



THERMOGEL

COOLING TECHNOLOGY FOR BAKERY

BLAST CHILLING
SHOCK FREEZING



QUICK FREEZING





THE BLAST FREEZING PROCESS

LA SURGELAZIONE

Blast chilling and shock freezing are the best natural systems to extend the shelf life of food.

QUICK FREEZING series are projected to improve the quality and the organization of the work in pastries, bakeries and ice-cream production.

La surgelazione è l'unico sistema naturale per estendere la durata dei prodotti alimentari.

Per questo Thermogel, utilizzando la lunga esperienza nel settore ha creato la serie di surgelatori QUICK FREEZING.

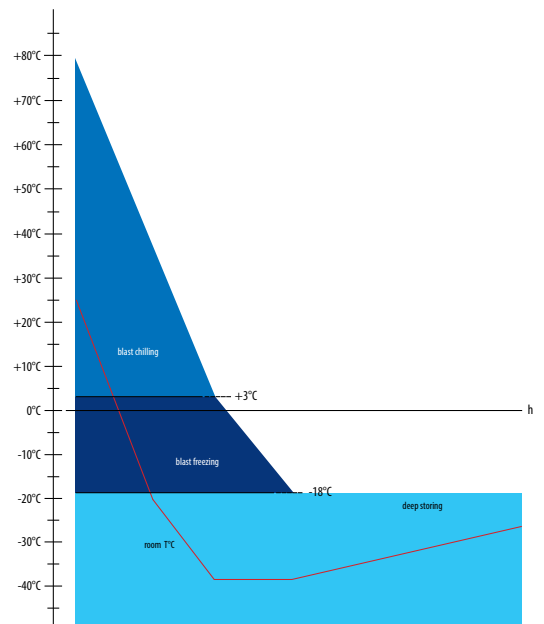
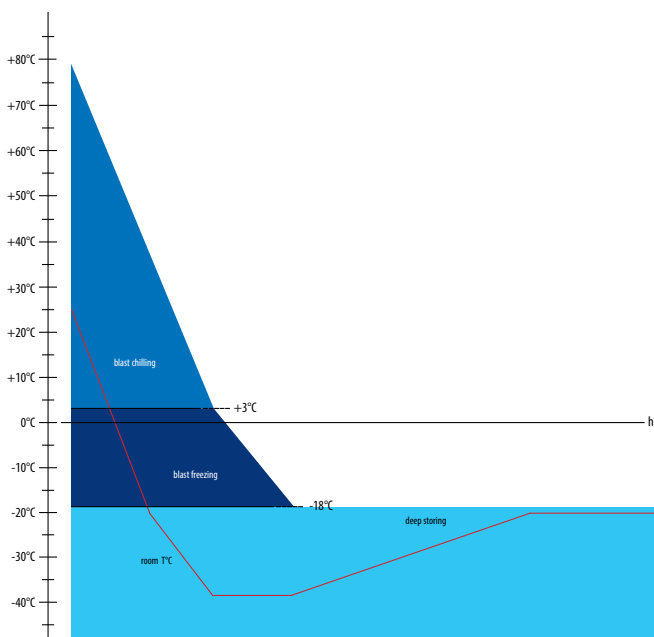
Queste macchine sono progettate per migliorare e ottimizzare il lavoro nel settore della panificazione, pasticceria e gelateria.

QF

▼ -40°C | -35°C

Thanks to an air temperature of -40°C, QF blast freezer lowers the temperature at the core of the food to -18°C in 60 min, a sufficient time to obtain micro-crystallization, keeping all the qualities of the food whole.

Grazie a una temperatura di -40°C i surgelatori QF sono in grado di raggiungere il target di -18°C al cuore in 60 min, il tempo necessario per mantenere le qualità organolettiche del prodotto invariate.



QT

▼ -38°C | -20°C

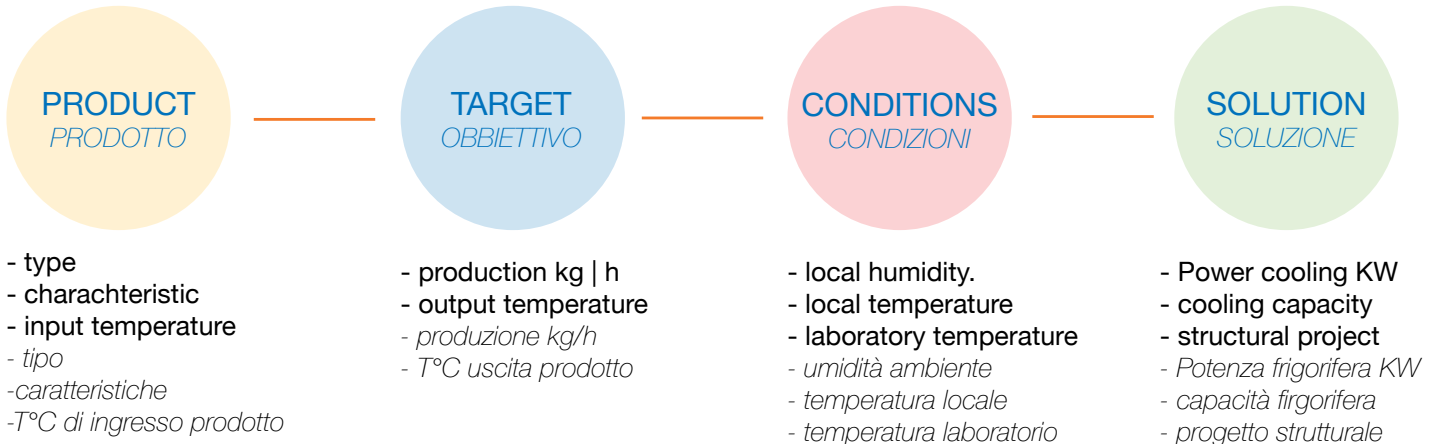
QT series is projected for a blast freezing obtained by indirect air flow and permit the storing at -20°C for longer time than QF series. It is especially dedicated for delicate products

La serie QT è progettata per una surgelazione rapida ottenuta con aria indiretta che permette di effettuare la conservazione a -20°C per periodi più lunghi rispetto alla serie QF. Particolarmente adatto per prodotti delicati.

The long experience at the side of pastry and bakery professional contributed to the realization of projects based on real and concrete production needs.

Each request and every project is realized considering the type of product, the quantities and the organization of the customer.

Our technical office studies different projects guaranteeing in every circumstance the required targets, in total respect of the final product quality; We also consider the logistical and environmental conditions where the machines have to work.



La lunga esperienza dalla parte dei pasticciere e dei panificatori ha contribuito alla realizzazione di progetti basati sulle reali e concrete necessità produttive. ogni richiesta e ogni progetto vengono realizzati in considerazione di vari fattori quali: la tipologia del prodotto, la quantità e l'organizzazione del cliente. Il nostro ufficio tecnico studia differenti progetti garantendo in ogni circostanza il target richiesto, nel totale rispetto della qualità del prodotto finale; Consideriamo inoltre la situazione logistica e climatica in cui le macchine andranno a lavorare.





GROW YOUR BUSINESS

ACCRESCI IL TUO BUSINESS

THE BEST PARTNER IN YOUR BUSINESS

Our blast chiller and shock freezer warranty the best benefits in your work becoming the best partner for business.

Here some reasons:

IL MIGLIOR PARTNER NEL TUO LAVORO

I nostri surgelatori garantiscono numerosi benefici al cliente, diventando il miglior partner per il proprio lavoro.

Qui elencati ci sono alcune delle ragioni:



1. HIGH PERFORMANCE

ALTE PRESTAZIONI



Work in continuous for all day mantaining the same performace in every conditions and during the high production.

*Lavoro in continuo per tutto il giorno mantene-
ndo le stesse prestazioni in ogni condizio-
ne e durante la massima produzione.*

2. LESS DEFROSTING

MENO SBRINAMENTI



Less defrosting steps (every 8 hour) and defrosting time is of 10-15 min.

Meno fasi di sbrinamento (ogni 8 ore) e tempi di sbrinamento pari a 15-10 min.

3. SAVING TIME

RISPARMIO TEMPO

High performance and efficient defrost lead to buy a lot of productive time

Alte prestazioni e minori sbrinatori permettono di guadagnare molto tempo produttivo.



4. INCREASE PRODUCTIVITY

AUMENTA LA PRODUTTIVITA'

High performance and saving time are the key to obtain a sensible increase in productivity.

Alte prestazioni e risparmio di tempo sono la chiave per aumentare la produzione.



6. SAVING SPACE

SALVA LO SPAZIO

Many time the space conditions the laboratory preventing a good organization.

Our machines are projected to minimize the encumbrances without compromising performance.

Molte volte lo spazio dei laboratori impedisce una buona organizzazione. Le nostre macchine sono studiate per minimizzare lo spazio necessario senza rinunciare alle prestazioni.



5. ENERGY SAVING

RISPARMIO DI ENERGIA



The harmony between every technical elements, the right balance between Kw power and air distribution reduces the electrical consumption up to 20%

Il bilanciamento tra i vari elementi tecnici, l'equilibrio tra la potenza in Kw e la ventilazione riduce il consumo elettrico fino al 20%

7. PRESERVE THE QUALITY

MANTIENE LA QUALITA'



The most important benefit for us remain the certain respect of the original quality of the product.

I maggiori benefici derivano dalla certezza nel mantenimento della qualità originale del prodotto.

8. ENJOY BENEFITS

GODITI I BENEFICI



More money for you and business higher. more possibility to invest in your activity

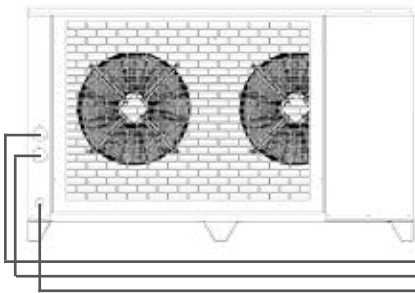
Più soldi per te e un maggior profitto. Più possibilità di poter investire nella tua attività





HARMONY BETWEEN ELEMENTS

ARMONIA TRA GLI ELEMENTI



Perfect balance between evaporator and condensing unit allow to reduce electrical consumption and increase the performance.

Il perfetto equilibrio tra evaporatore e unità condensatrice permette un risparmio di energia e una migliore resa.



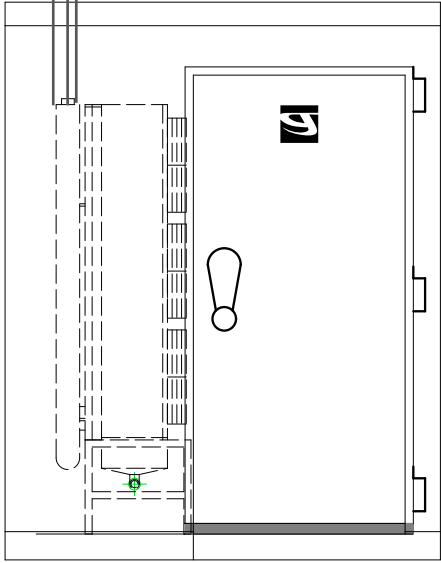
Dedicated project based on customer needs.
Progetti dedicati in base alle esigenze del cliente.



Perfect balance between speed and volume of the air distribution.
Perfetto bilanciamento tra velocità e volume dell'aria.



Equipment calculated on the different kind of product.
Impianto calcolato in relazione alla tipologia di prodotto da surgelare.





STRUCTURE

STRUTTURA



**INSULATION 100mm thick foam panel with high density.
(120mm on request)**

ISOLAMENTO da 100mm di spessore con pannello in poliuretano ad alta densità. (Spessore mm 120 su richiesta)



450 kg | mq

REINFORCED FLOOR thick mm 120 and covered by stainless steel plate.

PAVIMENTO RINFORZATO spessore mm120 e ricoperto da una lastra d'acciaio inox.



stainless steel
AISI 304

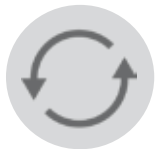
STAINLESS STEEL AISI 304 inside/outside and every elements inside.

finitura in ACCIAIO INOX aisi 304 sia internamente che esternamente ed ogni elemento al suo interno.



NO SLIP floor for safety.

PAVIMENTO ANTI-SCIVOLO per la sicurezza.



PROTECTION BARS in stainless steel guarantee a perfect air circulation.

BARRE DI PROTEZIONE in acciaio inox che garantiscono l'integrità della macchina e la perfetta circolazione dell'aria.

DOOR

PORTA



Industrial door with buffer, thick mm 120.

PORTA INDUSTRIALE mm 120 con tampone .



Hermetic hinges and fasteners with regulation.

Cerniere e chiusure ermetiche con regolazione.



Anti- condensation heating in door frame.

RESISTENZE anti condensazione nel profilo porta.





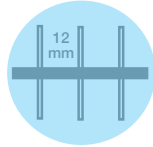
EVAPORATOR

EVAPORATORE



HOT GAS DEFROSTING with dedicate hot gas line with solenoid valve controlled by electronic control.

SBRINAMENTO GAS CALDO con linea gas caldo dedicata e valvola solenoide controllata dalla scheda di controllo.



Aluminium fins interspace mm 12 for less defrosting.

Interspazio tra le alette in alluminio di 12 mm per ridurre gli sbrinamenti.



STAINLESS STEEL AISI 304 plate covered.

Rivestimento in ACCIAIO INOX AISI 304



AIR DISTRIBUTION the axial fans warranty the perfect air distribution in any part of rack. **No blind spots**

DISTRIBUZIONE DELL'ARIA con ventilatori axiali garantisce una perfetta distribuzione dell'aria in ogni punto. NO punti ciechi.



CONDENSING UNIT



UNITA' CONDENSATRICE



COMPRESSOR BITZER with high performance to work up - 40°C with external temperature + 42°C

COMPRESSORI BITZER garantiscono alte performance e lavorano fino a - 40°C con temperature esterne di +42°C



CONDENSER TROPICALIZED with high surface and fans speed controller. The condensing unit is carterized and adapted to work up 45°C.

CONDENSATORE TROPICALIZZATO di grande superficie e con controllo di ventilazione. L'unità condensatrice è carterizzata e adatta a lavorare con temperature fino a 45°C



MAIN POWER BOX IP65 complete of every securities and marked CE and UL

CASSETTA ELETTRICA IP65 completa di tutte le sicurezze marcata CE e UL



CONTROL FAN speed with pressure sensor permit to maintain the correct condensation temperature.

CONTROLLO DI VENTILAZIONE con sensore di pressione permette di mantenere una corretta temperatura di condensazione.



EASY MAINTENANCE using of the principal brand for every elements in order to do faster service.

FACILE MANUTENZIONE con l'utilizzo dei principali brand per ogni elemento in modo da poter avere un rapido intervento.



ELECTRONIC CONTROL

CONTROLLO ELETTRONICO



DIGITH SUR with touch control interface is user-friendly with the complete control of the machine.

DIGITH SUR con interfaccia touch è facile da usare e intuitivo per avere il pieno controllo della macchina.



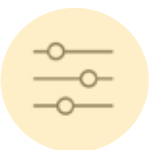
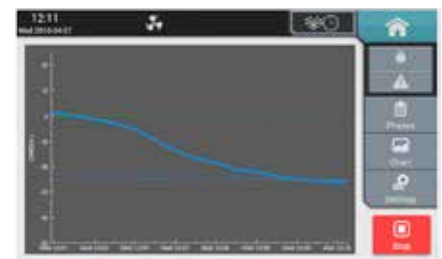
MAIN POWER BOX complete of every securities and marked CEI -UL

CASSETTA ELETTRICA completa di tutte le sicurezze e macata CEI-UL.



°C PRODUCT PROBE high reliability and highest precision.

SONDA DI TEMPERATURA a spillone di alta affidabilità e massima precisione.



PROGRAMS and parameters with personal data.

PROGRAMMI e parametri personalizzabili.



TEMPERATURE CHARTS recorded for each cycle.

GRAFICO sinottico con registrazione delle temperature per ogni ciclo.



USB DOOR to record the data

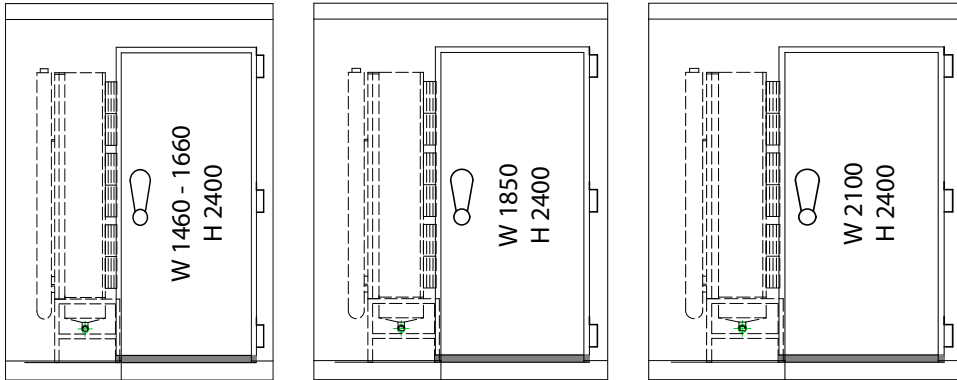
PORTA USB per la registrazione dei dati.



BLAST CHILLER AND SHOCK FREEZER MOD. QF

ABBATTITORI E SURGELATORI RAPIDI MOD. QF

▼ -40°C | -35°C



Thanks to an air temperature of -40°C, QF blast freezer lowers the temperature at the core of the food to -18°C in 60 min, a sufficient time to obtain micro-crystallization, keeping all the qualities of the food whole.

Grazie a una temperatura di -40°C i surgelatori QF sono in grado di raggiungere il target di -18°C al cuore in 60 min, il tempo necessario per mantenere le qualità organolettiche del prodotto invariate.

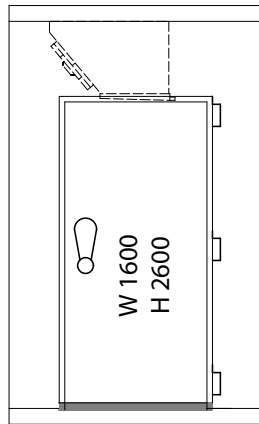
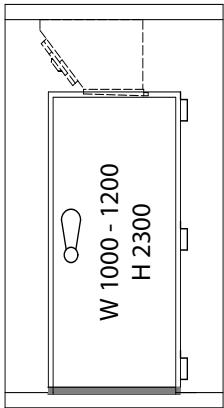
Code	Trolley		(WxDxH) External	Door	HP	Kg/h	Volts/Kw
QF1411	1- 450x600		1460x1100x2400	1 - 600x1950	3	30	400/3,5
QF1613	1- 670x800		1660x1300x2400	1 - 800x1950	5	50/60	400/4,5
QF1813	1- 800x1000		1850x1300x2400	1 - 900x1950	7,5	60/80	400/7
	Trolleys 670x800	Trolleys 800x1000	(WxDxH) External 1850 W	Door 900x1950			
QF1822	2	-	1850x2200x2400	2	10	100/120	400/9
					15	120/160	400/13
QF1824	3	2	1850x2400x2400	2	15	120/160	400/13
					20	220/240	400/17
QF1833	4	3	1850x3300x2400	2	20	220/240	400/17
					25	320/380	400/25
QF1845	6	4	1850x4500x2400	2	25	320/380	400/25
					30	380/420	400/33,5
QF1868	8	6	1850x6800x2400	2	40	420/480	400/42
					2x25	520/580	400/55
QF1888	10	8	1850x8800x2400	2	2x30	630/690	400/62
					2x40	730/790	400/85
			(WXDXH) External 2100 W				
QF21XX	-		2100x XXXX x XXXX	1 - 1100x1950	-	-	-



BLAST CHILLER AND SHOCK FREEZER MOD. QT

ABBATTITORI E SURGELATORI RAPIDI MOD. QT

▼ -38°C | -20°C



QT series is projected for a blast freezing obtained by indirect air flow and permit the storing at -20°C for longer time than QF series. It is especially dedicated for delicate products

La serie QT è progettata per una surgelazione rapida ottenuta con aria indiretta che permette di effettuare la conservazione a -20°C per periodi più lunghi rispetto alla serie QF. Particolarmente adatto per prodotti delicati.

Code	Trolley		(WxDxH) External 2300 H	Door	HP	Kg/h	Volts/Kw
QT1011	1 - 450x600		1000x1100x2300	1 - 600x1900	4	30	400/3,5
QT1212	1 - 670x800		1200x1200x2300	1 - 800x1900	5	50	400/4,5
	Trolleys 670x800	Trolleys 800x1000	(WxDxH) External 2600H	Door 900x1950			
QT1624	3	2	1600x2400x2600	2	10	100/120	400/9
					15	120/160	400/13
QT1633	4	3	1600x3300x2600	2	15	160/180	400/13
					20	180/220	400/17
QT1645	6	4	1600x4500x2600	2	25	220/260	400/25
					30	280/360	400/33,5
QT1668	8	6	1600x6800x2600	2	30	280/360	400/33,5
					40	360/440	400/42

50 YEARS
OF EXPERIENCE
■ ■ *made in Italy*



THERMOGEL
COOLING TECHNOLOGY FOR BAKERY

THERMOBAKE SRL

Via A. Volta 62B - 21010 | Tel. +39 0331 1835350
Cardano al Campo (VA) | Fax. +39 0331 1835364

Email: info@thermogel.it
www.thermogel.it