

# THE SPECIALISTS CHOICE



2023 CATALOGUE

TECHFROST





# THE SPECIALISTS CHOICE



PASTRY  
PASTICCERIA



GELATO  
GELATERIA



CATERING  
RISTORAZIONE



BAKERY  
PANIFICAZIONE





# THE SPECIALISTS CHOICE

**Techfrost is a highly specialised Italian company designing, engineering and producing blast chillers/blast freezers since 1995. The perfect mix of outstanding know-how, capillary diffusion and cutting-edge technology, is the reason why gelato and pastry professionals, restaurants, and catering experts all over the world keep choosing Techfrost as their partner.**

**Techfrost è un'azienda italiana altamente specializzata che dal 1995 progetta, ingegnerizza e produce abbattitori/surgelatori rapidi. Il perfetto mix di eccezionale know-how, diffusione capillare e tecnologia all'avanguardia, è il motivo per cui i professionisti di gelateria, pasticceria, ristorazione e gli esperti di catering di tutto il mondo continuano a scegliere Techfrost come partner.**



# 30

## YEARS OF EXPERIENCE

### Anni di esperienza

We have been building blast chillers/blast freezers since 1995. We pioneered the sector and gained a wealth of experience across the years, now offering the most efficient and durable products on the market.

**Costruiamo abbattitori/surgelatori rapidi dal 1995. Siamo stati pionieri in questo settore e abbiamo acquisito una vasta esperienza nel corso degli anni, che ci permette di offrire uno tra i prodotti più efficienti sul mercato.**

# 100%

## MADE IN ITALY

### Fatto in Italia

Our products are designed, engineered and produced entirely in Italy using only the best parts and components.

**I nostri prodotti sono progettati, ideati e prodotti interamente in Italia utilizzando solo la miglior componentistica.**

# 240

## TRAYS CAPACITY

### Capienza vassoi

Our range of blast chiller/blast freezers is one of the widest in the market. Our products cover any sector and satisfy any need of size and performance, reaching the whopping capacity of 240 trays.

**La nostra gamma di abbattitori/surgelatori rapidi è una delle più ampie sul mercato. I nostri prodotti soddisfano qualsiasi settore e qualunque esigenza di dimensione e prestazione, raggiungendo la notevole capienza di 240 vassoi.**

# 20

## YEARS OF WORKING LIFE

### Anni di vita lavorativa

Thanks to our high qualitative standards, our blast chillers/blast freezers are built to last long and will be stable members of your kitchen or laboratory for years to come.

**Grazie ai nostri elevati standard qualitativi, i nostri abbattitori/surgelatori rapidi sono costruiti per durare molto a lungo e saranno membri stabili della vostra cucina o laboratorio per gli anni a venire.**

# MORE THAN 100 PARTNERS WORLDWIDE

Oltre 100 partner  
nel mondo



We have established long lasting relationships with distributors all over the world, who choose our products year after year to guarantee excellence to their customers and assist them with the best service.

Abbiamo instaurato rapporti duraturi con distributori di tutto il mondo, che anno dopo anno scelgono i nostri prodotti per garantire l'eccellenza ai propri clienti e assisterli con il miglior servizio possibile.

# GAME CHANGERS

**Blast chillers/blast freezers are game changers for your business. While food safety is certainly one of the most important reasons to get a blast chiller, the benefits extend well beyond safe cooling to: better food quality, higher yield, lower food and labor costs.**

**Grazie all'abbattitore il tuo lavoro ha una marcia in più. Nonostante la sicurezza alimentare sia uno dei principali motivi per acquistare un abbattitore di temperatura, i vantaggi che offre vanno ben oltre: mantiene altissima la qualità degli alimenti, consente una resa maggiore e costi di cibo e manodopera minori.**



## FLAWLESS FOOD

### **Cibo impeccabile**

Blast chillers/blast freezers ensure the integrity and unchanged organoleptic characteristics of products maintaining brilliant colours, perfect shapes, inviting flavours and irresistible fragrances.

**Gli abbattitori/surgelatori rapidi mantengono l'integrità e le caratteristiche organolettiche inalterate, garantendo colori brillanti, forme perfette, sapori invitanti e fragranze irresistibili.**



## ZERO RISKS

### **Zero rischi**

Blast chillers/blast freezers eliminate the risk of bacteriological contamination resulting in safe food preparation.

**Gli abbattitori/surgelatori rapidi eliminano il rischio di contaminazione batteriologica, rendendo sicura la preparazione degli alimenti.**

## MORE TIME

### Più tempo

The blast chiller/ blast freezer allows a shorter preparation time, increasing the number of courses.

L'abbattitore di temperatura permette di accorciare i tempi di preparazione consentendo di ampliare il numero di portate.



## LESS WASTE

### Meno sprechi

The use of a blast chiller/blast freezer allows you to purchase ingredients in bulk and reduces waste like the spoilage of creams, cake bases, etc. It also has knock-on benefits on employee task organization.

L'utilizzo di abbattitori/surgelatori rapidi permette l'acquisto di materie prime in blocco, la riduzione degli scarti evitando il deperimento di creme, basi torte e altri alimenti. Aiuta inoltre con l'organizzazione del personale rendendola più flessibile.







## NON STOP ACTIVITY

**Attività continua**

Making full use of a blast chiller / blast freezer means making it work 24/7: no breaks, no time loss.

Sfruttare a pieno un abbattitore / surgelatore rapido significa farlo funzionare 24 ore su 24, 7 giorni su 7 senza pause e senza perdite di tempo.

# IN THE HANDS OF SPECIALISTS

## HIGH POWER AT LOW TEMPERATURES

### **Alta potenza a bassa temperatura**

All blast chiller/blast freezer models work at  $-40^{\circ}\text{C}$  in the chamber. Their performance is always tested to ensure the best results.

Tutti i modelli di abbattitori/surgelatori rapidi lavorano a  $-40^{\circ}\text{C}$  in camera. Le loro prestazioni sono sempre testate per garantire i migliori risultati.



**Techfrost clients know they are in specialists hands when they partner with one of our blast chillers/blast freezers.**

**I clienti Techfrost sanno di essere nelle mani di specialisti quando lavorano con uno dei nostri abbattitori/surgelatori rapidi.**



## QUALITY MATERIALS

### Materiali di qualità

High quality AISI 304 stainless steel exterior and interior, approved as food contact material.

Esterno e interno in acciaio inossidabile AISI 304 di alta qualità, approvato come materiale a contatto con gli alimenti.



## CUTTING EDGE DESIGN

### Design all'avanguardia

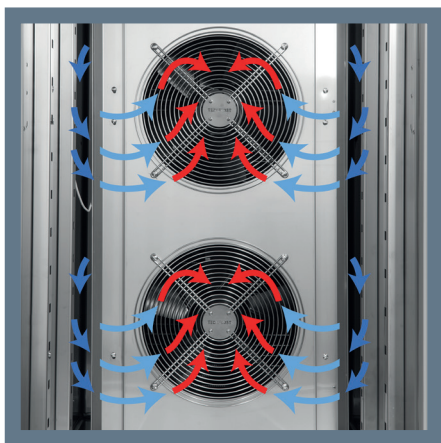
Solid and ergonomic design, conceived for maximum durability.

Design solido ed ergonomico, pensato per la massima durata.



**Techfrost blast chillers/blast freezers are built by expert hands in our plant in Italy with only the best materials and components to last a lifetime.**

**Gli abbattitori/surgelatori rapidi Techfrost vengono costruiti da mani esperte nel nostro stabilimento in Italia con i migliori materiali e componenti, per assicurare una lunga durata.**



## INDIRECT VENTILATION

### Ventilazione indiretta

Air circulation with an indirect airflow on the product.

Circolazione dell'aria con flusso indiretto sul prodotto.



## HYGIENE AND CLEANLINESS

### Igiene e pulizia

Designed for easy cleaning: rounded corners, hinged frontal panel, easy to reach technical rooms.

Progettati per essere facili da pulire: angoli arrotondati, pannello frontale incernierato, vani tecnici facilmente raggiungibili.





## PREMIUM COMPONENTS

**Componenti premium**

Evaporators treated in cataphoresis, intake fans treated for very low temperatures, tropicalized condensers for even the most extreme conditions.

Evaporatori trattati in cataforesi, ventilatori di aspirazione trattati per basse temperature, condensatori tropicalizzati anche per le condizioni più estreme.



## INNOVATIVE TECHNOLOGY

**Tecnologia innovativa**

IOT electronics available for remote control of the unit.

**Elettronica IOT disponibile per il controllo a distanza dell'unità.**

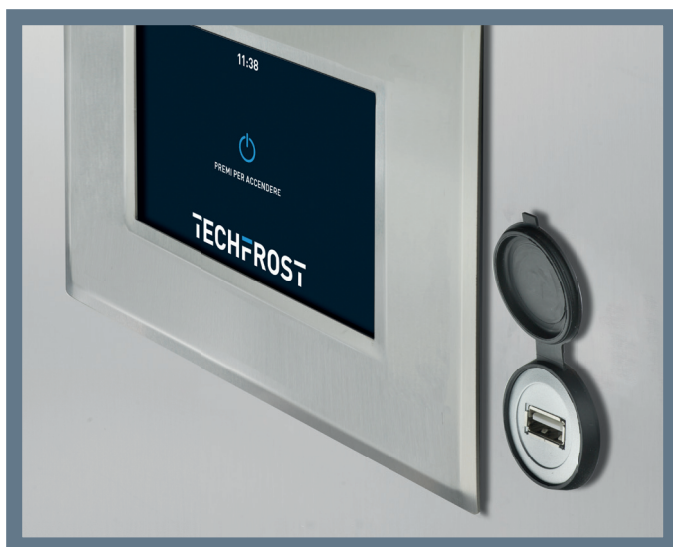


## INTUITIVE INTERFACE

### Interfaccia intuitiva

Easy to use electronic controllers with a user-friendly interface to make daily work quicker.

Controllori elettronici facili da usare con un'interfaccia user-friendly per rendere più veloce il lavoro quotidiano.



## DATA STORAGE

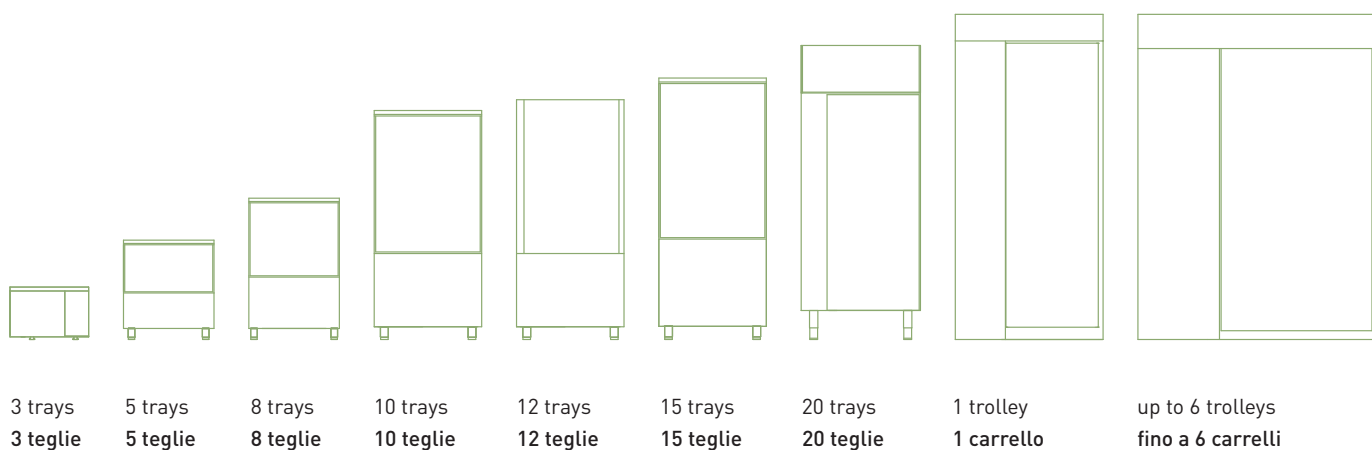
### Archiviazione dati

HACCP-related data is always recorded and stored for easy consultation. Models equipped with a USB port also let you download and upload data, updates, programs and alarm functions.

I dati HACCP sono sempre memorizzati dal sistema e disponibili per la consultazione. Le macchine dotate di porta USB permettono di scaricare questi dati, ma anche di caricare e scaricare eventuali aggiornamenti o parametri.

# WIDE RANGE OF CAPACITIES

Ampia gamma di capacità



From 3 trays GN 2/3 to  
6 trolleys GN and EN  
standards compliant.

Dal 3 teglie GN 2/3 al  
6 carrelli conforme  
alle norme GN ed EN.





## ECOFRIENDLY

Ecologico

Water-expanded polyurethane foam free of CFCs and HCFCs. All our machines work with freon at low GWP or natural refrigerant.

**Poliuretano espanso ad acqua con schiuma priva di CFC e HCFC. Tutte le nostre macchine funzionano con freon a basso GWP o refrigerante naturale.**

# TOP OF THE RANGE

**The Master line of blast chillers/blast freezers is Techfrost's top of the range, multifunctional machines that satisfy every client need; with up to 100mm insulation, ergonomic handle, high power and outstanding performance.**

**Gli abbattitori/surgelatori rapidi della linea Master rappresentano il top di gamma Techfrost, macchine multifunzioni in grado di soddisfare ogni esigenza del cliente. Isolamento fino a 100 mm, maniglione ergonomico, potenze e prestazioni maggiori.**





# MASTER

## LINE



### BLAST CHILLING

#### Abbattimento rapido

From +90°C to +3°C at the core of the product within 90 minutes. Soft and hard cycles available, timed or with probe setting.

Da +90°C a +3°C al cuore del prodotto entro 90 minuti. Disponibili cicli soft e hard, temporizzati o con impostazione della sonda.



### BLAST FREEZING

#### Congelamento rapido

From from +90 °C to -18 °C at the core of the product within 240 minutes. Soft and hard cycles available, timed or with probe setting.

Da +90 °C a -18 °C al cuore del prodotto entro 240 minuti. Disponibili cicli soft e hard, temporizzati o con impostazione della sonda.



### PRE-COOLING

#### Pre-raffreddamento

It brings the chamber at the ideal temperature for chilling or freezing cycles, before the product is inserted.

Porta la camera alla temperatura ideale per cicli di abbattimento o surgelamento, prima dell'inserimento del prodotto.



### PROBES

#### Sonde

A heated core probe with one reading point is included, but the blast chiller/blast freezer allows up to 3 probes to be used at the same time. Alternatively detachable probe or multi-point probe are available.

È inclusa una sonda al cuore riscaldata con un punto di lettura, ma l'abbattitore/surgelatore rapido permette di utilizzare fino a 3 sonde contemporaneamente. In alternativa sono disponibili la sonda removibile e la sonda multipunto.



## Standard functions Funzioni standard



### CONTINUOUS CYCLE

#### Ciclo continuo

It handles different products at the same time by setting multiple timers or probes.

Gestisce prodotti diversi contemporaneamente impostando più timer o sonde.



### CUSTOMISED CYCLE

#### Ciclo personalizzato

The user can configure up to 3 different blast chilling / blast freezing phases and 1 storage phase with the possibility to customize temperature, time and drying ventilation for each phase.

L'utente può impostare fino a 3 fasi di abbattimento e 1 di conservazione personalizzando temperatura, tempo e ventilazione di ciascuna fase.



### RAW FISH CYCLE

#### Ciclo per pesce crudo

Specifically programmed for the treatment of raw fish, in accordance to sanitary regulations.

Specificamente programmato per il trattamento del pesce crudo, in ottemperanza alle normative sanitarie vigenti.



### THAWING CYCLE

#### Ciclo di scongelamento

It awakens the food safely and slowly through set durations depending on the load of product inserted.

Scongela il cibo in modo sicuro e lento con tempistiche prestabilite dipendenti dal carico del prodotto inserito.



### GELATO CYCLE

#### Ciclo per il gelato

It allows a non-stop work flow keeping the overrun for a creamy and spreadable gelato.

Consente di lavorare non stop mantenendo l'overrun per un gelato cremoso e spatolabile.



### DRYING CYCLE

#### Ciclo di asciugatura

Prevents the formation of mold and bad smell.

Previene la formazione di muffe e cattivi odori.





## Optional functions

### Funzioni opzionali



#### LOW TEMP COOKING

##### Cottura a bassa temperatura

With the low temperature cooking the food remains soft, juicy and rich in nutritives.

Con la cottura a bassa temperatura l'alimento rimane morbido, succoso e ricco di principi nutritivi.



#### PROOFING FUNCTION

##### Funzione lievitazione

It manages a product's proofing process in 4 different phases: blast chilling, awakening, proofing and conservation. The user can change temperature, duration, percentage of humidity and ventilation.

Gestisce il processo di lievitazione di un prodotto in 4 diverse fasi: abbattimento, risveglio, lievitazione e conservazione. L'utente può modificare temperatura, durata, percentuale di umidità e intensità della ventilazione.



#### STERILIZER

##### Sterilizzatore

This device operates by injecting a mix of air and ozone inside the chamber, wiping out mold, mildew and bacteria.

Questo dispositivo funziona iniettando una miscela di aria e ozono all'interno della camera, eliminando muffe, funghi e batteri.



#### WI-FI MODULE

##### Modulo WI-FI

By connecting this additional module to the control board, the user can operate the blast chiller/blast freezer and monitor its cycles and status remotely through a smartphone, tablet or computer, at any time and any place.

Collegando questo modulo aggiuntivo alla scheda di controllo, l'utente può azionare l'abbattitore/surgelatore rapido e monitorarne cicli e stato da remoto tramite smartphone, tablet o computer, in ogni momento e in qualsiasi luogo.



# MASTER

## LINE



### M5

cod 5A01000

Capacity / Capienza

**5 trays / teglie**

**GN1/1 - EN600×400**

Blast chilling / Resa abbattimento

**90°C + 3°C in 90' = 22 Kg**

Blast freezing / Resa surgelazione

**90°C - 18°C in 240' = 15 Kg**

Power supply / Alimentazione elettrica

**230V / 1Ph / 50Hz**

External dimensions / Dimensioni esterne

**L 820 P/d 830 H 920 mm**

Internal dimensions / Dimensioni interne

**L 700 P/d 450 H 385 mm**

Refrigerant / Gas refrigerante

**R452a (GWP 2141)**



### M8

cod 8A01000

Capacity / Capienza

**8 trays / teglie**

**GN1/1 - EN600×400**

Blast chilling / Resa abbattimento

**90°C + 3°C in 90' = 25 Kg**

Blast freezing / Resa surgelazione

**90°C - 18°C in 240' = 16 Kg**

Power supply / Alimentazione elettrica

**230V / 1Ph / 50Hz**

External dimensions / Dimensioni esterne

**L 820 P/d 830 H 1290 mm**

Internal dimensions / Dimensioni interne

**L 700 P/d 450 H 620,8 mm**

Refrigerant / Gas refrigerante

**R452a (GWP 2141)**



### M10

cod 10A01000

Capacity / Capienza

**10 trays / teglie**

**GN1/1 - EN600×400**

Blast chilling / Resa abbattimento

**90°C + 3°C in 90' = 30 Kg**

Blast freezing / Resa surgelazione

**90°C - 18°C in 240' = 20 Kg**

Power supply / Alimentazione elettrica

**400V / 3Ph / 50Hz**

External dimensions / Dimensioni esterne

**L 820 P/d 894 H 1730 mm**

Internal dimensions / Dimensioni interne

**L 700 P/d 450 H 990 mm**

Refrigerant / Gas refrigerante

**R452a (GWP 2141)**

 Wi-Fi optional  
Wi-Fi opzionale

 Pastry  
Pasticceria

 Gelato  
Gelateria

 Catering  
Ristorazione

 Bakery  
Panificazione

## Blast chillers/blast freezers specifications

### Specifiche degli abbattitori di temperatura/surgelatori rapidi



#### MP12

cod 452A0220

Capacity / Capienza

**12 trays / teglie**  
**GN2/1**

Blast chilling / Resa abbattimento

**90°C + 3°C in 90' = 70 Kg**

Blast freezing / Resa surgelazione

**90°C - 18°C in 240' = 40 Kg**

Power supply / Alimentazione elettrica

**400V / 3Ph / 50Hz**

External dimensions / Dimensioni esterne

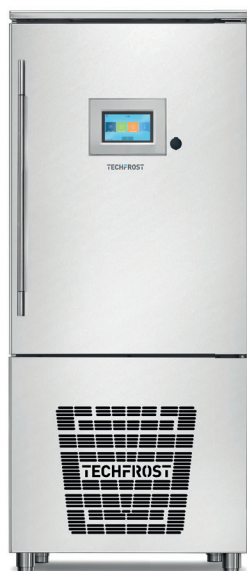
**L 810 P/d 1100 H 1825 mm**

Internal dimensions / Dimensioni interne

**L 700 P/d 700 H 1040 mm**

Refrigerant / Gas refrigerante

**R452a (GWP 2141)**



#### M15

cod 15A01000

Capacity / Capienza

**15 trays / teglie**  
**GN1/1 - EN600×400**

Blast chilling / Resa abbattimento

**90°C + 3°C in 90' = 50 Kg**

Blast freezing / Resa surgelazione

**90°C - 18°C in 240' = 30 Kg**

Power supply / Alimentazione elettrica

**400V / 3Ph / 50Hz**

External dimensions / Dimensioni esterne

**L 820 P/d 894 H 1930 mm**

Internal dimensions / Dimensioni interne

**L 700 P/d 450 H 1090 mm**

Refrigerant / Gas refrigerante

**R452a (GWP 2141)**



#### M20

cod 20A01000

Capacity / Capienza

**20 trays / teglie**  
**GN1/1 - EN600×400**

Blast chilling / Resa abbattimento

**90°C + 3°C in 90' = 75 Kg**

Blast freezing / Resa surgelazione

**90°C - 18°C in 240' = 45 Kg**

Power supply / Alimentazione elettrica

**400V / 3Ph / 50Hz**

External dimensions / Dimensioni esterne

**L 820 P/d 1118 H 2293 mm**

Internal dimensions / Dimensioni interne

**L 680 P/d 620 H 1540 mm**

Refrigerant / Gas refrigerante

**R452a (GWP 2141)**

# Master line



## MCR20

cod 474A0100

### Capacity / Capacità

1 trolley 20 trays GN 1/1 / 1 carrello 20 teglie GN 1/1

Rational / Convotherm / Giorik

### Blast chilling / Resa abbattimento

90°C + 3°C in 90' = 75 Kg

### Blast freezing / Resa surgelazione

90°C - 18°C in 240' = 45 Kg

### Power supply / Alimentazione elettrica

400V / 3Ph / 50Hz

### External dimensions / Dimensioni esterne

L 945 P/d 1116 H 2445 mm

### Internal dimensions / Dimensioni interne

L 530 P/d 820 H 1620 mm

### Refrigerant / Gas refrigerante

R452a (GWP 2141)



## MB40

cod 464A0100

### Capacity / Capacità

1 trolley 20 trays / 1 carrello 20 teglie

GN 1/1 - EN 600x400

GN 2/1 - EN 600x800

### Blast chilling / Resa abbattimento

90°C + 3°C in 90' = 100 Kg

### Blast freezing / Resa surgelazione

90°C - 18°C in 240' = 70 Kg

### Power supply / Alimentazione elettrica

400V / 3Ph / 50Hz

### External dimensions / Dimensioni esterne

L 890 P/d 1397 H 2450 mm

### Internal dimensions / Dimensioni interne

L 650 P/d 840 H 1900 mm

### Refrigerant / Gas refrigerante

R452a (GWP 2141)

### Refrigerant / Gas refrigerante

R452a (GWP 2141)



## MBF230 big

cod 484A0110

### Capacity / Capacità

1 trolley 20 trays / 1 carrello 20 teglie

GN 1/1 - EN 600x400

### Blast chilling / Resa abbattimento

90°C + 3°C in 90' = 100 Kg

### Blast freezing / Resa surgelazione

90°C - 18°C in 240' = 70 Kg

### Power supply / Alimentazione elettrica

400V / 3Ph / 50Hz

### External dimensions / Dimensioni esterne

L 1230 P/d 1200 H 2340 mm

### Internal dimensions / Dimensioni interne

L 573 P/d 830 H 1970 mm

### Enter space / Luce porta

L 680 H 1970 mm

### Refrigerant / Gas refrigerante

R452a (GWP 2141)

 Wi-Fi optional  
Wi-Fi opzionale

 Pastry  
Pasticceria

 Gelato  
Gelateria

 Catering  
Ristorazione

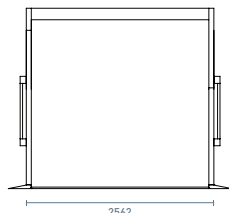
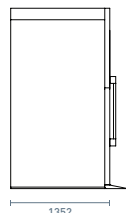
 Bakery  
Panificazione







# Master line



## MBF420

cod 494A0100

### Capacity / Capacità

1 trolley 20 trays / 1 carrello 20 teglie  
GN 2/1 - EN 600×800  
2 trolleys 20 trays / 2 carrelli 20 teglie  
GN 1/1 - EN 600×400

### Blast chilling / Resa abbattimento

90°C + 3°C in 90' = 200 Kg

### Blast freezing / Resa surgelazione

90°C - 18°C in 240' = 160 Kg

### Power supply / Alimentazione elettrica

400V / 3Ph / 50Hz

### External dimensions / Dimensioni esterne

L 1480 P/d 1352 H 2340 mm

### Internal dimensions / Dimensioni interne

L 780 P/d 1038 H 1970 mm

### Enter space / Luce porta

L 880 H 1970 mm

### Refrigerant / Gas refrigerante

R452a (GWP 2141)

## MBF520

cod 494A0300

### Capacity / Capacità

2 trolleys 20 trays / 2 carrelli 20 teglie  
GN 2/1 - EN 600×800

### Blast chilling / Resa abbattimento

90°C + 3°C in 90' = 360 Kg

### Blast freezing / Resa surgelazione

90°C - 18°C in 240' = 235 Kg

### Power supply / Alimentazione elettrica

400V / 3Ph / 50Hz

### External dimensions / Dimensioni esterne

L 1480 P/d 2562 H 2340 mm

### Internal dimensions / Dimensioni interne

L 780 P/d 2134 H 1970 mm

### Enter space / Luce porta

L 880 H 1970 mm

### Refrigerant / Gas refrigerante

R452a (GWP 2141)

## MBF620

cod 494A0400

### Capacity / Capacità

3 trolleys 20 trays / 3 carrelli 20 teglie  
GN 2/1 - EN 600×800

### Blast chilling / Resa abbattimento

90°C + 3°C in 90' = 550 Kg

### Blast freezing / Resa surgelazione

90°C - 18°C in 240' = 330 Kg

### Power supply / Alimentazione elettrica

400V / 3Ph / 50Hz

### External dimensions / Dimensioni esterne

L 1480 P/d 3642 H 2340 mm

### Internal dimensions / Dimensioni interne

L 780 P/d 3214 H 1970 mm

### Enter space / Luce porta

L 880 H 1970 mm

### Refrigerant / Gas refrigerante

R452a (GWP 2141)



Pastry  
Pasticceria



Gelato  
Gelateria



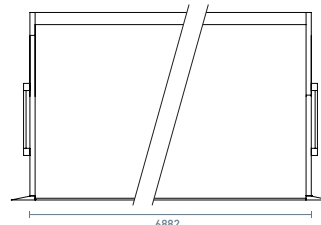
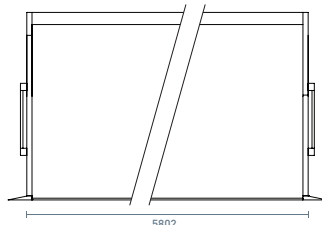
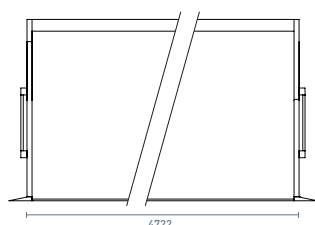
Catering  
Ristorazione



Bakery  
Panificazione

# Blast chillers/blast freezers specifications

## Specifiche degli abbattitori di temperatura/surgelatori rapidi



### MBF720



cod 494A0500

#### Capacity / Capacità

4 trolleys 20 trays / 4 carrelli 20 teglie  
GN 2/1 - EN 600x800

#### Blast chilling / Resa abbattimento

90°C + 3°C in 90' = 700 Kg

#### Blast freezing / Resa surgelazione

90°C - 18°C in 240' = 480 Kg

#### Power supply / Alimentazione elettrica

400V / 3Ph / 50Hz

#### External dimensions / Dimensioni esterne

L 1480 P/d 4722 H 2340 mm

#### Internal dimensions / Dimensioni interne

L 780 P/d 4294 H 1970 mm

#### Enter space / Luce porta

L 880 H 1970 mm

#### Refrigerant / Gas refrigerante

R452a (GWP 2141)

### MBF820



cod 494A0600

#### Capacity / Capacità

5 trolleys 20 trays / 5 carrelli 20 teglie  
GN 2/1 - EN 600x800

#### Blast chilling / Resa abbattimento

90°C + 3°C in 90' = 860 Kg

#### Blast freezing / Resa surgelazione

90°C - 18°C in 240' = 580 Kg

#### Power supply / Alimentazione elettrica

400V / 3Ph / 50Hz

#### External dimensions / Dimensioni esterne

L 1480 P/d 5802 H 2340 mm

#### Internal dimensions / Dimensioni interne

L 780 P/d 5374 H 1970 mm

#### Enter space / Luce porta

L 880 H 1970 mm

#### Refrigerant / Gas refrigerante

R452a (GWP 2141)

### MBF920



cod 494A0700

#### Capacity / Capacità

6 trolleys 20 trays / 6 carrelli 20 teglie  
GN 2/1 - EN 600x800

#### Blast chilling / Resa abbattimento

90°C + 3°C in 90' = 1050 Kg

#### Blast freezing / Resa surgelazione

90°C - 18°C in 240' = 720 Kg

#### Power supply / Alimentazione elettrica

400V / 3Ph / 50Hz

#### External dimensions / Dimensioni esterne

L 1480 P/d 6882 H 2340 mm

#### Internal dimensions / Dimensioni interne

L 780 P/d 6454 H 1970 mm

#### Enter space / Luce porta

L 880 H 1970 mm

#### Refrigerant / Gas refrigerante

R452a (GWP 2141)





# SIMPLY EFFICIENT

**Functionality and simplicity are the Entry line's distinguishing traits. Equipped with intuitive electronics, this range of machines has all the typical functions of Techfrost blast chillers/blast freezers.**

**Funzionalità e semplicità sono le caratteristiche che contraddistinguono la linea Entry. Dotata di un'elettronica intuitiva, permette di avere a disposizione le funzioni principali dell'abbattitore.**

# ENTRY LINE

## TIME OR TEMPERATURE

### Tempo o temperatura

Thanks to the core probe equipped as a standard, you can set the desired product temperature for each cycle, or opt for a timed cycle by setting the desired duration.

Grazie alla sonda al cuore di serie ogni ciclo può essere avviato impostando la temperatura del prodotto desiderata, oppure è possibile impostare una durata specifica tramite cicli a tempo.

## HARD AND SOFT CYCLES

### Cicli hard e soft

The blast chilling and freezing phases can be soft or hard depending on the type of food.

**A seconda del tipo di alimento si possono selezionare abbattimento e surgelazione hard o soft.**

## CONTINUOUS CYCLE

### Ciclo continuo

A continuous cycle lets you quickly switch loads of products without having to set the cycle manually for each load.

**Grazie al ciclo continuo è possibile effettuare carichi consecutivi di prodotti senza dover reimpostare il ciclo manualmente.**

## END OF CYCLE STORAGE

### Conservazione fine ciclo

Automatic storage phase at the end of each cycle.

**Fase di automatica di conservazione al termine di ogni ciclo.**

## MANUAL DEFROSTING

### Sbrinamento manuale

The defrosting is carried out manually through ventilation.

**Lo sbrinamento avviene manualmente tramite ventilazione.**

## HACCP ALARMS

### Allarmi HACCP

It stores data and alarms according to the sanitary law HACCP.

**Memorizza dati e allarmi secondo la normativa HACCP.**





# ENTRY LINE



## JOF 923



cod 103A0104

Capacity / Capienza

**3 trays / teglie**  
**GN2/3**

Blast chilling / Resa abbattimento

**90°C + 3°C in 90' = 7 Kg**

Blast freezing / Resa surgelazione

**90°C - 18°C in 240' = 4,9 Kg**

Power supply / Alimentazione elettrica

**230V / 1Ph / 50Hz**

External dimensions / Dimensioni esterne

**L 600 P/d 664 H 400 mm**

Internal dimensions / Dimensioni interne

**L 340 P/d 362 H 270 mm**

Refrigerant / Gas refrigerante

**R452a (GWP 2141)**



## JOF ONE



cod 200A0104

Capacity / Capienza

**3 trays / teglie**  
**GN1/1 - EN600x400**

Blast chilling / Resa abbattimento

**90°C + 3°C in 90' = 12 Kg**

Blast freezing / Resa surgelazione

**90°C - 18°C in 240' = 8 Kg**

Power supply / Alimentazione elettrica

**230V/1Ph/50Hz**

External dimensions / Dimensioni esterne

**L 675 P/d 809 H 580 mm**

Internal dimensions / Dimensioni interne

**L 420 P/d 610 H 300 mm**

Refrigerant / Gas refrigerante

**R452a (GWP 2141)**



## E3



cod 250A0104

Capacity / Capienza

**3 trays / teglie**  
**GN1/1**

Blast chilling / Resa abbattimento

**90°C + 3°C in 90' = 7 Kg**

Blast freezing / Resa surgelazione

**90°C - 18°C in 240' = 5 Kg**

Power supply / Alimentazione elettrica

**230V/1Ph/50Hz**

External dimensions / Dimensioni esterne

**L 600 P/d 864 H 460 mm**

Internal dimensions / Dimensioni interne

**L 340 P/d 560 H 270 mm**

Refrigerant / Gas refrigerante

**R452a (GWP 2141)**



Pastry  
Pasticceria



Gelato  
Gelateria



Catering  
Ristorazione



Bakery  
Panificazione

## Blast chillers/blast freezers specifications

### Specifiche degli abbattitori di temperatura/surgelatori rapidi



**E5**

cod 5A01004

Capacity / Capienza

5 trays / teglie

GN1/1 - EN600×400

Blast chilling / Resa abbattimento

90°C + 3°C in 90' = 20 Kg

Blast freezing / Resa surgelazione

90°C - 18°C in 240' = 14 Kg

Power supply / Alimentazione elettrica

230V/1Ph/50Hz

External dimensions / Dimensioni esterne

L 820 P/d 740 H 920 mm

Internal dimensions / Dimensioni interne

L 700 P/d 450 H 385 mm

Refrigerant / Gas refrigerante

R452a (GWP 2141)



**E8**

cod 8A01004

Capacity / Capienza

8 trays / teglie

GN1/1 - EN600×400

Blast chilling / Resa abbattimento

90°C + 3°C in 90' = 25 Kg

Blast freezing / Resa surgelazione

90°C - 18°C in 240' = 16 Kg

Power supply / Alimentazione elettrica

230V/1Ph/50Hz

External dimensions / Dimensioni esterne

L 820 P/d 740 H 1290 mm

Internal dimensions / Dimensioni interne

L 700 P/d 450 H 620,8 mm

Refrigerant / Gas refrigerante

R452a (GWP 2141)



**E10**

cod 10A01004

Capacity / Capienza

10 trays / teglie

GN1/1 - EN600×400

Blast chilling / Resa abbattimento

90°C + 3°C in 90' = 28 Kg

Blast freezing / Resa surgelazione

90°C - 18°C in 240' = 18 Kg

Power supply / Alimentazione elettrica

400V/3Ph/50Hz

External dimensions / Dimensioni esterne

L 820 P/d 800 H 1730 mm

Internal dimensions / Dimensioni interne

L 700 P/d 450 H 990 mm

Refrigerant / Gas refrigerante

R452a (GWP 2141)



# Entry line



## E15

cod 15A01004

Capacity / Capienza  
15 trays / teglie  
GN 1/1 EN 600x400

Blast chilling / Resa abbattimento  
90°C + 3°C in 90' = 45 Kg

Blast freezing / Resa surgelazione  
90°C - 18°C in 240' = 27 Kg

Power supply / Alimentazione elettrica  
400V/3Ph/50Hz

External dimensions / Dimensioni esterne  
L 820 P/d 800 H 1930 mm

Internal dimensions / Dimensioni interne  
L 700 P/d 450 H 1090 mm

Refrigerant / Gas refrigerante  
R452a (GWP 2141)



## E20

cod 20A01004

Capacity / Capienza  
20 trays / teglie  
GN 1/1 - EN 600x400

Blast chilling / Resa abbattimento  
90°C + 3°C in 90' = 75 Kg

Blast freezing / Resa surgelazione  
90°C - 18°C in 240' = 45 Kg

Power supply / Alimentazione elettrica  
400V/3Ph/50Hz

External dimensions / Dimensioni esterne  
L 820 P/d 1040 H 2293 mm

Internal dimensions / Dimensioni interne  
L 680 P/d 620 H 1540 mm

Refrigerant / Gas refrigerante  
R452a (GWP 2141)



## EB40

cod 453A0104

Capacity / Capienza  
1 trolley 20 trays / 1 carrello 20 teglie  
GN 1/1 - EN 600x400  
GN 2/1 - EN 600x800

Blast chilling / Resa abbattimento  
90°C + 3°C in 90' = 100 Kg

Blast freezing / Resa surgelamento  
90°C - 18°C in 240' = 70 Kg

Power supply / Alimentazione elettrica  
400V/3Ph/50Hz

External dimensions / Dimensioni esterne  
L 890 P/d 1397 H 2450 mm

Internal dimensions / Dimensioni interne  
L 650 P/d 840 H 1900 mm

Refrigerant / Gas refrigerante  
R452a (GWP 2141)



## Blast chillers/blast freezers specifications

### Specifiche degli abbattitori di temperatura/surgelatori rapidi



#### E200



cod 463A0100

##### Capacity / Capienza

1 trolley 20 trays / 1 carrello 20 teglie  
GN 1/1 - EN 600x400

##### Blast chilling / Resa abbattimento

90°C + 3°C in 90' = 100 Kg

##### Blast freezing / Resa surgelamento

90°C - 18°C in 240' = 70 Kg

##### Power supply / Alimentazione elettrica

400V/3Ph/50Hz

##### External dimensions / Dimensioni esterne

L 1000 P/d 1050 H 2220 mm

##### Internal dimensions / Dimensioni interne

L 450 P/d 724 H 1900 mm

##### Enter space / Luce porta

L 550 H 1900 mm

##### Refrigerant / Gas refrigerante

R452a (GWP 2141)

#### E400



cod 473A0100

##### Capacity / Capienza

1 trolley 20 trays / 1 carrello 20 teglie  
GN 2/1 - EN 600x800

2 trolley 20 trays / 2 carrelli 20 teglie  
GN 1/1 - EN 600x400

##### Blast chilling / Resa abbattimento

90°C + 3°C in 90' = 180 Kg

##### Blast freezing / Resa surgelamento

90°C - 18°C in 240' = 145 Kg

##### Power supply / Alimentazione elettrica

400V/3Ph/50Hz

##### External dimensions / Dimensioni esterne

L 1600 P/d 1243 H 2180 mm

##### Internal dimensions / Dimensioni interne

L 800 P/d 960 H 1960 mm

##### Enter space / Luce porta

L 880 H 1830 mm

##### Refrigerant / Gas refrigerante

R452a (GWP 2141)

# POWER FOR SPECIALISTS

Professionals require powerful, reliable and long-lasting machines to store their fresh or frozen products. All Techfrost cabinets are extremely powerful in order to reach the target temperature as quickly as possible, and built with the best components to maintain the quality of the product.

Il professionista necessita di macchinari potenti, affidabili e di lunga durata per conservare prodotti freschi o surgelati. Tutti i conservatori Techfrost hanno potenze elevate per garantire il raggiungimento in tempi brevi delle temperature impostate, e componenti di qualità in grado di mantenere inalterate le caratteristiche del prodotto.





## BUILT FOR EXCELLENCE

**Costruito per l'eccellenza**

The ventilation in the chamber is always indirect, thanks to a dedicated panel installed on the back coupled with an airflow conveyor, which guarantees homogeneous temperature on every level.

La ventilazione è sempre indiretta, grazie ad un pannello deflettore installato sulla schiena della cella che, abbinato ad un convogliatore di flusso d'aria, garantisce una temperatura omogenea su tutti i livelli.

## A TEAM MEMBER

### Un membro della squadra

A Techfrost cabinet is indispensable in high workload environments. It is designed to follow the pace of a professional laboratory, and can withstand continuous openings of the door with no unwanted effects on the stored product. The defrosting is automatic, quick and efficient.

Il conservatore Techfrost è uno strumento indispensabile in ambienti dai carichi di lavoro elevati. È progettato per seguire i ritmi di un laboratorio professionale e permette continue aperture di porta senza effetti indesiderati sul prodotto all'interno. Lo sbrinatorio è efficiente e veloce, e viene effettuato in automatico ad ogni fine ciclo.

## FOUR RANGES

### Quattro linee

To meet the exact demands of all professional activities, we have designed four ranges of cabinets for the specialists of every sector: the Connectivity line with IOT technology, the immediate and functional Essential line, the Velvety line with controlled humidity for chocolate and the Floury line for bakery.

Per rispondere ad ogni esigenza dell'attività professionale, abbiamo progettato quattro gamme di armadi dedicate ai professionisti di ogni settore: la linea Connectivity con tecnologia IOT, la linea Essential è immediata e funzionale, la linea Velvety con umidità controllata per il cioccolato e la linea Floury per la panificazione.





# CONNECTIVITY

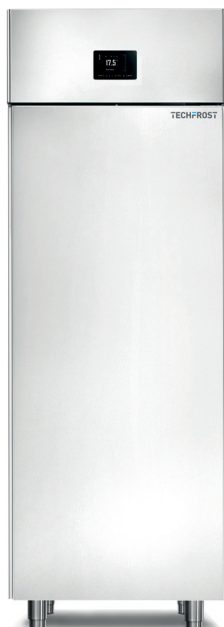
## LINE

**Positive and negative cabinets for pastry, gelato, catering and bakery equipped with modern and intuitive touch controls, and Wi-Fi module to remotely control the unit.**

**Armadi conservatori per pasticceria, gelateria, ristorazione e panificazione dotati di un'elettronica touch dal design moderno e intuitivo, completa di modulo Wi-Fi per effettuare il controllo da remoto.**



# Connectivity line



## CG30

cod 70GP01200G

Capacity / Capienza  
**20 trays / teglie**  
**GN 2/1**

Liters / Litri  
**700**

Operating temperature / Temperatura di esercizio  
**-2°C / +8°C**

Power supply / Alimentazione elettrica  
**230V / 1Ph / 50Hz**

External dimensions / Dimensioni esterne  
**L 730 P/d 810 H 2140 mm**

Internal dimensions / Dimensioni interne  
**L 530 P/d 650 H 1435 mm**

Refrigerant / Gas refrigerante  
**R290 (GWP 3)**

## CG32

cod 70GN01200G

Capacity / Capienza  
**20 trays / teglie**  
**GN 2/1**

Liters / Litri  
**700**

Operating temperature / Temperatura di esercizio  
**-10°C / -25°C**

Power supply / Alimentazione elettrica  
**230V / 1Ph / 50Hz**

External dimensions / Dimensioni esterne  
**L 730 P/d 810 H 2140 mm**

Internal dimensions / Dimensioni interne  
**L 530 P/d 650 H 1435 mm**

Refrigerant / Gas refrigerante  
**R290 (GWP 3)**

## CG68

cod 60GP01200G

Capacity / Capienza  
**20 trays / teglie**  
**EN 600x400**

Liters / Litri  
**600**

Operating temperature / Temperatura di esercizio  
**-2°C / +8°C**

Power supply / Alimentazione elettrica  
**230V / 1Ph / 50Hz**

External dimensions / Dimensioni esterne  
**L 730 P/d 810 H 2140 mm**

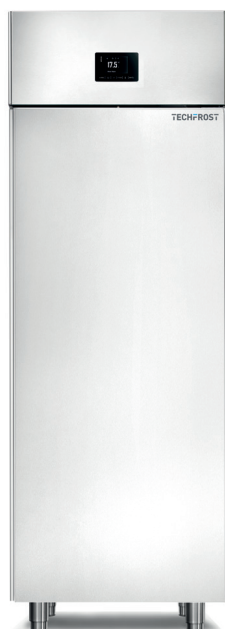
Internal dimensions / Dimensioni interne  
**L 400 P/d 650 H 1435 mm**

Refrigerant / Gas refrigerante  
**R290 (GWP 3)**





## Storage cabinets specifications Specifiche degli armadi conservatori



### CG70



cod 60GN01200G

Capacity / Capienza

**20 trays / teglie**

**EN 600×400**

**30 ice cream tubs / vaschette**

Liters / Litri

**600**

Operating temperature / Temperatura di esercizio

**-10°C / -25°C**

Power supply / Alimentazione elettrica

**230V / 1Ph / 50Hz**

External dimensions / Dimensioni esterne

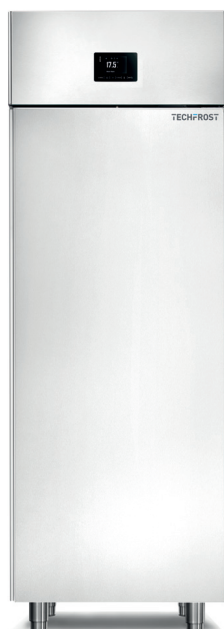
**L 730 P/d 810 H 2140 mm**

Internal dimensions / Dimensioni interne

**L 400 P/d 650 H 1435 mm**

Refrigerant / Gas refrigerante

**R290 (GWP 3)**



### CG78



cod 90GP01200G

Capacity / Capienza

**20 trays / teglie**

**EN 600×800**

Liters / Litri

**900**

Operating temperature / Temperatura di esercizio

**-2°C / +8°C**

Power supply / Alimentazione elettrica

**230V / 1Ph / 50Hz**

External dimensions / Dimensioni esterne

**L 820 P/d 1010 H 2140 mm**

Internal dimensions / Dimensioni interne

**L 600 P/d 820 H 1435 mm**

Refrigerant / Gas refrigerante

**R290 (GWP 3)**



### CG80



cod 90GN01200G

Capacity / Capienza

**20 trays / teglie**

**EN 600×800**

**59 ice cream tubs / vaschette**

Liters / Litri

**900**

Operating temperature / Temperatura di esercizio

**-10°C / -25°C**

Power supply / Alimentazione elettrica

**230V / 1Ph / 50Hz**

External dimensions / Dimensioni esterne

**L 820 P/d 1010 H 2140 mm**

Internal dimensions / Dimensioni interne

**L 600 P/d 820 H 1435 mm**

Refrigerant / Gas refrigerante

**R290 (GWP 3)**



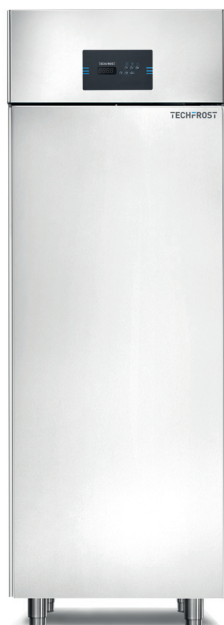
# ESSENTIAL LINE

**Positive and negative cabinets  
for gelato, pastry and catering  
equipped with simple and  
responsive digital controls,  
complete with HACCP functions.**

**Armadi conservatori per gelato,  
pasticceria e ristorazione dotati  
di elettronica digitale semplice  
e di immediata intuizione,  
completa di funzioni HACCP.**



# Essential line



## EG30 plus

cod 70GP01000G

Capacity / Capienza  
**20 trays / teglie  
GN 2/1**

Liters / Litri  
**700**

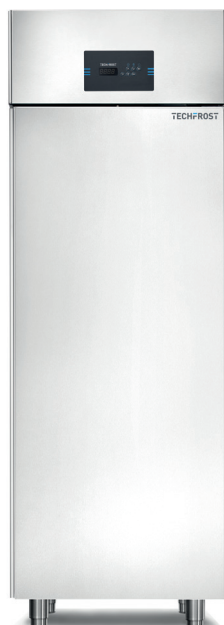
Operating temperature / Temperatura di esercizio  
**-2°C / +8°C**

Power supply / Alimentazione elettrica  
**230V / 1Ph / 50Hz**

External dimensions / Dimensioni esterne  
**L 730 P/d 810 H 2140 mm**

Internal dimensions / Dimensioni interne  
**L 530 P/d 650 H 1435 mm**

Refrigerant / Gas refrigerante  
**R290 (GWP 3)**



## EG32 plus

cod 70GN01000G

Capacity / Capienza  
**20 trays / teglie  
GN 2/1**

Liters / Litri  
**700**

Operating temperature / Temperatura di esercizio  
**-10°C / -25°C**

Power supply / Alimentazione elettrica  
**230V / 1Ph / 50Hz**

External dimensions / Dimensioni esterne  
**L 730 P/d 810 H 2140 mm**

Internal dimensions / Dimensioni interne  
**L 530 P/d 650 H 1435 mm**

Refrigerant / Gas refrigerante  
**R290 (GWP 3)**



Pastry  
Pasticceria



Gelato  
Gelateria



Catering  
Ristorazione



Bakery  
Panificazione



# Essential line



## EG68 plus



cod 60GP01000G

Capacity / Capienza  
**20 trays / teglie**  
**EN 600x400**

Liters / Litri  
**600**

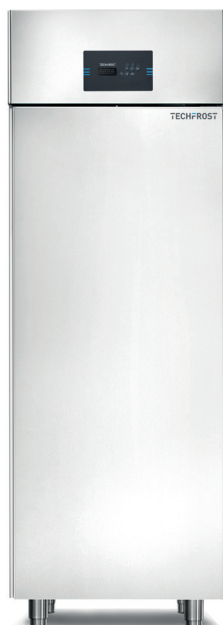
Operating temperature / Temperatura di esercizio  
**-2°C / +8°C**

Power supply / Alimentazione elettrica  
**230V / 1Ph / 50Hz**

External dimensions / Dimensioni esterne  
**L 730 P/d 810 H 2140 mm**

Internal dimensions / Dimensioni interne  
**L 400 P/d 650 H 1435 mm**

Refrigerant / Gas refrigerante  
**R290 (GWP 3)**



## EG70 plus



cod 60GN01000G

Capacity / Capienza  
**20 trays / teglie**  
**EN 600x400**  
**30 ice cream tubs / vaschette**

Liters / Litri  
**600**

Operating temperature / Temperatura di esercizio  
**-10°C / -25°C**

Power supply / Alimentazione elettrica  
**230V / 1Ph / 50Hz**

External dimensions / Dimensioni esterne  
**L 730 P/d 810 H 2140 mm**

Internal dimensions / Dimensioni interne  
**L 400 P/d 650 H 1435 mm**

Refrigerant / Gas refrigerante  
**R290 (GWP 3)**



Pastry  
Pasticceria



Gelato  
Gelateria



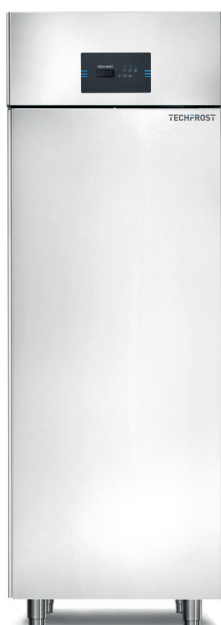
Catering  
Ristorazione



Bakery  
Panificazione



## Storage cabinets specifications Specifiche degli armadi conservatori



### EG54 plus

cod 71GN01000G

Capacity / Capienza  
**54 ice cream tubs / vaschette**

Liters / Litri  
**700**

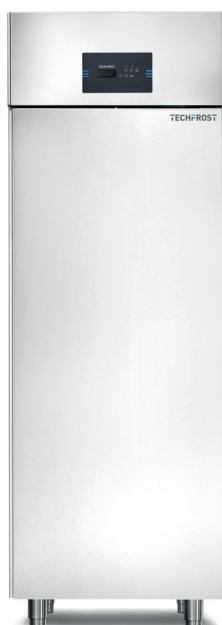
Operating temperature / Temperatura di esercizio  
**-10°C / -25°C**

Power supply / Alimentazione elettrica  
**230V / 1Ph / 50Hz**

External dimensions / Dimensioni esterne  
**L 730 P/d 900 H 2140 mm**

Internal dimensions / Dimensioni interne  
**L 530 P/d 740H 1435 mm**

Refrigerant / Gas refrigerante  
**R290 (GWP 3)**



### EG78 plus

cod 90GP01000G

Capacity / Capienza  
**20 trays / teglie  
EN 600x800**

Liters / Litri  
**900**

Operating temperature / Temperatura di esercizio  
**-2°C / +8°C**

Power supply / Alimentazione elettrica  
**230V / 1Ph / 50Hz**

External dimensions / Dimensioni esterne  
**L 820 P/d 1010 H 2140 mm**

Internal dimensions / Dimensioni interne  
**L 600 P/d 820 H 1435 mm**

Refrigerant / Gas refrigerante  
**R290 (GWP 3)**



### EG80 plus

cod 90GN01000G

Capacity / Capienza  
**20 trays / teglie  
EN 600x800  
59 ice cream tubs / vaschette**

Liters / Litri  
**900**

Operating temperature / Temperatura di esercizio  
**-10°C / -25°C**

Power supply / Alimentazione elettrica  
**230V / 1Ph / 50Hz**

External dimensions / Dimensioni esterne  
**L 820 P/d 1010 H 2140 mm**

Internal dimensions / Dimensioni interne  
**L 600 P/d 820 H 1435 mm**

Refrigerant / Gas refrigerante  
**R290 (GWP 3)**

# VELVETY

## LINE



Thanks to the great mix of temperature and low humidity, the Velvety line cabinets preserve the chocolate perfectly glossy, smooth and dense.

Grazie all'ottimo mix di temperatura e bassa umidità, gli armadi Velvety conservano il cioccolato perfettamente lucido, liscio e compatto.

## Chocolate cabinets specifications Specifiche degli armadi conservatori per cioccolato



### VC68

cod 60LH01000G

Capacity / Capienza  
**20 trays / teglie**  
**EN 600x400**

Liters / Litri  
**600**

Operating temperature / Temperatura di esercizio  
**+4°C / +18°C**

Relative humidity / Umidità relativa  
**45% / 65%**

Power supply / Alimentazione elettrica  
**230V / 1Ph / 50Hz**

External dimensions / Dimensioni esterne  
**L 730 P/d 810 H 2140 mm**

Internal dimensions / Dimensioni interne  
**L 400 P/d 650 H 1435 mm**

Refrigerant / Gas refrigerante  
**R290 (GWP 3)**



### VC78

cod 90LH01000G

Capacity / Capienza  
**20 trays / teglie**  
**EN 600x800**

Liters / Litri  
**900**

Operating temperature / Temperatura di esercizio  
**+4°C / +18°C**

Relative humidity / Umidità relativa  
**45% / 65%**

Power supply / Alimentazione elettrica  
**230V / 1Ph / 50Hz**

External dimensions / Dimensioni esterne  
**L 820 P/d 1010 H 2140 mm**

Internal dimensions / Dimensioni interne  
**L 600 P/d 820 H 1435 mm**

Refrigerant / Gas refrigerante  
**R290 (GWP 3)**



Pastry  
Pasticceria



Gelato  
Gelateria



Catering  
Ristorazione



Bakery  
Panificazione



Wi-Fi optional  
Wi-Fi opzionale



# FLOURY

# LINE

**Our retarder provers let you have complete control of the proofing process, resulting in a more digestible product, uniformly porous and perfectly crunchy.**

**I nostri armadi di fermalievitazione permettono di avere il pieno controllo del processo di lievitazione, rendendo il prodotto più digeribile, perfettamente croccante e dall'alveolatura regolare.**



# SMART PROVING

The touch control board offers the following functions:

- **Automatic retarding proofing cycle in 5 phases.**

**1. Blocking.**

It blocks the yeast in freshly made dough to delay proofing;

**2. Conservation.**

It keeps the dough at the selected temperature;

**3. Re-awakening.**

It rises the temperature in the chamber to 'awake' the leavening agents to start a pre-proofing stage;

**4. Proofing.**

It completes the proofing process, preparing the dough for the oven;

**5. Baking delay.**

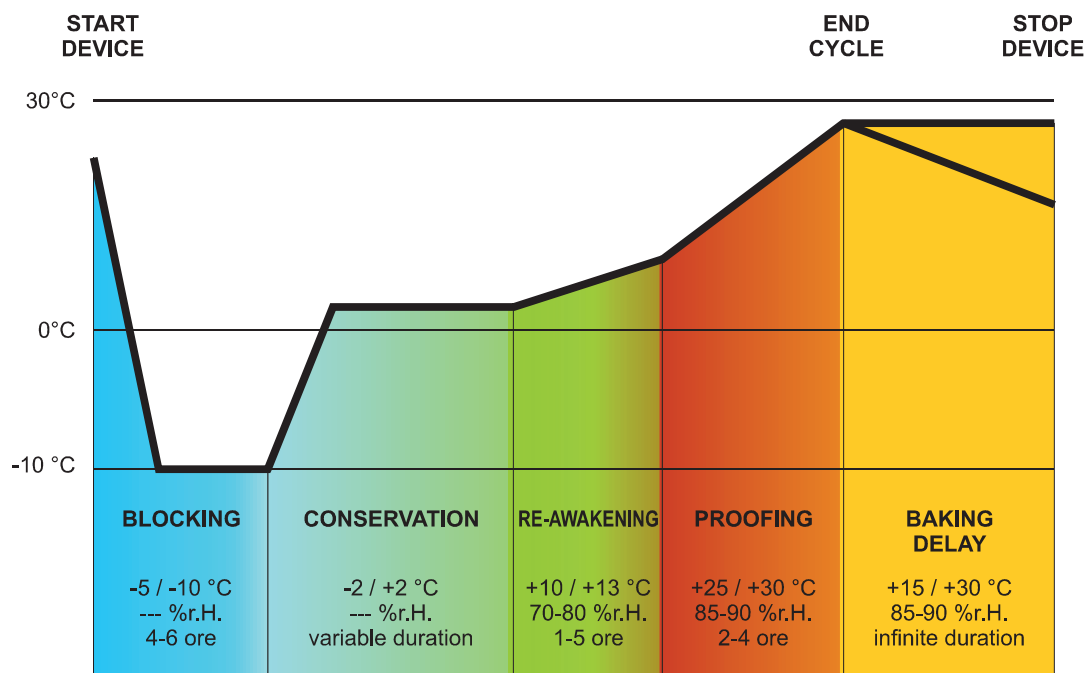
It keeps the risen dough in a waiting state before it is moved to the oven for cooking.

- It customizes temperature, duration, humidity percentage and ventilation of every phase.

- Manual cooling and heating cycles.

- Save up to 100 different cycles in the cookbook.

- USB port for data upload and download.



La scheda di controllo touch offre le seguenti funzioni:

- **Ciclo automatico di fermentazione in 5 fasi.**

**1. Blocco dei lieviti.**

Ritarda la lievitazione bloccando i lieviti nell'impasto appena fatto;

**2. Conservazione.**

Mantiene l'impasto stabilmente alla temperatura selezionata;

**3. Risveglio.**

Alza la temperatura nella camera per "riattivare" gli agenti lievitanti ed inizia un processo di pre-lievitazione;

**4. Lievitazione.**

Completa il processo di lievitazione, al termine del quale l'impasto è pronto per il forno.

**5. Mantenimento.**

Mantiene l'impasto lievitato in uno stato di attesa prima che sia rimosso e infornato.

- **Imposta temperatura, durata, percentuale di umidità e ventilazione di ogni fase.**

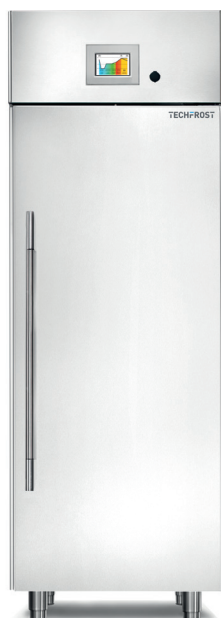
- **Cicli manuali di raffreddamento e riscaldamento.**

- **Memorizza fino a 100 cicli differenti nel ricettario.**

- **Porta USB per carico e scarico dati.**



# Floury line



## FL700

cod 70FP01000

Capacity / Capienza  
**20 trays / teglie**  
**EN 600×400**

Liters / Litri  
**700**

Operating temperature / Temperatura di esercizio  
**-5°C / +35°C**

Relative humidity / Umidità relativa  
**55% / 95%**

Power supply / Alimentazione elettrica  
**230V / 1Ph / 50Hz**

External dimensions / Dimensioni esterne  
**L 730 P/d 890 H 2100 mm**

Internal dimensions / Dimensioni interne  
**L 400 P/d 650 H 1400 mm**

Refrigerant / Gas refrigerante  
**R452a (GWP 2141)**

## FL700B

cod 70FN01000

Capacity / Capienza  
**20 trays / teglie**  
**EN 600×400**

Liters / Litri  
**700**

Operating temperature / Temperatura di esercizio  
**-18°C / +35°C**

Relative humidity / Umidità relativa  
**55% / 95%**

Power supply / Alimentazione elettrica  
**230V / 1Ph / 50Hz**

External dimensions / Dimensioni esterne  
**L 730 P/d 890 H 2100 mm**

Internal dimensions / Dimensioni interne  
**L 400 P/d 650 H 1400 mm**

Refrigerant / Gas refrigerante  
**R452a (GWP 2141)**

 Wi-Fi optional  
Wi-Fi opzionale

 Pastry  
Pasticceria

 Gelato  
Gelateria

 Catering  
Ristorazione

 Bakery  
Panificazione

## Retarder prover specifications

### Specifiche degli armadi di fermalievitazione



**FL900** 

**cod 90FP01000**

Capacity / Capienza  
**20 trays / teglie**  
**EN 600×800**

Liters / Litri  
**900**

Operating temperature / Temperatura di esercizio  
**-5°C / +35°C**

Relative humidity / Umidità relativa  
**55% / 95%**

Power supply / Alimentazione elettrica  
**230V / 1Ph / 50Hz**

External dimensions / Dimensioni esterne  
**L 820 P/d 1090 H 2100 mm**

Internal dimensions / Dimensioni interne  
**L 680 P/d 820 H 1400 mm**

Refrigerant / Gas refrigerante  
**R452a (GWP 2141)**



**FL900B** 

**cod 90FN01000**

Capacity / Capienza  
**20 trays / teglie**  
**EN 600×800**

Liters / Litri  
**900**

Operating temperature / Temperatura di esercizio  
**-18°C / +35°C**

Relative humidity / Umidità relativa  
**55% / 95%**

Power supply / Alimentazione elettrica  
**230V / 1Ph / 50Hz**

External dimensions / Dimensioni esterne  
**L 820 P/d 1090 H 2100 mm**

Internal dimensions / Dimensioni interne  
**L 680 P/d 820 H 1400 mm**

Refrigerant / Gas refrigerante  
**R452a (GWP 2141)**

# Floury line



## FL40

cod 900F0700

Capacity / Capienza

1 trolley 20 trays / 1 carrello 20 teglie

EN 600x400

EN 600x800

Operating temperature / Temperatura di esercizio

-5°C/+35°C

Relative humidity / Umidità relativa

55% / 95%

Power supply / Alimentazione elettrica

230V / 1Ph / 50Hz

External dimensions / Dimensioni esterne

L 890 P/d 1611,5 H 2450 mm

Internal dimensions / Dimensioni interne

L 650 P/d 840 H 1900 mm

Refrigerant / Gas refrigerante

R452a (GWP 2141)



## FL220

cod 900F0500

Capacity / Capienza

1 trolley 20 trays / 1 carrello 20 teglie

EN 600x400

Operating temperature / Temperatura di esercizio

-5°C/+35°C

Relative humidity / Umidità relativa

55% / 95%

Power supply / Alimentazione elettrica

230V / 1Ph / 50Hz

External dimensions / Dimensioni esterne

L 1000 P/d 1200 H 2220 mm

Internal dimensions / Dimensioni interne

L 755 P/d 780 H 1900 mm

Enter space / Luce porta

L 550 H 1900 mm

Refrigerant / Gas refrigerante

R452a (GWP 2141)



## FL410

cod 900F0600

Capacity / Capienza

1 trolley 20 trays / 1 carrello 20 teglie

EN 600x800

Operating temperature / Temperatura di esercizio

-5°C/+35°C

Relative humidity / Umidità relativa

55% / 95%

Power supply / Alimentazione elettrica

230V / 1Ph / 50Hz

External dimensions / Dimensioni esterne

L 1480 P/d 1550 H 2340 mm

Internal dimensions / Dimensioni interne

L 1178 P/d 1038 H 1970 mm

Enter space / Luce porta

L 880 H 1970 mm

Refrigerant / Gas refrigerante

R452a (GWP 2141)

 Wi-Fi optional  
Wi-Fi opzionale

 Pastry  
Pasticceria

 Gelato  
Gelateria

 Catering  
Ristorazione

 Bakery  
Panificazione







**TECHFROST Srl**  
via Luigi Einaudi 1  
36056 Tezze sul Brenta  
(Vicenza) · ITALY  
T +39 0424 549081  
F +39 0424 543042

[www.techfrost.com](http://www.techfrost.com)



