR MIT LINKSANSCHLAG

### T5

#### CAPACITY - KAPAZITÄT

- 5 trays - *Bleche* GN 1/1
- 5 trays - *Bleche* 600 x 400 mm
- 6 ice cream containers 5 lt. - *Eisbehälter 5 lt* (360x165x120 mm)

#### TRAYS PITCH - ABSTAND

- 68 mm

#### DIMENSIONS - ABMESSUNGEN

- Width - *Breite* 800 mm
- Depth - *Tief* 700 mm
- Height - *Höhe* 900 - 930 mm

#### YIELD\* - LEISTUNG\*

	+90°C → +3°C	+90°C → -18°C
<b>T5 / 14</b>	14 kg	8 kg
<b>T5 / 20</b>	20 kg	12 kg

#### REFRIGERANT GAS - KÜHLMITTEL

- R 404 a

#### VOLTAGE - ANSCHLUSSWERTE

- 230 V / 1 / 50 Hz

#### AVERAGE POWER CONSUMPTION LEISTUNGS-AUFNAHME

- **T5 / 14** 950 W    • **T5 / 20** 1350 W

#### INTEGRATED CONDENSING UNIT INTEGRIERTES KÜHLAGGREGAT

#### REVERSIBLE DOOR WECHSELBARE TÜRANSCHLÄGE

#### OPTIONS - OPTIONEN

- Structure with variable pitch (10mm)  
*Einhängegestell mit variablem Abstand (10mm)*
- Height - *Höhe* 850 mm
- Castors - *Rollen*

### T10/35

#### CAPACITY - KAPAZITÄT

- 10 trays - *Bleche* GN 1/1
- 10 trays - *Bleche* 600 x 400 mm
- 15 ice cream containers 5 lt. - *Eisbehälter 5 lt* (360x165x120 mm)

#### TRAYS PITCH - ABSTAND

- 68 mm

#### DIMENSIONS - ABMESSUNGEN

- Width - *Breite* 800 mm
- Depth - *Tief* 700 mm
- Height - *Höhe* 1467 ÷ 1522 mm

#### YIELD\* - LEISTUNG\*

	+90°C → +3°C	+90°C → -18°C
<b>T10/35</b>	35 kg	25 kg

#### REFRIGERANT GAS - KÜHLMITTEL

- R 404 a

#### VOLTAGE - ANSCHLUSSWERTE

- 400 V / 3N / 50 Hz

#### AVERAGE POWER CONSUMPTION LEISTUNGS-AUFNAHME

- **T10/35** 2850 W

#### INTEGRATED CONDENSING UNIT INTEGRIERTES KÜHLAGGREGAT

#### REVERSIBLE DOOR WECHSELBARE TÜRANSCHLÄGE

#### OPTIONS - OPTIONEN

- Structure with variable pitch (10mm)  
*Einhängegestell mit variablem Abstand (10mm)*
- Remote condensing unit - *Separates Aggregat*
- Castors - *Rollen*

\* With ambience temperature of +32°C and with load of standard samples of 125 gr according to DIN 8953/8954  
\* Daten mit Umgebungstemperatur: +32°C und 125 gr Beladung gemäss DIN 8953/8954





## T15

### CAPACITY - KAPAZITÄT

- 15 trays - *Bleche* GN 1/1
- 15 trays - *Bleche* 600 x 400 mm
- 21 ice cream containers 5 lt. - *Eisbehälter* 5 lt (360x165x120 mm)

### TRAYS PITCH - ABSTAND

- 68 mm

### DIMENSIONS - ABMESSUNGEN

- Width - *Breite* 800 mm
- Depth - *Tief* 850 mm
- Height - *Höhe* 1950 ÷ 2000 mm

### YIELD\* - LEISTUNG\*

	+90°C → +3°C	+90°C → -18°C
<b>T15 / 40</b>	40 kg	30 kg
<b>T15 / 65</b>	65 kg	50 kg

### REFRIGERANT GAS - KÜHLMITTEL

- R 404 a

### VOLTAGE - ANSCHLUSSWERTE

- 400 V / 3N / 50 Hz

### AVERAGE POWER CONSUMPTION

#### LEISTUNGS-AUFNAHME

- **T15 / 40** 2900 W
- **T15 / 65** 4000W

### INTEGRATED CONDENSING UNIT

#### INTEGRIERTES KÜHLAGGREGAT

### REVERSIBLE DOOR

#### WECHSELBARE TÜRANSCHLÄGE

### OPTIONS - OPTIONEN

- Structure with variable pitch (10mm)  
*Einhänggestell mit variablem Abstand (10mm)*
- Remote condensing unit - *Separates Aggregat*
- Castors - *Rollen*

## T15-2 P

### CAPACITY - KAPAZITÄT

- 30 trays - *Bleche* GN 1/1
- 30 trays - *Bleche* 600 x 400 mm
- 36 ice cream containers 5 lt. - *Eisbehälter* 5 lt (360x165x120 mm)

### TRAYS PITCH - ABSTAND

- 68 mm

### DIMENSIONS - ABMESSUNGEN

- Width - *Breite* 800 mm
- Depth - *Tief* 1228 mm
- Height - *Höhe* 1950 ÷ 2000 mm

### YIELD\* - LEISTUNG\*

	+90°C → +3°C	+90°C → -18°C
<b>T15-2 P / 70</b>	70 kg	55 kg

### REFRIGERANT GAS - KÜHLMITTEL

- R 404 a

### VOLTAGE - ANSCHLUSSWERTE

- 400 V / 3N / 50 Hz

### AVERAGE POWER CONSUMPTION

#### LEISTUNGS-AUFNAHME

- **T15-2 P/70** 4350 W

### INTEGRATED CONDENSING UNIT\*\*

#### INTEGRIERTES KÜHLAGGREGAT \*\*

### REVERSIBLE DOOR

#### WECHSELBARE TÜRANSCHLÄGE

### OPTIONS - OPTIONEN

- Structure with variable pitch 10 mm  
*Einhänggestell mit variablem Abstand 10 mm*
- Remote condensing unit - *Separates Aggregat*
- Castors - *Rollen*

## T20 COMPACT

### CAPACITY - KAPAZITÄT

- 1 Trolley - *Wagen* GN 2/1
- 1 Trolley - *Wagen* 600 x 800 mm

### INNER USEFUL DIMENSIONS

#### INNENABMESSUNGEN

- 870 x 680 x 1850 mm

### DIMENSIONS - ABMESSUNGEN

- Width - *Breite* 890 mm
- Depth - *Tief* 1335 mm
- Height - *Höhe* 2410 mm

### YIELD\* - LEISTUNG\*

	+90°C → +3°C	+90°C → -18°C
<b>T20 COMPACT</b>	80 kg	65 kg

### REFRIGERANT GAS - KÜHLMITTEL

- R 404 a

### VOLTAGE - ANSCHLUSSWERTE

- 400 V / 3N / 50 Hz

### AVERAGE POWER CONSUMPTION

#### LEISTUNGS-AUFNAHME

- **T20 COMPACT** 3900 W

### RIGHT HINGED DOOR

(left on request)

#### TÜR MIT RECHTANSCHLAG

(*Linkanschlag auf Anfrage*))



## T20 - te

### CAPACITY - KAPAZITÄT

- 20 trays - *Bleche* GN 1/1
- 20 trays - *Bleche* 600 x 400 mm
- 44 ice cream containers 5 lt. - *Eisbehälter* 5 lt (360x165x120 mm)

### TRAYS PITCH - ABSTAND

- 68 mm

### DIMENSIONS - ABMESSUNGEN

- Width - *Breite* 900 mm
- Depth - *Tief* 1190 mm
- Height - *Höhe* 2270 ÷ 2320 mm

### YIELD\* - LEISTUNG\*

	+90°C → +3°C	+90°C → -18°C
<b>T20-te/80</b>	80 kg	65 kg
<b>T20-te/110</b>	110 kg	95 kg

### REFRIGERANT GAS - KÜHLMITTEL

- R 404 a

### VOLTAGE - ANSCHLUSSWERTE

- 400 V / 3N / 50 Hz

### AVERAGE POWER CONSUMPTION

#### LEISTUNGS-AUFNAHME

- **T20-te / 80** 3900 W
- **T20-te / 110** 4700 W

### REMOTE CONDENSING UNIT\*\*

#### SEPARATES AGGREGAT\*\*

- Dim-*Abm*: 700 x 1100 x 720 mm

### RIGHT HINGED DOOR

(left on request)

#### TÜR MIT RECHTANSCHLAG

(Linkanschlag auf Anfrage)

## T20 - ca

### CAPACITY - KAPAZITÄT

- 1 trolley - *Wagen* GN 1/1
- 1 trolley - *Wagen* 600 x 400 mm

### INNER USEFUL DIMENSIONS

#### INNENABMESSUNGEN

- 650 x 550 x 1800 mm

### DIMENSIONS - ABMESSUNGEN

- Width - *Breite* 900 mm
- Depth - *Tief* 1190 mm
- Height - *Höhe* 2180 mm

### YIELD\* - LEISTUNG\*

	+90°C → +3°C	+90°C → -18°C
<b>T20-ca/80</b>	80 kg	65 kg
<b>T20-ca/110</b>	110 kg	95 kg

### REFRIGERANT GAS - KÜHLMITTEL

- R 404 a

### VOLTAGE - ANSCHLUSSWERTE

- 400 V / 3N / 50 Hz

### AVERAGE POWER CONSUMPTION

#### LEISTUNGS-AUFNAHME

- **T20-ca / 80** 3900 W
- **T20-ca / 110** 4700 W

### REMOTE CONDENSING UNIT\*\*

#### SEPARATES AGGREGAT\*\*

- Dim-*Abm*: 700 x 1100 x 720 mm

### RIGHT HINGED DOOR

(left on request)

#### TÜR MIT RECHTANSCHLAG

(Linkanschlag auf Anfrage)

## T20 - C+

### CAPACITY - KAPAZITÄT

- 1 trolley for CONVOTHERM 20.10 (PLUS 3)
- 1 *Wagen* für CONVOTHERM Ofen 20.10 (Plus 3)

### DIMENSIONS - ABMESSUNGEN

- Width - *Breite* 1040 mm
- Depth - *Tief* 1020 mm
- Height - *Höhe* 2250 ÷ 2300 mm

### YIELD\* - LEISTUNG\*

	+90°C → +3°C	+90°C → -18°C
<b>T20-C+/80</b>	80 kg	65 kg
<b>T20-C+/110</b>	110 kg	95 kg

### REFRIGERANT GAS - KÜHLMITTEL

- R 404 a

### VOLTAGE - ANSCHLUSSWERTE

- 400 V / 3N / 50 Hz

### AVERAGE POWER CONSUMPTION

#### LEISTUNGS-AUFNAHME

- **T20-C+ / 80** 3900 W
- **T20-C+ / 110** 4700 W

### REMOTE CONDENSING UNIT\*\*

#### SEPARATES AGGREGAT\*\*

- Dim-*Abm*: 700 x 1100 x 720 mm

### RIGHT HINGED DOOR

#### TÜR MIT RECHTANSCHLAG

\* With ambience temperature of +32 °C and with load of standard samples of 125 gr according to DIN 8953/8954

\* Daten mit Umgebungstemperatur: +32°C und 125 gr Beladung gemäss DIN 8953/8954

\*\* Installation kit up to 10 m included - \*\* Inklusiv 10 m Installationsatz



## T20 - R

### CAPACITY - KAPAZITÄT

- 1 trolley for RATIONAL 201 (SCC)
- 1 Wagen für RATIONAL Ofen 201 (SCC)

### DIMENSIONS - ABMESSUNGEN

- Width - Breite 1040 mm
- Depth - Tief 1020 mm
- Height - Höhe 2250 ÷ 2300 mm

### YIELD\* - LEISTUNG\*

	+90°C → +3°C	+90°C → -18°C
<b>T20-R/80</b>	80 kg	65 kg
<b>T20-R/110</b>	110 kg	95 kg

### REFRIGERANT GAS - KÜHLMITTEL

- R 404 a

### VOLTAGE - ANSCHLUSSWERTE

- 400 V / 3N / 50 Hz

### AVERAGE POWER CONSUMPTION

#### LEISTUNGS-AUFNAHME

- **T20-R / 80** 3900 W
- **T20-R / 110** 4700 W

### REMOTE CONDENSING UNIT\*\*

#### SEPARATES AGGREGAT\*\*

- Dim-Abm: 700 x 1100 x 720 mm

### RIGHT HINGED DOOR

#### TÜR MIT RECHTANSCHLAG

## T24 / T24 - C+

### CAPACITY - KAPAZITÄT

- T24**
- 12 trays - Bleche GN 2/1
- 12 trays - Bleche 600 x 800 mm
- 56 ice cream containers 5 lt. - Eisbehälter 5 lt
- T24 - C+**
- 1 trolley for CONVOTHERM 12.20 (PLUS 3)
- 1 Wagen für CONVOTHERM Ofen 12.20 (Plus 3)

### TRAYS PITCH - ABSTAND

- **T24 / T24-C+**: 80 mm

### DIMENSIONS - ABMESSUNGEN

- Width - Breite 1250 mm
- Depth - Tief 1100 mm
- Height - Höhe 1505 ÷ 1555 mm

### YIELD\* - LEISTUNG\*

	+90°C → +3°C	+90°C → -18°C
<b>T24/T24C+/80</b>	80 kg	65 kg
<b>T24/T24C+/110</b>	110 kg	95 kg

### REFRIGERANT GAS - KÜHLMITTEL

- R 404 a

### VOLTAGE - ANSCHLUSSWERTE

- 400 V / 3N / 50 Hz

### AVERAGE POWER CONSUMPTION

#### LEISTUNGS-AUFNAHME

- **T24 / T24C+ / 80** 4000 W
- **T24 / T24C+ / 110** 4800 W

### REMOTE CONDENSING UNIT\*\*

#### SEPARATES AGGREGAT\*\*

- Dim-Abm: 700 x 1100 x 720 mm

### RIGHT HINGED DOOR

#### TÜR MIT RECHTANSCHLAG

## T30

### CAPACITY - KAPAZITÄT

- 1 trolley - Wagen GN 2/1
- 1 trolley - Wagen 600 x 800 mm
- 1 trolley of combi-steamers - Wagen für GN 2/1

### INNER USEFUL DIMENSIONS

#### INNENABMESSUNGEN

- 860 x 920 x 2000 mm

### DIMENSIONS - ABMESSUNGEN

- Width - Breite 1370 mm
- Depth - Tief 1210 mm
- Height - Höhe 2274 mm

### YIELD\* - LEISTUNG\*

	+90°C → +3°C	+90°C → -18°C
<b>T30 / 110</b>	110 kg	95 kg
<b>T30 / 140</b>	140 kg	125 kg

### REFRIGERANT GAS - KÜHLMITTEL

- R 404 a

### VOLTAGE - ANSCHLUSSWERTE

- 400 V / 3N / 50 Hz

### AVERAGE POWER CONSUMPTION

#### LEISTUNGS-AUFNAHME

- **T30 / 110** 5000 W
- **T30 / 140** 5800 W

### REMOTE CONDENSING UNIT\*\*

#### SEPARATES AGGREGAT\*\*

- Dim-Abm: 960 x 1500 x 850 mm

### RIGHT HINGED DOOR

#### TÜR MIT RECHTANSCHLAG

### MACHINE DELIVERED DISASSEMBLED

#### DAS GERÄT WIRD ABMONTIERT GELIEFERT





## T40

### CAPACITY - KAPAZITÄT

- 1 trolley - Wagen GN 2/1
- 1 trolley - Wagen 800 x 1000 mm

### INNER USEFUL DIMENSIONS INNENABMESSUNGEN

- 900 x 1090 x 2000 mm

### DIMENSIONS - ABMESSUNGEN

- Width - Breite 1550 mm
- Depth - Tief 1370 mm
- Height - Höhe 2470 mm

### YIELD\* - LEISTUNG\*

	+90°C → +3°C	+90°C → -18°C
<b>T40 / 150</b>	150 kg	135 kg
<b>T40 / 200</b>	200 kg	175 kg

### REFRIGERANT GAS - KÜHLMITTEL

- R 404 a

### VOLTAGE - ANSCHLUSSWERTE

- 400 V / 3N / 50 Hz

### AVERAGE POWER CONSUMPTION LEISTUNGS-AUFNAHME

- **T40 / 150** W 5900 W
- **T40 / 200** W 7850 W

### REMOTE CONDENSING UNIT\*\* SEPARATES AGGREGAT\*\*

- Dim-Abm: 960 x 1500 x 850 mm

### RIGHT HINGED DOOR TÜR MIT RECHTANSCHLAG

### MACHINE DELIVERED DISASSEMBLED DAS GERÄT WIRD ABMONTIERT GELIEFERT

### OPTIONS - OPTIONEN

- Additional door (pass-through)  
Zusätzliche Türöffnung
- Versions compatible with combi-steamers trolleys  
Die Modelle sind kompatibel zu Kombi-Beschickungswagen

## T50

### CAPACITY - KAPAZITÄT

- 2 trolley - Wagen GN 2/1
- 2 trolley - Wagen 600 x 800 mm

### INNER USEFUL DIMENSIONS INNENABMESSUNGEN

- 900 x 1450 x 2000 mm

### DIMENSIONS - ABMESSUNGEN

- Width - Breite 1780 mm
- Depth - Tief 1790 mm
- Height - Höhe 2330 mm

### YIELD\* - LEISTUNG\*

	+90°C → +3°C	+90°C → -18°C
<b>T50 / 270</b>	270 kg	250 kg
<b>T50 / 400</b>	390 kg	360 kg

### REFRIGERANT GAS - KÜHLMITTEL

- R 404 a

### VOLTAGE - ANSCHLUSSWERTE

- 400 V / 3N / 50 Hz

### AVERAGE POWER CONSUMPTION LEISTUNGS-AUFNAHME

- **T50 / 270** 11700 W
- **T50 / 400** 16350 W

### REMOTE CONDENSING UNIT\*\* SEPARATES AGGREGAT\*\*

- Dim-Abm: 1100 x 1750 x 900 mm

### RIGHT HINGED DOOR TÜR MIT RECHTANSCHLAG

### MACHINE DELIVERED DISASSEMBLED DAS GERÄT WIRD ABMONTIERT GELIEFERT

### OPTIONS - OPTIONEN

- Additional door (pass-through)  
Zusätzliche Türöffnung

\* With ambience temperature of +32 °C and with load of standard samples of 125 gr according to DIN 8953/8954

\* Daten mit Umgebungstemperatur: +32° C und 125 gr Beladung gemäss DIN 8953/8954

\*\* Installation kit up to 10 m included

\*\* Inklusiv 10 m Installationsatz

Castel Mac SpA reserves the right to change models and specifications without prior notice.

Castel Mac SpA behält sich das Recht vor jederzeit Änderungen der Modelle und der technischen Angaben vorzunehmen.

Icematic®



# Icematic®

**Blast Chillers / Freezers**  
*Schnellkühler und Schockfroster*



**Castel MAC SpA**

Via del Lavoro, 9 - C.P. 172  
I - 31033 Castelfranco Veneto (TV) - ITALY - EU  
Tel. +39 0423.738452 - Fax +39 0423.722811  
icematic@castelmac.it - [www.castelmac.it](http://www.castelmac.it) - [www.icematic.eu](http://www.icematic.eu)