



Blast Chillers / Freezers

Schnellkühler und Schockfroster

T3 T5 T14





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.

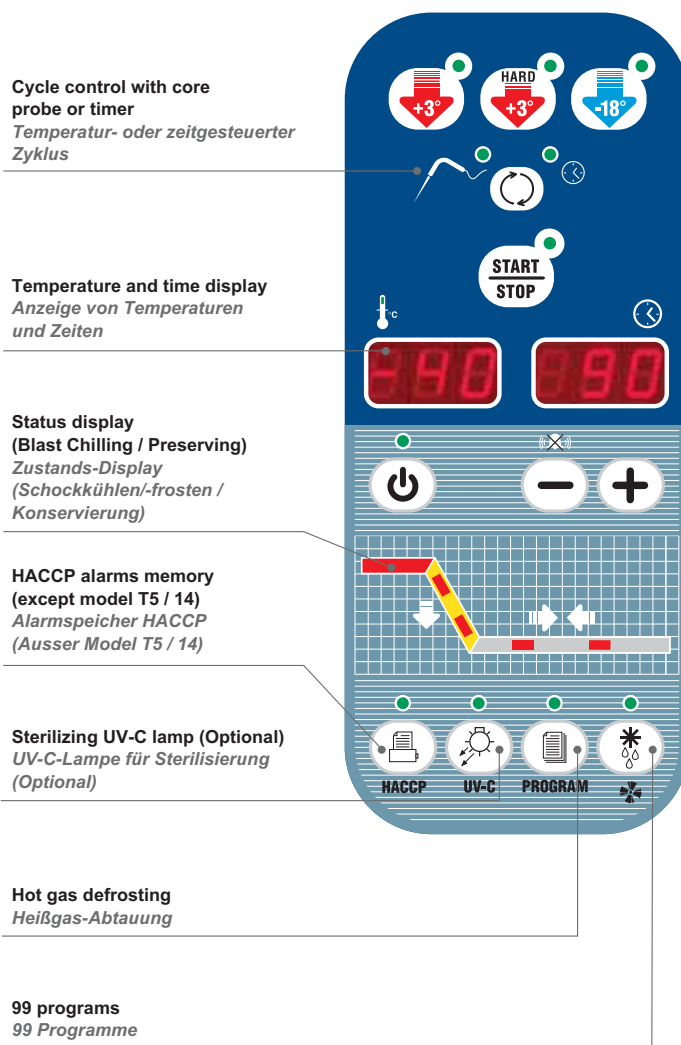
Das Unternehmen Icematic, das über eine langjährige Erfahrung im Bereich der Lebensmittelkühlung verfügt, hat daher die Serie der Schnellkühler/Schockfroster entwickelt, die zur Verbesserung der Arbeitsqualität und -organisation in Restaurants, Konditoreien, Bäckereien und Eisdieleen bestimmt ist.

Große Leistung, Vielseitigkeit und Zuverlässigkeit sind die hervorstechenden Merkmale der Schnellkühler/Schockfroster Icematic. Tausende von Unternehmern 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.

Control panel | Bedienfeld

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

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/-frozen / Konservierung)

HACCP alarms memory (except model T5 / 14)
Alarmspeicher HACCP (Ausser Model T5 / 14)

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

Hot gas defrosting
Heißgas-Abtauung

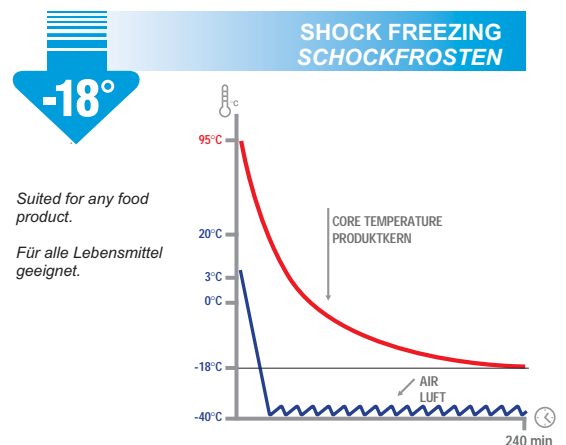
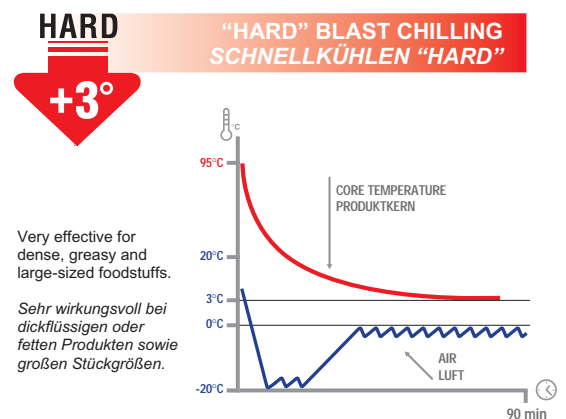
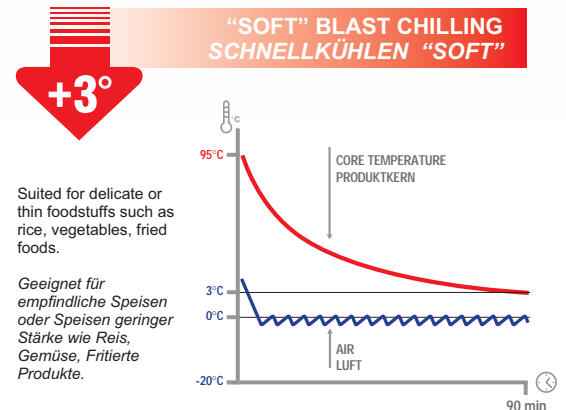
99 programs
99 Programme

Special features / Sonderfunktionen

- Ice cream blast freezing function (except model T5 / 14)
- Software for PC connection (optional)
- Integrated printer (optional)

- Tiefkühlzyklus Speiseeis (Ausser Model T5 / 14)
- Software PC-anschluss (optional)
- Eingebauter Drucker (optional)

Working cycles | Arbeitszyklen



The Benefits | Die Vorteile

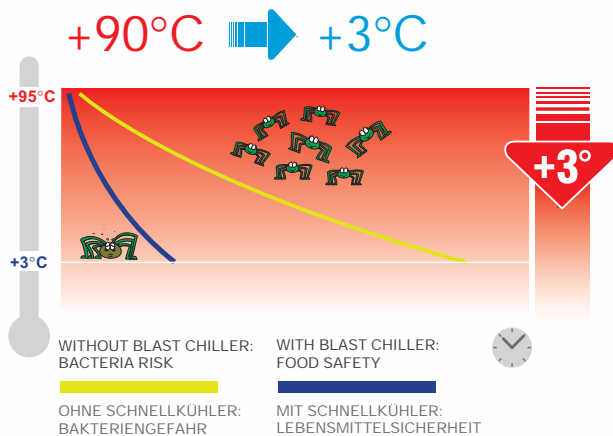
Greater profits Profitsteigerung

Time savings up to 30% Zeitersparnis bis zu 30%	
Waste reduction Weniger verschwendung	
Less weight loss Geringerer gewichtsverlust	
Savings on purchases Ersparnis beim einkaufen	

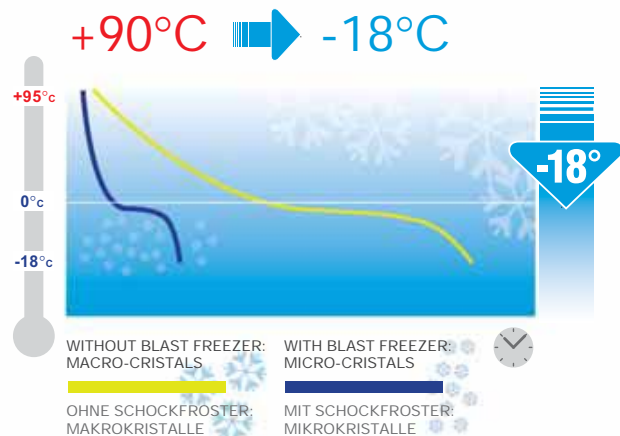
Quality improvement Qualitätsverbesserung

Reduction in bacterial growth Bakterienreduzierung
Less dehydration Geringerer feuchtigkeitsverlust
Wider menu Reichhaltigeres menü

Blast Chilling Schnellkühlen



Shock Freezing Schockfrostern



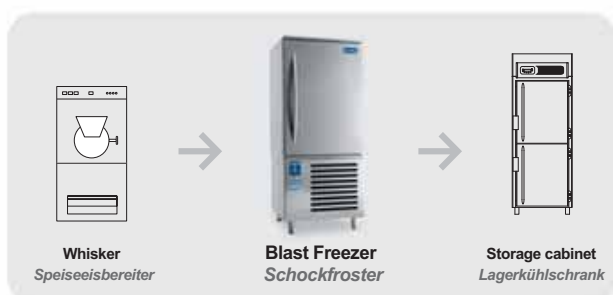
Catering / Gastronomie



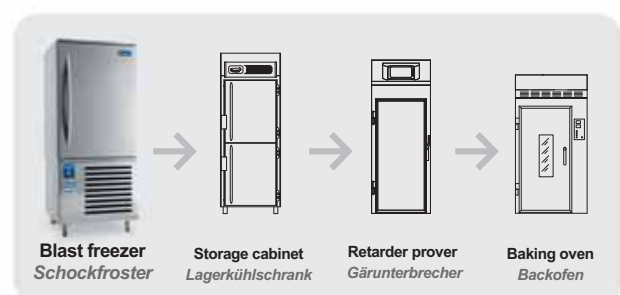
Confectionery / Konditorei



Ice-cream / Eisdiele



Bakery / Brotbereitung



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.

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.

Extractable condenser filter.
(only for T5 / 20 and T14)
It allows a quick and easy cleaning of the condenser, guaranteeing high efficiency, low power consumption and cheaper maintenance.

Herausnehmbarer Kondensatorfilter.
(Für Mod. T5 / 20 und T14)
Ermöglicht eine schnelle Reinigung des Kondensators und gewährleistet dadurch Effizienz, Reduzierung des Verbrauchs und der Wartungskosten.

Rounded corners and openable evaporator.
Make cleaning the blast chiller fast and easy.

Abgerundete Kanten und aufmachbarer Verdampfer.
Für eine problemlose und schnelle Reinigung des Gerätes.



Special structure for pâtisserie (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.

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.

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.

Castors (optional).
Räder (optional).



Indirect air flow. / Indirekter Luftstrom.
Ensures the least dehydration possible, keeping the chilling highly efficient.
Garantiert geringsten Feuchtigkeitsverlust bei hoher Kühlleistung.



T3

CAPACITY - KAPAZITÄT

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

TRAYS PITCH - ABSTAND

- 70 mm

DIMENSIONS - ABMESSUNGEN

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

YIELD* - LEISTUNG*

	+95° C → +3° C	+95° C → -18° C
T3	7 kg	5 kg

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

TRAYS PITCH - ABSTAND

- 68 mm

DIMENSIONS - ABMESSUNGEN

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

YIELD* - LEISTUNG*

	+95° C → +3° C	+95° C → -18° C
T5 / 14	14 kg	8 kg
T5 / 20	20 kg	12 kg

VOLTAGE - ANSCHLUSSWERTE

- 230 V / 1 / 50 Hz

AVERAGE POWER CONSUMPTION

LEISTUNGS-AUFNAHME

- T5 / 14 900 W
- T5 / 20 1200 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*

T14

CAPACITY - KAPAZITÄT

- 14 trays - *Bleche* GN 1/1
- 14 trays - *Bleche* 600 x 400 mm
- 18 ice cream containers 5 lt. - *Eisbehälter* 5 lt

TRAYS PITCH - ABSTAND

- 68 mm

DIMENSIONS - ABMESSUNGEN

- Width - *Breite* 800 mm
- Depth - *Tiefe* 800 mm
- Height - *Höhe* 1820 ÷ 1850 mm

YIELD* - LEISTUNG*

	+95° C → +3° C	+95° C → -18° C
T14 / 40	40 kg	30 kg
T14 / 65	65 kg	50 kg

VOLTAGE - ANSCHLUSSWERTE

- 400 V / 3N / 50 Hz

AVERAGE POWER CONSUMPTION

LEISTUNGS-AUFNAHME

- T14 / 40 3000 W
- T14 / 65 3500 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*
- Version for Convothem 10.10 (T14-C+)
Version für Convothem 10.10 (T14-C+)

* 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