



SURsystem



SURsystem

Linea surgelatori professionali.

Funzione: surgelazione
(pane, pasticceria e prodotti alimentari in genere)

Professional deep-freezer line.

Function: deep-freezing
(bread, pastry and foodstuffs in general)

Línea ultracongeladores profesionales.

Función: ultracongelación
(pan, pastelería y productos alimenticios en general)

Ligne surgélateurs professionnels.

Fonction: surgélation
(pain, pâtisserie et produits alimentaires en général)

La refrigerazione **professionale** è indubbiamente protagonista nelle tecniche di produzione e conservazione dei prodotti alimentari.

Nella nostra linea **SURsystem** manteniamo un assoluto controllo del freddo intenso, per ottimizzare i tempi di produzione e la redditività. Grazie alla tecnologia apportata, la surgelazione avviene nel massimo rispetto dei tempi di penetrazione del freddo, per garantire la massima integrità della struttura del prodotto e delle sue caratteristiche organolettiche.

Professional refrigeration undoubtedly plays a vital role in the production and conservation process of food stuffs.

Our **SURsystem** line maintains absolute control of intense freezing temperature, in order to optimize production times and productivity. Thanks to the latest technology, deep-freezing takes place in strict accordance with correct product freezing times, in order to guarantee the total preservation of the product's composition and its organoleptic characteristics.

La refrigeración **profesional** es sin duda protagonista en las técnicas de producción y conservación de los productos alimenticios.

En nuestra línea **SURsystem** mantenemos un absoluto control del frío intenso, para optimizar los tiempos de producción y la rentabilidad. Gracias a la tecnología integrada, la ultracongelación se efectúa en el supremo respeto de los tiempos de penetración del frío intenso, para garantizar la total integridad de la estructura del producto y de sus características organolépticas.

La réfrigération **professionnelle** est sans aucun doute protagoniste dans les techniques de production et conservation des produits alimentaires.

Dans notre ligne **SURsystem**, nous maintenons un contrôle absolu du froid intensif, pour optimiser les temps de production et le rendement. Grâce à la technologie que nous avons intégrée, la surgélation s'effectue dans le plus grand respect des temps de pénétration du froid, afin de garantir l'intégrité maximale de la structure du produit et de ses caractéristiques organoleptiques.

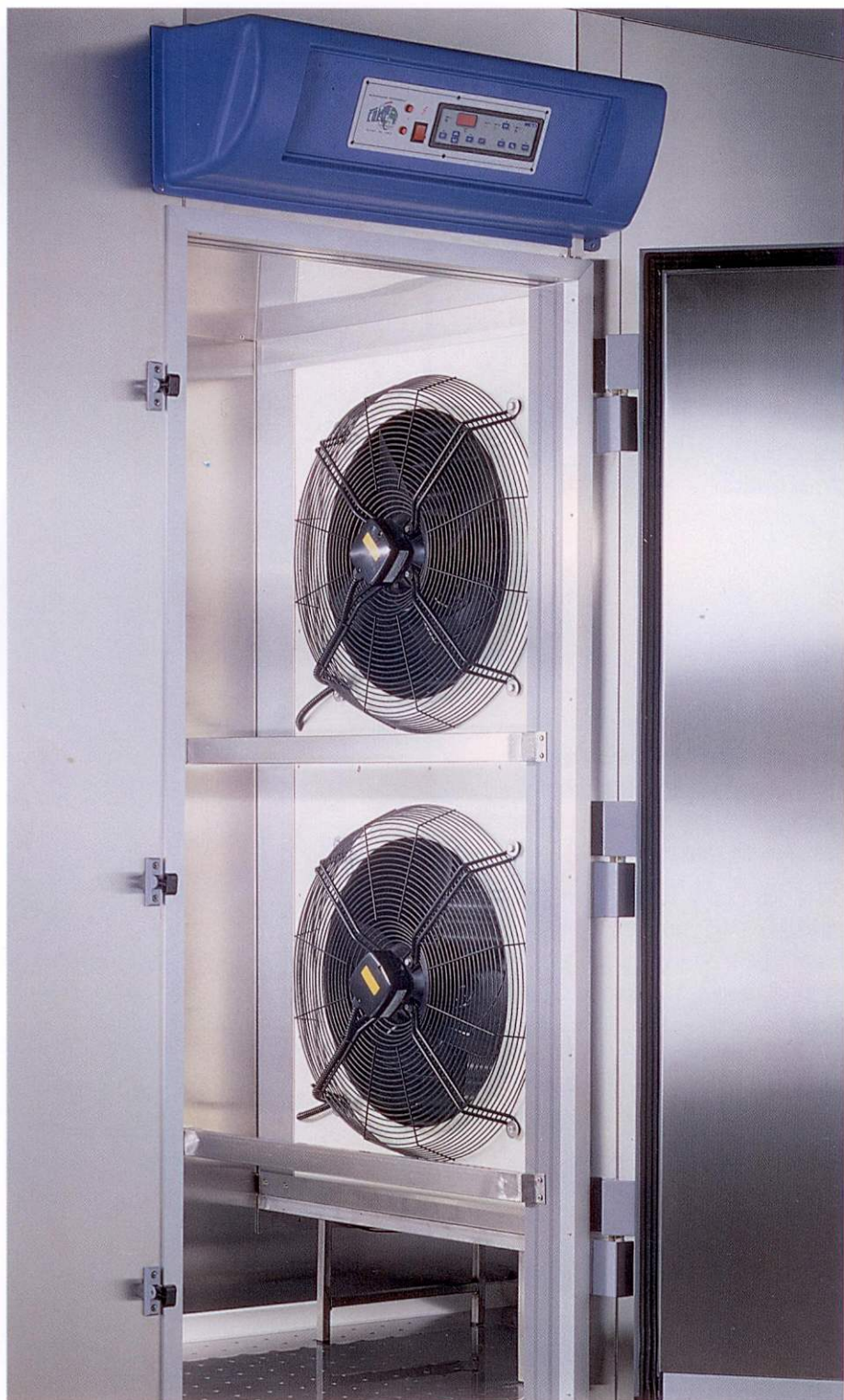


Principali caratteristiche tecniche di costruzione:

- Pannelli modulari prefabbricati dotati di ganci autobloccanti inseriti nel poliuretano per un rapido montaggio, guarnizioni in gomma espansa e profili in plastica (incorporati lungo il loro perimetro) che garantiscono una perfetta unione ermetica ed indeformabile dei pannelli.
- Isolamento mediante schiuma poliuretana rigida: densità Kg 38-42/mc, resistenza alla compressione Kg 1,8-2/cm^q, conducibilità termica a + 25°C 0,018-0,020Kcal/m h°C
- Spessore isolamento cm 8-10-12
- Esterno in lamiera galvanizzata plastificata ed interno in acciaio inox Aisi 304 - optional: esterno in acciaio inox
- Fondo isolato rinforzato, rivestimento in acciaio inox liscio - spessore isolamento cm 10, con profilo sanitario lungo il perimetro interno per una perfetta igiene
- Porta/e isolata/e
- Protezioni laterali interne in acciaio inox Aisi 304

Principali caratteristiche tecniche di funzionamento:

- Quadro comandi con controllo elettronico della temperatura
- Temperatura di esercizio -30/-40°C
- Scambiatore termico interno costruito in rame elettrolitico ed alluminio
- Refrigerazione ventilata, opportunamente studiata, per un'equilibrata ed uniforme distribuzione della temperatura
- Gruppo frigorifero con condensazione ad aria di adeguata potenza installato a distanza (ad acqua su richiesta)
- Sbrinamento a gas caldo
- Sonda interna per il controllo della temperatura al cuore del prodotto
- Dispositivo automatico di temporizzazione per portare temperatura di surgelazione a temperatura di conservazione.



Main technical features of construction:

- Prefabricated modular panels equipped with self-locking fasteners fitted into the polyurethane for a quick assembly, expanded rubber gaskets and plastic profiles (incorporated along their perimeter) which ensure a perfect hermetic and undeformable union of the panels
- Insulation by polyurethane rigid foam: density Kg 38-42/mc, compression resistance Kg 1,8-2/cm², thermic conductivity at +25°C 0,018-0,020Kcal/m h°C
- Thickness of insulation cm 8-10-12
- Exterior in plastified galvanized sheet and interior in Aisi 304 stainless steel option: stainless steel exterior
- Insulated strong floor in smooth stainless steel - thickness of insulation: cm 10, with internal sanitary profile for a perfect hygiene
- Insulated door/s
- Aisi 304 stainless steel internal side-protections

Main technical features of operation:

- Electronic control panel
- Operating temperature -30/-40°C
- Internal evaporator made of electrolytic copper and aluminium
- Ventilated refrigeration, suitably studied, for the best temperature distribution
- Remote air-condensing unit of adequate power (water-condensing on request)
- Warm gas defrosting
- Internal probe for temperature control in the center of product
- Special automatic timer for carrying deep-freezing temperature to conservation temperature.

Principales características técnicas de construcción:

- Paneles sandwich prefabricados dotados de ganchos embutidos en el poliuretano para un rapido ensamblaje, juntas de caucho y perfiles en plástico (incorporados a lo largo de su perimetro) que garantizan una perfecta unión hermética e indeformable de los paneles
- Aislamiento mediante espuma rigida de poliuretano: densidad Kgs 38-42/mc, resistencia a la compresión Kgs 1,8-2/cm², conduccion térmica a +25°C 0,018-0,020Kcal/m h°C
- Espesor aislamiento cm 8-10-12
- Exterior en chapa galvanizada plastificada e interior en acero inoxidable Aisi 304 - opción: exterior en acero inoxidable
- Suelo aislado reforzado, revestimiento en acero inoxidable liso - espesor aislamiento cm 10, con perfil sanitario a lo largo de su perimetro interno para una perfecta higiene
- Puerta/s aislada/s
- Protecciones interiores laterales en acero inoxidable Aisi 304

Principales características técnicas de funcionamiento:

- Cuadro de mandos con control electrónico de la temperatura
- Temperatura de ejercicio -30/-40°C
- Evaporador interior construido con cobre electrolítico y aluminio
- Refrigeración ventilada, propiamente estudiada, para una equilibrada y uniforme distribución de la temperatura
- Grupo frigorífico con condensación por aire de adecuada potencia situado a distancia (condensación por agua sobre pedido)
- Descarche por gas caliente
- Sonda interna para el control de la temperatura al corazón del producto
- Dispositivo automático de temporización para llevar la temperatura de ultracongelación a la temperatura de conservación.

Caractéristiques techniques principaux de construction:

- Panneaux sandwich prefabriques équipés de crochets encastrés dans le polyurethane pour un rapide assemblage, joints en caoutchouc et profils en plastique (incorporés dans leur périmètre en longueur) qui assurent un assemblage hermétique et indeformable des panneaux
- Isolation par écume rigide de polyurethane: densité Kg 38-42/mc, résistance à la compression Kg 1,8-2/cm², conductibilité thermique à +25°C 0,018-0,020Kcal/m h°C
- Epaisseur d'isolation cm 8-10-12
- Extérieur en tôle galvanisée plastifiée et intérieur en acier inox Aisi 304 - option: extérieur en acier inox
- Sol isolé renforcé, revêtement en acier inox lisse - épaisseur d'isolation cm 10, avec profil sanitaire intérieur pour une parfaite hygiène
- Porte/s isolée/s
- Protections intérieures latérales en acier inox Aisi 304

Caractéristiques techniques principaux de fonctionnement:

- Tableau de commandes avec contrôle électronique de la température
- Température d'exercice -30/-40°C
- Evaporateur intérieur construit avec cuivre électrolytique et aluminium
- Réfrigération ventilée, spécialement étudiée, pour une distribution de température équilibrée et uniforme
- Groupe frigorifique avec condensation par air, puissance proportionnée, logé à distance (condensation par eau sur demande)
- Dégivrage par gaz chaud
- Sonde intérieure pour le contrôle de la température au coeur du produit
- Dispositif-temporisateur automatique pour porter la température de surgélation à la température de conservation.



MODULPAST

SURPAST



