

COMBI CHILL

LA GAMMA
THE RANGE
LA GAMME
DIE SERIE



Combi Chill 5T

- 20 ➡ 12
- ☰ 5x GN1/1 - 5x 60x40
- ⚙ R452A
- ⚡ 1700
- 🔌 230V/50Hz 1+N

LxPxH [mm] 784x800x900

Combi Chill 8T

- 32 ➡ 20
- ☰ 8x GN1/1 - 8x 60x40
- ⚙ R452A
- ⚡ 2300
- 🔌 400V/50Hz 3+N

LxPxH [mm] 800x825x1650

Combi Chill 10T

- 40 ➡ 25
- ☰ 10x GN1/1 - 10x 60x40
- ⚙ R452A
- ⚡ 4500
- 🔌 400V/50Hz 3+N

LxPxH [mm] 800x825x1800

Combi Chill 14T

- 55 ➡ 35
- ☰ 14x GN1/1 - 14x 60x40
- ⚙ R452A
- ⚡ 5800
- 🔌 400V/50Hz 3+N

LxPxH [mm] 800x825x2025

- **Ciclo Positivo / Positive Cycle / Cycle positif / Positiver Zyklus (+90°C > +3°C)**
- ➡ **Ciclo Negativo / Negative Cycle / Cycle Negatif / Negativer Zyklus (+90°C > -18°C)**
- ☰ **Capacità Allestimento Standard Gastronomia / Capacity with standard catering equipment / Capacité avec équipement standard pour gastronomie / Standardausrüstungskapazität (Gastrobedarf)**
- ⚙ **Capacità Allestimento Gelateria (a richiesta) / Capacity with ice cream equipment (on demand) / Capacité avec équipement pour crème à glace (sur demande) / Eisdiele-Ausrüstungskapazität (Optional)**
- ⚙ **Capacità Allestimento Pasticceria (a richiesta) / Capacity with pastry equipment (on demand) / Capacité avec équipement pour pâtisserie (sur demande) / Konditorei-Ausrüstungskapazität (Optional)**
- ⚙ **Refrigerante / Cooling gas / Réfrigérant / Kältemittel**
- ⚡ **Resa In Watt / Output in Watt / Puissance de sortie en Watt / Ausgangsleistung in Watt**
- 🔌 **Tensione / Voltage / Tension / Spannung**

SCHEDA ELETTRONICA LCD
LCD ELECTRONIC BOARD

CARTE ELECTRONIQUE LCD
BEDIENUNGSPANEL LCD



Abbattimento
Blast chilling
Refroidissement rapide
Schnellkühlen



Ricettario
Recipes
Recette
Rezeptbuch



Indurimento gelato
Ice cream hardening
Durcissement pour la glace
Eis-Aushärten



Riscaldamento Sonda
Probe Heating
Chauffage Sonde
Fühlerheizung



Surgelazione
Shock freezing
Surgélation
Schockfrösten



Pre-raffreddamento camera
Chamber pre-cooling
Pré-refroidissement de chambre
Vorkühlung der Zelle



Sterilizzazione tramite UV ed ozono
Sterilisation with UV or ozone
Stérilisation avec UV ou ozone
Sterilisieren mit UV oder Ozon



Scongellamento
Thawing
Décongélation
Auftauen



Ciclo continuo
Continuous cycle
Cycle continuél
Dauerzyklus



Cicli speciali
Special cycles
Cycles spéciaux
Spezielle Zyklen



Asciugatura cella
Chamber drying
Cycle de séchage de chambre
Zelle trocknen



Lievitazione
Proving
Fermentation contrôlée
Gären



Ciclo personalizzato
Custom cycle
Cycle personnalisé
Eigene Einstellungen



Sanificazione
Sanification
Asepsation
Keimfreimachung



Sbrinamento manuale
Manual defrosting
Dégivrage manuel
Manueller Abtauzyklus



Lenta cottura
Slow cooking
Cuisson lente
Niedertemperaturgaren

EVOLUTION COMBI CHILL



ABBATTIMENTO POSITIVO
POSITIVE BLAST CHILLING
POSITIVES SCHNELLKÜHLEN
REFROIDISSEMENT RAPIDE POSITIF

Attunga la durata degli alimenti

Detto anche raffreddamento rapido, consente di abbassare la temperatura delle pietanze da +90°C a +3°C in meno di 90 minuti provocando un vero e proprio shock termico che inibisce la proliferazione dei batteri.

It makes food last longer

It is also known as rapid cooling and lets you lower the temperature of the foodstuffs from +90°C to +3°C in less than 90 minutes causing a true thermal shock which prevents the proliferation of bacteria.

Prolonge la durée des aliments

Aussi connu comme refroidisseur rapide, permet d'abaisser la température des plats de +90°C à +3°C en moins de 90 minutes en provoquant un réel choc thermique qui bloque la prolifération des bactéries.

Verlängert die Lebensdauer der Lebensmittel

Auch als Schnellkühlen bezeichnet, die Temperatur von Gerichten kann in weniger als 90 Minuten von +90°C auf +3°C abgekühlt werden. So entsteht ein Kälteschock, durch den die Ausbreitung von Bakterien verhindert wird.





ABBATTIMENTO NEGATIVO
NEGATIVE BLAST CHILLING
NEGATIVE SCHOCKFROSTEN
REFROIDISSEMENT RAPIDE NEGATIF



CICLO PERSONALIZZATO
CUSTOMIZED CYCLE
CYCLE PERSONALISE
INDIVIDUELLER ZYKLUS

Garantisce le qualità organolettiche dei tuoi prodotti

Detta anche surgelazione rapida, consente di abbassare la temperatura dei cibi da +90°C a -18°C in meno di 240 minuti ottenendo così la microcristallizzazione dell'acqua e preservando le molecole del prodotto mantenendo inalterate le proprietà organolettiche.

It guarantees the texture, appearance, flavour and aroma of food

Also known as rapid freezing, it allows you to lower the temperature of food from +90°C to -18°C in less than 240 minutes, thus obtaining small water crystals and preserving the food molecules.

Il garantit les qualités organoleptiques

Aussi connu comme surgélation rapide, cette fonction permet d'abaisser la température des aliments de +90°C à -18°C en moins de 240 minutes et d'obtenir ainsi une micro-cristallisation de l'eau tout en conservant les molécules de produit et en maintenant les propriétés organoleptiques inchangées.

Garantiert die organoleptischen Eigenschaften

Auch als Schockfrost bezeichnet, kann die Temperatur von Gerichten in weniger als 240 Minuten von +90°C auf -18°C abkühlen. Durch das schnelle Eindringen der Kälte werden Mikrokristalle gebildet und die organoleptischen Eigenschaften bleiben unverändert.

Massima flessibilità con il ciclo personalizzato.

Il ciclo personalizzato permette di impostare un ciclo costituito da un massimo di 4 fasi (3 di abbattimento e 1 di conservazione). Ogni fase può essere a tempo oppure a temperatura. Per ogni fase è possibile impostare la temperatura della cella, la temperatura del prodotto (se ciclo a temperatura) e la percentuale di ventilazione e durata (se ciclo a tempo). Il ciclo così impostato può essere salvato come ricetta.

Maximum flexibility with customized cycle

The customized cycle allows to set up a cycle consisting of up to four phases (3 blastchilling cycles and 1 preservation cycle). Each phase can be set by time or by temperature. For each phase, it is possible to set the temperature of the cell, the temperature of the product (if temperature cycle) and the percentage of ventilation and duration (if time cycle). The cycle thus set can be saved as a recipe.

Flexibilité maximale avec le cycle personnalisé

Le cycle personnalisé permet de définir un cycle composé par un maximum de 4 phases (3 de surgélation et 1 de conservation). Chaque phase peut être à temps ou à température. Pour chaque phase, c'est possible de régler la température de la cellule, la température du produit (si le cycle à température) et le pourcentage de la ventilation et de la durée (si le cycle à temps). Le cycle ainsi mis peut être enregistré comme recette.

Maximale Flexibilität mit individuelle Zyklen

Der programmierbare Zyklus ermöglicht ein Zyklus zu schreiben der aus maximal 4 Phasen (3 zum Schnellkühlen und 1 zum Konservieren) besteht. Jede Phase kann durch Zeit oder Temperatur gesteuert werden. Für jeder Phase ist es möglich, die Temperatur der Zelle, die Temperatur des Produkts (bei Zyklus mit Kerntemperatursonde) und der Anteil der Lüftung und der Dauer (bei Zeitgesteuerter Zyklus), einzustellen. Der eingestellte Zyklus kann danach als Rezept gespeichert werden.





CICLO CONTINUO CONTINUOUS CYCLE CYCLE CONTINU DAUER ZYKLUS

Nessuna interruzione, massimo risparmio.

Il ciclo continuo permette di raggiungere rapidamente la temperatura impostata e rimanerci per tutto il tempo necessario a portare a termine il lavoro.
Il Combi Chill può gestire fino a 3 sonde prodotto indipendenti. Al raggiungimento della temperatura impostata per ogni sonda, appare a display una notifica. Il ciclo termina quando tutti gli spilloni inseriti raggiungono la temperatura voluta.
Il ciclo a tempo, invece, prevede la possibilità di impostare fino a 3 timer. Ogni timer è indipendente e alla sua scadenza può essere reimpostato. Al termine del conteggio di un timer, appare a display una notifica. Il ciclo termina solo quando tutti i timer impostati sono scaduti.

No breaks, maximum savings

*The continuous cycle allows to quickly reach the set temperature and maintain it for as long as needed to complete the job.
Our Combi Chill can handle up to 3 independent product probes. When the temperature set for each probe is reached, a notification is displayed. The cycle ends when all inserted pins reach the desired temperature.
The time cycle, on the other hand, allows to set up to 3 timers. Each timer is independent and its timing can be reset. At the end of a timer count, a notification is displayed. The cycle ends only when all set timers have expired.*

Aucune interruption, un maximum d'économies

*Le cycle continu vous permet d'atteindre rapidement la température predisposée et y rester tout le temps nécessaire pour terminer le travail. L'armoire Combi Chill peut gérer jusqu'à trois sondes de produits indépendants. Une fois la température atteinte pour chaque sonde, une notification apparaît sur l'afficheur. Le cycle termine lorsque toutes les broches insérées atteignent la température désirée.
Le temps de cycle, cependant, offre la possibilité de mettre en place 3 minuteries. Chaque minuterie est indépendante et à la date d'achèvement peut être réinitialisée. Au term du compte d'une minuterie le display affiche une notification. Le cycle termine lorsque tous les minuteries réglés sont arrivés à expiration.*

Keine Unterbrechungen, maximale Einsparungen

Der Dauerzyklus erlaubt Ihnen, schnell die eingestellte Temperatur zu erreichen und dort so lange zu bleiben bis die Arbeit abgeschlossen wird. Der Combi Chill kann bis zu drei unabhängige Produktsonden steuern. Nach Erreichen der eingestellten Temperatur für jede Sonde, erscheint eine Anzeige auf dem Display. Der Zyklus ist beendet, wenn alle von den eingesetzten Produktsonden die gewünschte Temperatur erreicht haben. Der zeitgesteuerte Zyklus, bietet jedoch die Möglichkeit, 3 Schaltuhren einzusetzen. Jede Schaltuhr ist unabhängig und kann nach Ablauf der eingestellten Zeit wieder eingesetzt werden. Nach Ablauf einer eingestellten Zeit, erscheint eine Anzeige auf dem Display. Der Zyklus endet, wenn alle eingestellten Schaltuhren abgelaufen sind.





SANIFICAZIONE SANITISATION ASSAINISSEMENT SANITISIERUNG



FERMALIEVITAZIONE LEAVENING CONTROL FERMENTATION CONTROLEE GÄREN

Garantisce l'eliminazione del parassita Anisakis

Questo parassita muore solo a temperature superiori ai 60°C o con il congelamento prolungato del pesce. Il Ministero della Sanità, al fine di tutelare i consumatori, ha emanato un'ordinanza che impone ai ristoranti di congelare gli alimenti a -20°C per almeno 24 ore prima di somministrarlo. Con Combi Chill potrai attivare questa funzione premendo un semplice tasto.

It guarantees the elimination of the Anisakis parasite

The parasite dies at temperatures exceeding 60°C or if frozen for prolonged periods of time. To safeguard consumers, the Ministry of Health has brought in a law that requires restaurants to freeze food to -20°C for at least 24 hours before serving it. With Combi Chill you can activate this function by pressing a button.

Elle garantit l'élimination du parasite Anisakis

Le parasite meurt à des températures supérieures à 60°C ou avec la congélation prolongée du poisson.

Le Ministère de la santé, pour sauvegarder les consommateurs a promulgué une ordonnance imposant aux restaurants de congeler les aliments à -20°C au moins 24 heures avant de les préparer.

Avec Combi Chill vous pouvez l'activer en appuyant sur un bouton.

Garantiert die Beseitigung des Parasiten Anisakis

Der Parasit stirbt bei Temperaturen über 60°C oder bei längerem Tiefgefrieren des Fisches ab. Das Gesundheitsministerium hat zum Zweck des Konsumentenschutzes eine Verordnung erlassen, die Restaurants dazu verpflichtet, Lebensmittel mindestens 24 Stunden vor dem Servieren bei -20° einzufrieren. Mit Combi Chill ist diese Funktion mit einem Knopfdruck einschaltbar.

4 fasi per migliorare la qualità del prodotto e della tua vita

La funzione fermalievitazione permette di ridurre gli sprechi, evitare il lavoro notturno con un evidente risparmio di personale e un miglioramento della qualità della vita, mantenere una qualità eccellente di pasta e pane al tatto, al gusto e alla vista. Il Combi Chill lisa permette di controllare, bloccare e gestire la lievitazione degli impasti.

4 stages for improving the quality of the product and your life

The leavening control mode lets you cut down on waste, avoid night shifts with obvious savings in personnel and quality of life, while still maintaining excellent pasta and bread quality both in texture, taste and appearance. The Combi Chill allows controlling, blocking and managing the melting of the dough.

4 phases pour améliorer la qualité du produit et de votre vie

La fonction de fermentation contrôlée permet de réduire les gaspillages, éviter le travail nocturne avec une économie évidente du personnel et une amélioration de la qualité de vie, maintenir une excellente qualité de pâte et de pain qui se distingue au touché, au goût et à la vue.

Le Combi Chill vous permet de surveiller, gérer et bloquer les pâtons levants.

4 Phasen, um die Qualität des Produkts sowie Ihre Lebensqualität zu verbessern

Die Gärfunktion ermöglicht die Verschwendung zu reduzieren sowie nächtliches Arbeiten zu vermeiden und führt so zu bedeutenden Personalsparnissen und erhöht die Lebensqualität. Dabei wird die hervorragende Qualität von Pasta und Brot beim Anfühlen, Kosten und Ansehen aufrechterhalten.

Der Combi Chill ermöglicht Ihnen das Gären der Teiglinge zu überwachen, blockieren und steuern.





SCONGELAMENTO

THAWING
DECONGELATION
AUFTAUEN



INDURIMENTO GELATO

HARDENING ICE CREAM
DURCISSEMENT DE LA GLACE
AUSHÄRTEN VON EIS

Puoi programmare lo scongelamento degli alimenti

Questo è un programma che permette agli chef di scegliere l'ora in cui trovare gli alimenti pronti. Combi chill si azionerà automaticamente portando gli alimenti ad una temperatura positiva in un tempo utile a non danneggiare la struttura e le qualità organolettiche dell'alimento.

You can program the thawing foods

This is a programme that allows the chef to choose the time when the food will be ready. Combi chill will switch automatically on bringing the food back to a positive temperature in a reasonable time without damaging the structure and texture, appearance, flavour and aroma of the food.

Pour programmer la décongélation des aliments

Ce programme permet aux chefs de choisir l'heure à laquelle ils souhaitent avoir les aliments prêts. Combi chill se met automatiquement en marche en amenant les aliments à une température positive en un temps utile à ne pas abîmer la structure et les qualités organoleptiques.

Sie können das Auftauen von Lebensmitteln planen

Hierbei handelt es sich um ein Programm, das den Köchen die Möglichkeit bietet, den Zeitpunkt, zu dem die Lebensmittel aufgetaut sein sollen, zu wählen. Combi chill geht automatisch in Betrieb und erwärmt die Lebensmittel innerhalb eines angemessenen Zeitraums auf eine positive Temperatur. Dabei werden Struktur und organoleptische Eigenschaften nicht beeinträchtigt.

Il gelato artigianale nella sua forma migliore

Per esporre nel modo migliore il gelato artigianale e non comprometterne le caratteristiche di bontà e forma conta la modalità di conservazione. Un gelato buono deve essere consistente, omogeneo e uniforme alla vista. Appena esce dal mantecatore, il gelato, ha una temperatura di -8°C / -10°C e deve essere posto nel Combi Chill attivando la funzione indurimento che lo porterà ad una temperatura di -20°C riducendo la quantità di acqua non congelata che farebbe perdere cremosità e volume al gelato.

The correct preservation of ice

To display artisan ice cream in the best possible way and avoid comprising its quality and form, the storage mode is very important. Good ice cream should have a consistent, homogeneous and uniform appearance. As soon as it comes out of the thickener, the ice cream is at a temperature of -8°C / -10°C . At this point, it can either be displayed or placed in the hardener which lowers the temperature to -20°C , decreasing the amount of water not yet frozen that would make the ice cream lose its creaminess and volume.

Conserver correctement la glace

Pour exposer au mieux la glace artisanale et ne pas en compromettre la qualité et la forme le mode de conservation est fondamental. Une bonne glace doit être consistante, homogène et uniforme à la vue. La glace, une fois sortie de la turbine, a une température de -8°C / -10°C . Elle est ensuite mise en vitrine ou dans la chambre de durcissement pour l'amener à -20°C en réduisant la quantité d'eau non congelée qui réduirait l'onctuosité et le volume de la glace.

Die richtige Lagerung von Eis

Um hausgemachtes Eis auf die beste Weise zu präsentieren und die Qualität in Hinblick auf Geschmack und Form nicht zu beeinträchtigen, wird der Lagerungsmodus verwendet. Gute Eiscrème muss konsistent und homogen sein sowie gleichmäßig aussehen. Wenn das Eis aus der Rührmaschine genommen wird, hat es eine Temperatur von -8°C bis -10°C . An dieser Stelle wird es in eine Vitrine oder in den Aushärter gegeben, in dem die Temperatur auf -20°C abkühlt. So wird die noch nicht gefrorene Wassermenge reduziert, um die Cremigkeit sowie das Volumen der Eiscrème aufrechtzuerhalten.





LENTA COTTURA
SLOW COOKING
CUISSON LENTE
NIEDERTEMPÉRATURGAREN

Il ciclo che ti permette di produrre anche di notte

In cucina, uno degli ingredienti fondamentali è il tempo. La lenta cottura è un ciclo speciale che esalta la bontà del prodotto. Il ciclo di lenta cottura è indicato per alcuni tipi di carne e pesce; l'utilizzo di questa tecnica permette di esaltare i sapori e i colori degli alimenti, ridurre la perdita di peso del 50% e sciogliere i tessuti connettivi che rendono dura la carne. In seguito a questo ciclo, Combi Chill, attiva un ciclo di abbattimento positivo o negativo o un mantenimento di temperatura a +65°C evitando così la proliferazione dei batteri.

The cycle that lets you produce even at night

One of the most important ingredients in the kitchen is time. Slow cooking is a special cycle, also known as cooking at a low temperature, which brings out the goodness in the product. The slow cooking cycle is indicated for certain types of meat and fish. Using this cooking technique allows you to enhance the flavours and colours of the food, to cut down on weight loss and dissolve the connective tissues that make the meat hard. After the slow cooking cycle, Combi Chill activates a negative or positive chill cycle or maintains the temperature at +65°C.

Le cycle qui permet de produire même la nuit.

Dans la cuisine, l'un des ingrédients clés est le temps. La cuisson lente est un cycle spécial qui améliore la qualité du produit. Le processus de cuisson lente convient à certains types de viande et de poisson; l'utilisation de cette technique de cuisson permet de ressortir les goûts et les couleurs des aliments, réduire la perte de poids de 50% et dissoudre les tissus conjonctifs qui rendent la viande dure. A la fin du cycle, Combi Chill, active un cycle de refroidissement positif ou négatif ou un maintien de température à +65°C en évitant ainsi la prolifération des bactéries.

Mit diesem Zyklus können Sie auch nachts Speisen zubereiten.

Eine der wichtigsten Zutaten in der Küche ist die Zeit. Das langsame Garen ist ein spezieller Zyklus, auch als Niedertemperaturgaren bezeichnet, mit dem die Qualität des Produktes hervorgehoben wird. Der Zyklus des langsamen Garens eignet sich für einige Fleisch und Fischarten. Die Verwendung dieser Zubereitungsart ermöglicht das besondere Hervorheben der Aromen und Farben der Lebensmittel, reduziert den Gewichtsverlust und löst das Bindegewebe auf, wodurch das Fleisch weicher wird. Im Anschluss an den Zyklus des langsamen Garens aktiviert Combi Chill einen Zyklus des negativen oder positiven Schockfrosts oder einen Zyklus, um die Temperatur auf +65°C zu erhalten.



STERILIZZAZIONE
STERILISATION
STÉRILISATION
STERILISIEREN



SBRINAMENTO
DEFROSTING
DÉGIVRAGE
ABTAUEN



ASCIUGATURA
DRYING
SÉCHAGE
TROCKNEN



RISCALDAMENTO Sonda
PROBE HEATING
CHAUFFAGE SONDÉ
KERNTEMPERATURFÜHLER
BEHEIZEN



PRE - COOLING
PRE - COOLING
PRÉ-REFROIDISSEMENT
VORKÜHLEN



RICETTARIO
PERSONALIZZABILE
COOK BOOK
RECETTE PERSONNALISABLE
REZEPTBUCH



