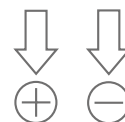




CATALOGO GENERALE ABBATTITORI
BLAST CHILLERS CATALOGUE
JC / JK / T



04	Serie JC / JC Series
06	Caratteristiche / Features
18	Dati tecnici / Technical data
20	Serie JK / JK Series
22	Caratteristiche / Features
26	Dati tecnici / Technical data
28	Serie T / T Series
30	Caratteristiche / Features
32	Dati tecnici / Technical data



Abbattitore di Temperatura
Soluzioni più avanzate di abbattimento per una migliore qualità del prodotto.

Blast chiller
The most advanced blast chiller solutions in order to ensure quality and hygiene in food processing.



Scongelamento
Scongelamento a temperatura ed umidità controllata.

Thawing
Thawing by controlled temperature and humidity.



Gelateria
Funzione specifica per il gelato, di serie in tutta la linea.

Icecream
A specific and dedicated function for ice cream, in all the product range.



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

Chilling programs
A wide range of chilling programs, always at your service.



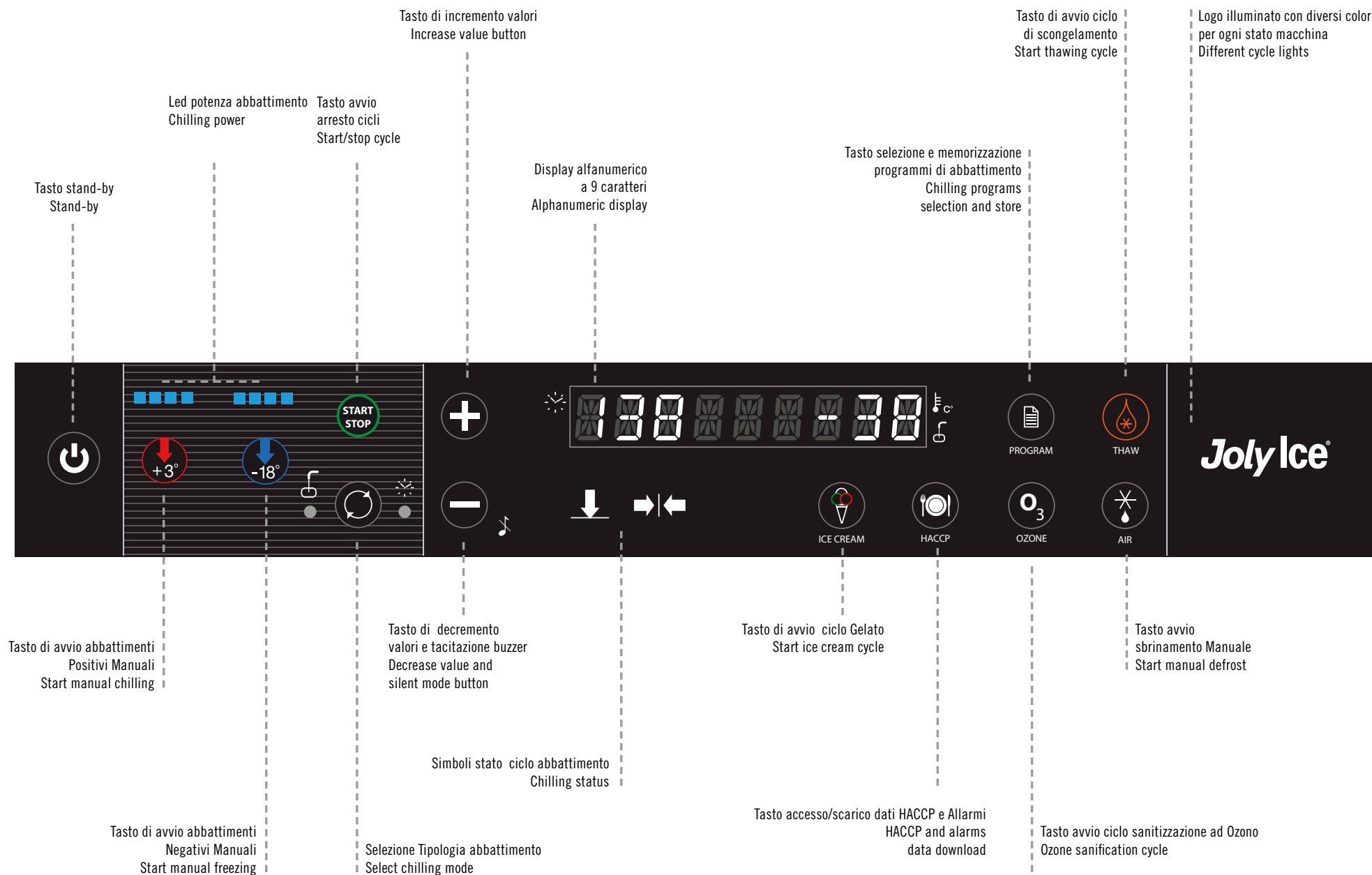
Controllo HACCP
Un avanzato sistema di monitoraggio dell'apparecchiatura, unito ad una reportistica degli allarmi e dei cicli di funzionamento direttamente su chiave USB, fornisce una delle soluzioni più avanzate per rispondere alle norme HACCP.

HACCP control
Cycles details can be easily stored on an USB stick, in compliance with HACCP guidelines.



Sanificazione
La possibilità di utilizzare un ciclo di sanificazione ad Ozono permette di garantire alti standard igienici nell'utilizzo delle apparecchiature.

Sanification
The highest hygiene levels are guaranteed by the Ozone.





MANUALE/PROGRAMMA

Cicli di abbattimento programmabili o manuali.

MANUAL/AUTOMATIC

Both cycles by program or manual are available.



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.

CHILLING CYCLES

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

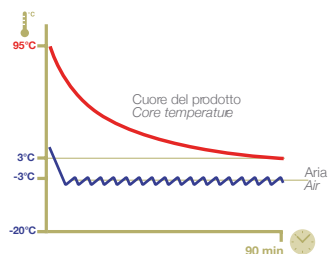


VISUALIZZAZIONE DATI

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

DATA VISUALISATION

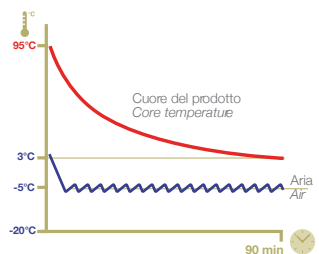
Simple and intuitive. Easy access to all the information thanks to the scrolling display.



1 LIGHT

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.

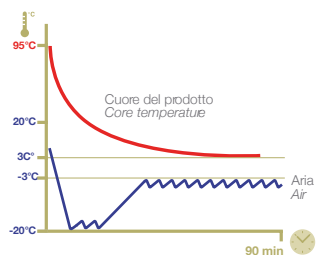
Set temperature -3 degrees, suitable for delicate products.



2 SOFT

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

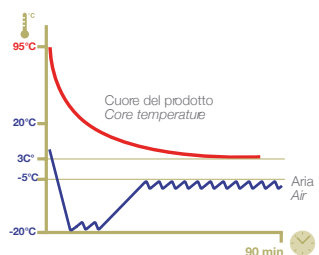
Set temperature -5 degrees, standard blast chilling cycle.



3 MEDIUM

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 passaggio in conservazione a +2°C. Da utilizzare per carichi che non temono il ghiaccio.

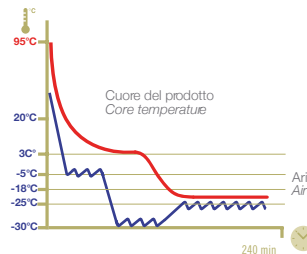
Initially it runs with set temperature at -20 degrees before rising to -3 degrees, suitable for the purposes of speeding up the blast chilling time by reducing the formation of ice



4 FAST

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 passaggio in conservazione a +2°C. Da utilizzare per carichi grossi che non temono il ghiaccio.

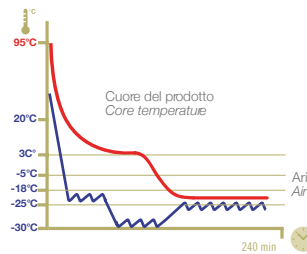
Initially it runs with set temperature at -20 degrees before rising to -5 degrees, suitable for the purposes of speeding up the blast chilling time in case of massive loads.



1 LIGHT

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.

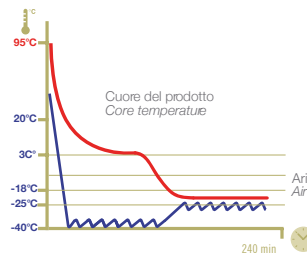
Initially it runs with set temperature at -5 degrees before going down to -30 degrees, suitable to the reduction of the internal strength state induced on the frozen product.



2 SOFT

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

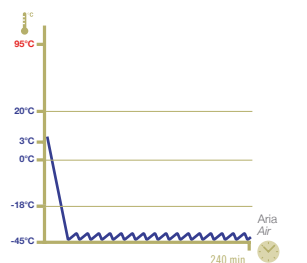
Initially it runs with set temperature at -25 degrees before going down to -30 degrees, suitable in case of massive loads.



3 HARD

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.

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



4 RUN

Se selezionato, esegue ciclo CONTINUO con set di temperatura a -45°C. Il ciclo si arresta solo con un comando manuale.

Set temperature -45 degrees, this cycle will last till the manual stop.



PROGRAMMA

E' possibile selezionare con il tasto a fianco, un ciclo di scongelamento

PROGRAM

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

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.

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 a conservation of the organoleptic properties of foods.

VISUALIZZAZIONE DATI

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

DATA VISUALISATION

Simple and intuitive.



CICLO TIMER MANUALE

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

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.

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 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.

VISUALIZZAZIONE DATI

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

DATA VISUALISATION

Simple and intuitive.





IMPOSTAZIONE PROGRAMMI

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

SET UP PROGRAMS

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

VISUALIZZAZIONE DATI

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

DATA VISUALISATION

Simple and intuitive.



CICLO A OZONO (OPTIONAL)

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

OZONE CYCLE (OPTIONAL)

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

VISUALIZZAZIONE DATI

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

DATA VISUALISATION

Simple and intuitive.



AIR

ASCIUGATURA

Ciclo di asciugatura tramite ventilazione forzata a tempo.

DRYING

Drying cycle through forced ventilation.



SBRINAMENTO GAS CALDO

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

HOT GAS DEFROSTING

Possibility to launch a manual hot gas defrosting.



SERVICE

Accessibilità a tutte le utility del service.

SERVICE

Easier access to all service utilities.



LISTA ALLARMI

E' possibile consultare la lista degli allarmi attivi e storici.

ALARMS

Possibility to see active and previous alarm list.



ESPORTAZIONE DATI

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

DATA STORAGE

It's possible to download the full alarm list and the cycle details, through the USB stick.

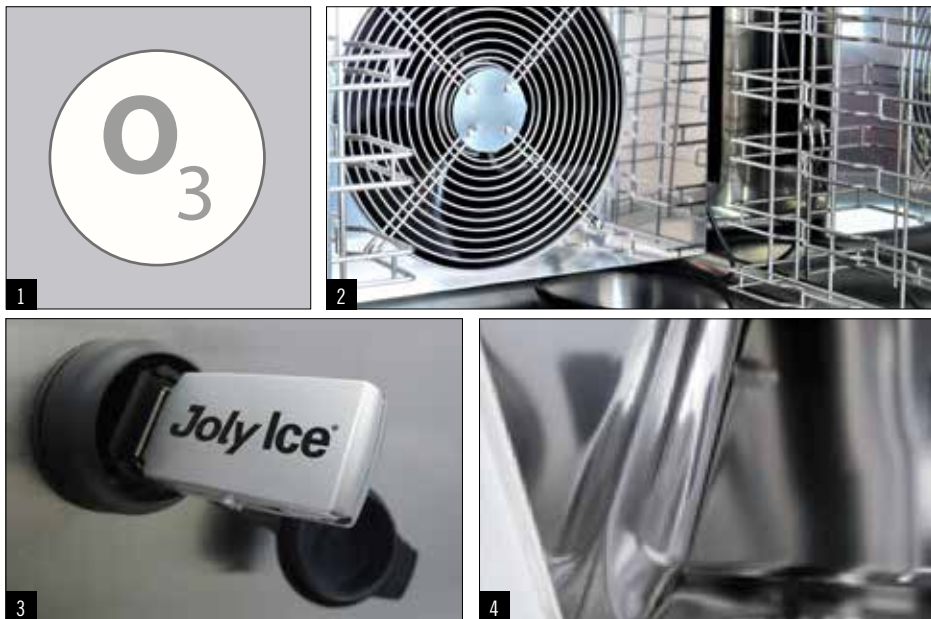


LINGUE

E' possibile impostare la lingua di utilizzo.

LANGUAGES

Possibility to set the language.



1 SANITIZZAZIONE AD OZONO (optional)

Igienizza la cella di abbattimento dopo la pulizia della macchina. Utile per sterilizzare gli strumenti di lavoro.

2 EVAPORATORE

Dotato di flusso d'aria indiretto e sbrinamento a gas caldo, è facilmente ispezionabile, verniciato per eliminare il rischio di corrosione.

3 REGISTRATORE USB

Vengono registrate data, temperature e tempi durante tutti i cicli di abbattimento e di conservazione, assieme agli allarmi.

4 FONDO INTERNO

Stampato per garantire una facile pulizia e il massimo igiene.

1 OZONE SANIFICATION (optional)

Sanitizes the blast chilling chamber after cleaning the machine. Useful also to sanitize working tools.

2 EVAPORATOR

Easy to inspect and with hot gas defrosting, painted against corrosion risks. Indirect air flow.

3 USB RECORDER

to store date, temperature, cycles timing and alarms.

4 PRESSED INTERNAL FLOOR

To guarantee an easy cleaning and maximum hygiene.



5 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.

6 STRUTTURA PORTATEGLIE

Facilmente estraibile per la pulizia, è realizzata in modo da facilitare il passaggio dell'aria, aumentando l'efficienza della macchina. Adatta per teglie GN 1/1 e EN 600 x 400 mm.

7 MOBILE

Mono-scocca con finiture interne ed esterne in acciaio inox, realizzata con poliuretano iniettato, esente da CFC. Spessore 70 mm. Angoli interni arrotondati.

8 RACCOGLI CONDENZA

Vaschetta raccogli-condensa di facile estrazione e svuotamento, per installazioni anche in assenza di uno scarico acqua.

5 CORE PROBE

Automatically it controls the length of the blast chilling cycle; conical shaped, can be easily removed after the cycle, no heating needed. The double probe is available as an option.

6 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 600 x 400 mm trays.

7 CABINETS BODY

Cabinet internal and external in stainless steel, made by injected polyurethane without CFC. Thickness 70 mm. Internal rounded corners.

8 CONDENSATE COLLECTING PAN

Easy to pull out and to empty, for simple installation in places without any water draining.

JC 5.20



JC 10.35



JC 15.40



JC 15.65



JC 15.2/70



Capacità Capacity	5 teglie / trays GN 1/1 5 teglie / trays 600x400	10 teglie / trays GN 1/1 10 teglie / trays 600x400	15 teglie / trays GN 1/1 15 teglie / trays 600x400	15 teglie / trays GN 1/1 15 teglie / trays 600x400	15 teglie / trays GN 2/1 15 teglie / trays 800x600
+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
Dimensioni mm Dimensions mm	L/W 840 P/D 720 H/H 900	L/W 840 P/D 780 H/H 1498	L/W 840 P/D 880 H/H 1952	L/W 840 P/D 880 H/H 1952	L/W 840 P/D 1250 H/H 1952
Voltaggio Voltage	230V / 1 / 50 Hz	230V / 1 / 50 Hz	400V / 3N / 50 Hz	400V / 3 / 50 Hz	400V / 3N / 50 Hz

JK

Abbattitori rapidi
Blast chillers -freezers



Abbattitori rapidi
Blast chillers -freezers

JK



Semplice e intuitivo, con tecnologia Touch, facilita le operazioni di programmazione e di visualizzazione delle varie funzioni.

Simple and intuitive to use, with Touch technology, enables easy viewing and programming of various functions.



- 1 Abbattimento Soft
- 2 Abbattimento Hard
- 3 Surgelazione
- 4 Stato Ciclo
- 5 Tasto Modalità di abbattimento
- 6 Tasto decremento valori
- 7 Tasto incremento valori
- 8 Tasto start/stop
- 9 Icone di Stato
- 10 Display Temperatura e Tempo

FUNZIONI SPECIALI

- Ciclo abbattimento Gelato
- Controllo automatico inserimento sonda ad ago
- Ciclo sanitizzazione a ozono (optional)
- Asciugatura a ventilazione forzata

- 1 Soft Blast Chilling
- 2 Hard Blast Chilling
- 3 Shock Freezing
- 4 Cycle Status
- 5 Blast chilling mode
- 6 Decrease value key
- 7 Increase value key
- 8 Start/Stop
- 9 Status icons
- 10 Temperature & Time Display

SPECIAL FUNCTIONS

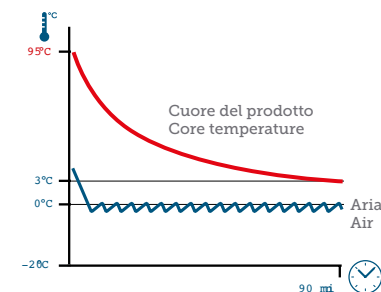
- Ice cream blast freezing function
- Automatic core probe insertion check
- Ozone sanitizing cycle (optional)
- Drying and forced ventilation

1

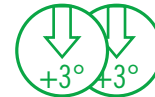


ABBATTIMENTO SOFT
Adatto a cibi delicati o sottili, come riso, verdure, prodotti fritti.

SOFT BLAST CHILLING
Suited for delicate or thin foodstuffs such as rice, vegetables, fried food.

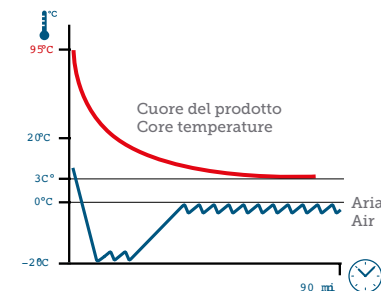


2



ABBATTIMENTO HARD
Molto efficace per cibi densi, grassi e di grossa pezzatura.

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

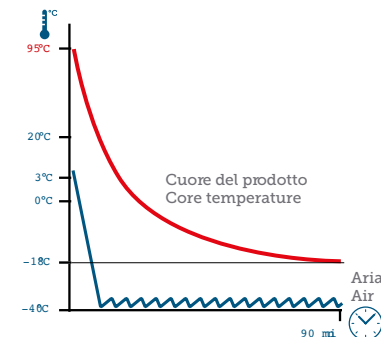


3



SURGELAZIONE
Adatto a qualsiasi prodotto alimentare.

SHOCK FREEZING
Suited for any food product.





1 COMANDI SOFT TOUCH

Nuova scheda elettronica con comandi soft touch: intuitiva e facile da utilizzare

2 RUOTE Kit ruote (optional)

3 VENTILATORE EVAPORATORE

Ventilatore con pale in resina anticorrosione

4 VERSIONE PASTICCERIA (optional)

Struttura pasticceria passo variabile 10 mm

1 SOFT TOUCH CONTROL PANEL

New soft touch control panel: intuitive, and extremely easy to use.

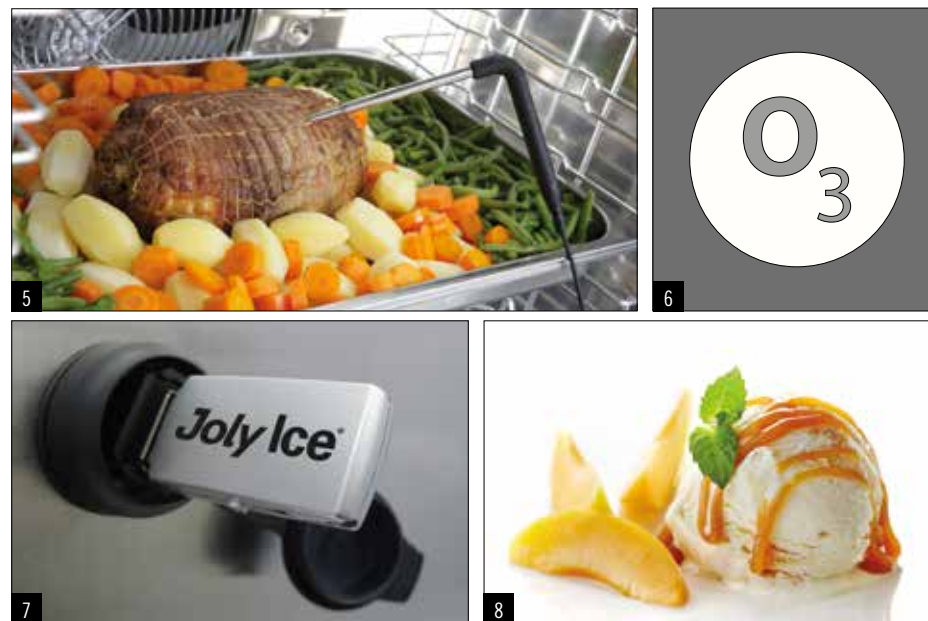
2 WHEELS Castors kit (optional)

3 EVAPORATOR FANS

Anti-corrosion resin fan blades

4 PASTRY VERSION (optional)

Special structure for pastry with 10 mm adjustable pitch



5 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

6 SANITIZZAZIONE AD OZONO (optional)

Igienizza la cella di abbattimento dopo la pulizia della macchina. Utile per sterilizzare gli strumenti di lavoro.

7 Chiavetta USB per scarico dati HACCP.

8 GELATO

Ciclo dedicato per la produzione del gelato

5 CORE PROBE

Automatically it controls the length of the blast chilling cycle; conical shaped, can be easily removed after the cycle, no heating needed. The double probe is available as an option.

6 OZONE SANIFICATION (optional)

Sanitizes the blast chilling chamber after cleaning the machine. Useful also to sanitize.

7 USB key for HACCP data download.

8 ICE CREAM

Dedicated Cycle for ice cream production

JK 3 2/3**JK 3 1/1****JK 5.16****JK 10.30****JK 15.40**

Capacità Capacity	3 teglie / trays	3 teglie / trays	5 teglie / trays	10 teglie / trays	15 teglie / trays
Passo teglie Tray pitch	-	-	68	68	68
Resa abbattimento Output chilling	7 kg	7 kg	18 kg	32 kg	40 kg
Resa surgelazione Output freezing	5 kg	5 kg	10 kg	22 kg	28 kg
Dimensioni mm Dimensions mm	L/W 600 P/D 605 (1000) H/H 400	L/W 600 P/D 805 (1205) H/H 400	L/W 800 P/D 700 H/H 900	L/W 800 P/D 700 H/H 1544/1599	L/W 800 P/D 800 H/H 1950/2005
Voltaggio Voltage	230V / 1 / 50 Hz	230V / 1 / 50 Hz	230V / 1 / 50 Hz	230V / 1 / 50 Hz	230V / 1 / 50 Hz



Semplice e intuitivo, facilita le operazioni di programmazione e di visualizzazione delle varie funzioni.



Simple and intuitive to use, enables easy viewing and programming of various functions.

FUNZIONI SPECIALI

- Memoria allarmi HACCP
- Ciclo abbattimento gelato
- Controllo automatico inserimento sonda ad ago

SPECIAL FUNCTIONS

- HACCP alarms memory
- Ice cream blast freezing function
- Automatic core probe insertion check

- 1 Abbattimento Soft
- 2 Abbattimento Hard
- 3 Surgelazione
- 4 Controllo ciclo con sonda al cuore o a tempo
- 5 Tasto Start/Stop
- 6 Display Temperatura e Tempo
- 7 Tasto Accensione
- 8 Tasto decremento valori menu)
- 9 Tasto incremento valori menu
- 10 Display di stato (abbattimento-conservazione)
- 11 Lettura memoria HACCP (optional)
- 12 Lampada UV-C/ozono (optional)
- 13 Tasto 99 Programmi
- 14 Tasto Sbrinamento a gas caldo

- 1 Soft Blast Chilling
- 2 Hard Blast Chilling
- 3 Shock Freezing
- 4 Cycle control with core probe or timer
- 5 Start/Stop Key
- 6 Temperature & Time Display
- 7 Spegnimento On/Off key
- 8 Key for decreasing menu values
- 9 Key for increasing menu values
- 10 Status display (blast chilling-preserving)
- 11 HACCP memory visualization (optional)
- 12 Sterilizing UV-C lamp (optional)
- 13 99 Programs key
- 14 Hot gas defrosting key



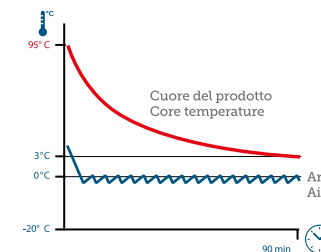
1 SOFT

ABBATTIMENTO SOFT

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

SOFT BLAST CHILLING

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



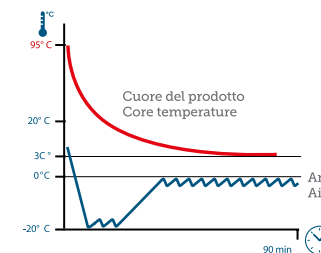
2 HARD

ABBATTIMENTO HARD

Molto efficace per cibi densi, grassi e di grossa pezzatura.

HARD BLAST CHILLING

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



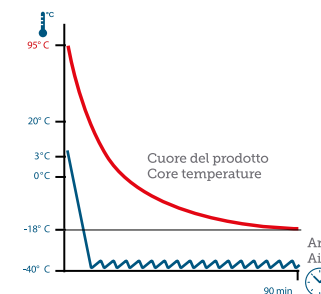
3

SURGELAZIONE

Adatto a qualsiasi prodotto alimentare.

SHOCK FREEZING

Suited for any food product.



T 20.80

T 20.80RE

T 20-110

T30-110

T30-140

T40-150

T40-200

T50-270

T50-400



Capacità Capacity	1 carrello / trolley	1 carrello / trolley	1 carrello / trolley		1 carrello / trolley		2 carrello / trolley	
Dimensione max carrello Max trolley dimensions	680x860x1850	680x860x1850	870x940x1980		940x1100x1980		1400x940x1980	
Resa abbattimento Output chilling	80 kg	110 kg	110 kg	140 kg	150 kg	200 kg	270 kg	390 kg
Resa surgelazione Output freezing	65 kg	95 kg	95 kg	125 kg	135 kg	175 kg	250 kg	365 kg
Dimensioni mm Dimensions mm	L/W 890 P/D 1335 H/H 2390	L/W 890 P/D 1335 H/H 2390	L/W 1370 P/D 1223 H/H 2270		L/W 1550 P/D 1370 H/H 2470		L/W 1780 P/D 1790 H/H 2330	
Voltaggio Voltage	-	400V / 3N / 50 Hz	400V / 3N / 50 Hz		400V / 3N / 50 Hz		400V / 3N / 50 Hz	



Joly Ice[®]

Via del Lavoro, 9 - 31033 Castelfranco Veneto (TV)
Tel. +39 0423.738452 - Fax +39 0423.722811
info@castelmac.it - www.castelmac.eu - www.jolyice.eu