



THERMOGEL

COOLING TECHNOLOGY FOR BAKERY

BLAST CHILLER AND FREEZER FOR TRAYS

+80° | -18° C
in the core in one hour

STORAGE
-20°C



PROVER
+40°C



RETARDER
+10°C



CLIMA
+25°C



STEAM
70/90%



STORAGE
-20°C



STORAGE PLUS
+0°C / +10°C



BLAST CHILLER
+80°C / +3°C



BLAST FREEZER
+25°C / -18°C



THAWING

50 YEARS
of EXPERIENCE

 Made in Italy





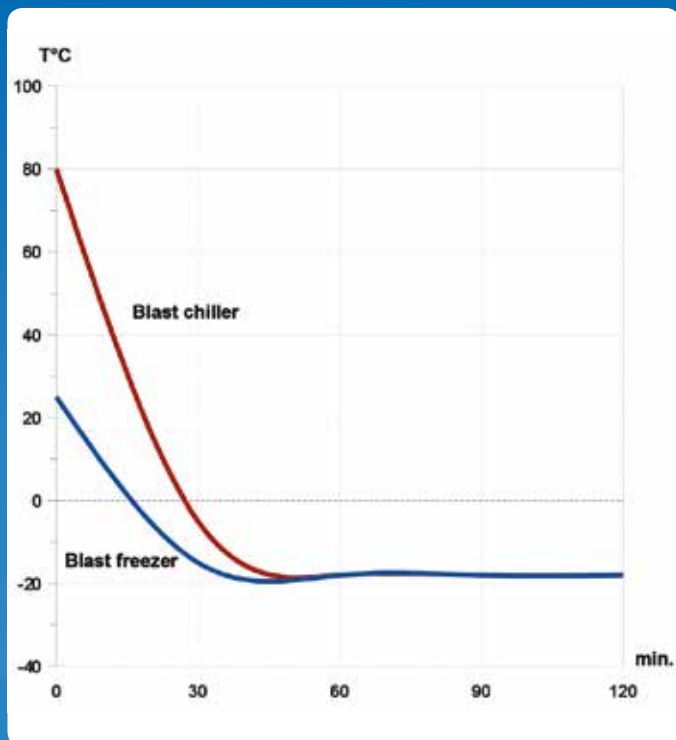
BLAST CHILLER
+80°C/+3°C



BLAST FREEZER
+25°C/-18°C



STORAGE
-20°C



ABBATTIMENTO E SURGELAZIONE RAPIDA -18°C al cuore in un'ora:

L'esperienza acquisita in 50 anni e gli innumerevoli test applicati a ogni singolo prodotto e in differenti realtà produttive, ci hanno permesso di progettare macchine di alta professionalità adattate a ogni specifica esigenza.

TRILOGY e SINTESY sono modelli dedicati ai laboratori artigianali che richiedono versatilità e alto rendimento, finalizzati alla surgelazione rapida e successiva conservazione di prodotti diversificati.

Il sistema di ventilazione indiretta, il controllo costante dell'umidità relativa, garantiscono in ogni condizione la qualità originale del prodotto senza essiccazioni o cristallizzazioni.

TRILOGY è un armadio combinato a vani separati che, con un'unica unità di raffreddamento e un sistema di distribuzione del freddo controllato, surgela a -40°C e conserva a -20°C contemporaneamente.

La sua modularità consente di adattarsi alle specifiche esigenze, l'organizzazione interna con guide regolabili permette il carico di prodotti con spessori e dimensioni diverse.

SINTESY deriva progettualmente dal TRILOGY, la conservazione è successiva la surgelazione nella stessa camera.

La progettazione di nuovi aerovaporatori con passi alette di 10mm, di unità frigorifere con compressori Bitzer ad alta resa, offrono al professionista la sicurezza e la garanzia di una surgelazione ottimale in ogni condizione ambientale. La produttività delle nostre macchine viene espressa per kg/h, a differenza dei surgelatori proposti nel settore catering e gastronomia che la indicano per cicli che vanno dalle 2 alle 3 ore.

I nostri surgelatori svolgono 3 diverse funzioni: abbattimento rapido, surgelazione rapida e conservazione

BLAST CHILLER AND FREEZER -18°C in the core in one hour:

The experience gained in 50 years and countless tests applied to each individual product, in different production companies, have enabled us to design highly professional machines suitable for any specific purpose.

TRILOGY and SINTESY are models dedicated to the artisanal laboratories who requires versatility and high performance, aimed to a rapid freezing and subsequent storage of diversified products.

The system of indirect ventilation and the constant relative humidity, guarantee in any condition the original quality of the product and avoid any drying or crystallization.

TRILOGY is a combined cabinet with separate compartments that, with a single cooling unit and a controlled system of distribution of the cold, freezes at -40 ° C and stored at -20 ° C simultaneously.

It's able to adapt to many specific needs, its internal organization with adjustable guides allows the load of products with different thicknesses and dimensions.

SINTESY derived from TRILOGY project, preservation is subsequent the freezing in the same room.

We designed new evaporators with fin spacing of 10 mm, refrigeration units with high performance Bitzer compressors to offer professional security and too guarantee an optimal freezing in all environmental conditions. The productivity of our machines is expressed by kg/h, while freezers proposed in the catering and gastronomy sector indicate cycles that last 2 or 3 hours. Our freezers play 3 different functions: blast chilling, blast freezer and storage.

ABATIMIENTO Y CONGELACIÓN RAPIDA -18° C al corazón en una hora:

La experiencia adquirida en 50 años y las numerosas pruebas aplicadas en cada producto y en diferentes empresas de producción, nos han permitido proyectar máquinas profesionales aptas para cada necesidad específica.

Modelos **TRILOGY y SINTESY** son dedicados a los laboratorios artesanales que requieren versatilidad y alto rendimiento, destinados a una rápida congelación y mas tarde conservación de diferentes productos.

El sistema de ventilación indirecta, la humedad relativa constante, garantizan en cualquier condición la calidad original del producto sin secamiento o cristalización.

TRILOGY es una camara combinada con compartimentos separados, que con una unidad de refrigeración individual y un sistema de distribución de frío controlado, congela a -40 ° C y conserva a -20 ° C al mismo tiempo.

Su modularidad permite de adaptarse a las necesidades específica, la organización interna con guías ajustables permite la carga de los productos con diferentes espesores y dimensiones.

SINTESY es un proyecto derivante el TRILOGY, la conservación es la continuación de la congelación en la misma camara.

El proyecto del nuevo aerovaporador con paso de aleta de 10 mm, las unidades de refrigeración con compresores Bitzer de alto rendimiento , ofrecen seguridad profesional y la garantía de la congelación óptima n todas las condiciones ambientales.

La productividad de nuestras máquinas es esperesa por k /h, a diferencia de los congeladores propuestos en el sector de la restauración y la gastronomía que indican los ciclos de 2 a 3 horas.

Nuestros congeladores tienen 3 funciones diferentes: El abatimiento rápido , la congelación rápida y conservacion.





TRILOGY
 - 40° | -25° C twin room



DIGITH MATIC con tecnologia touch

La versione più evoluta di controllore per surgelatori ed abbattitori, per la gestione completamente automatica e manuale dei cicli di lavoro:

- Abbattimento positivo e negativo con priorità di tempi
- Abbattimento positivo e negativo con priorità di temperature prodotto con sonda al cuore
- Conservazione
- Funzioni manuali per programmi semiautomatici
- Memoria tamponata del programma in caso di black-out.

DIGITH MATIC

Provides controls by LCD display and touch technology, is a version of the controller for blast chiller's management. It enables a fully automatic or manual management of work cycles:

- Positive and negative blasting with time priority.
- Positive and negative blasting with priority of product's heart temperatures with probe.
- Conservation
- Manual functions in semi-automatic programs
- It provides a buffered memory of the program in case of blackout.

DIGITH MATIC

La versión más avanzada del control de abati-dors, congeladores para la gestión de los ciclos de trabajo completamente automático y manual:

- Abatimiento positivo y negativo con prioridad de los tiempos
- Abatimiento positivo y negativo con prioridad de temperatura producto con sonda al corazón
- Conservación
- Funciones manuales para programas semiautomáticos
- La memoria tampón del programa en caso de un apagón.



SINTESY
 - 40° | -25° C single room



IL NOSTRO OBIETTIVO



Pane



Pasticceria



Gelateria



Altro...



Abbattimento e surgelazione rapida per:

- pane cotto e precotto
- pane crudo
- croissant crudo
- pasticceria cruda
- pasticceria finita
- torte
- torte gelato
- pizza



Blast chiller and freezing of:

- cooked and precooked bread
- uncooked bread
- uncooked croissants
- uncooked pastry
- fresh pastry
- cakes
- ice cream cakes
- pizza



Abatimineto y surgelación rápida de:

- pan cocido y precocinado
- pan crudo
- croissants crudos
- pastelería cruda
- pastelería lista (final)
- tortas
- tortas heladas
- pizza



CRITERI COSTRUTTIVI

Pannelli e struttura componibile e smontabile con pannelli isolati in poliuretano ad alta densità di spessore 100mm, rivestimenti in acciaio inox.

Pavimento con Bordatura a catino per il contenimento delle condense e facile pulizia. Porte a tampone ad alta tenuta con cerniere e chiusure industriali, guarnizioni in gomma silconica intercambiabile, resistenze anticondensa sullo stipite di chiusura.

Aerovaporatori dedicati a disegno speciale con passo alette di 10 per l'utilizzo in continuo fino a 6 ore senza sbrinamenti, ventilazione indiretta per una perfetta distribuzione ed uniformità con carterizzazione in acciaio inox, valvole di controllo dell'umidità relativa costante durante la surgelazione. Dispositivo di sbrinamento a gas caldo.

Unità di raffreddamento, unità condensanti studiate per lavorare in ogni condizione ambientale con temperature fino a 45°C dotate di ogni sicurezza per il controllo e la gestione. Si compongono di un compressore ad alta resa tipo BITZER e di un condensatore remotizzabile di larga superficie con ventilatori modulati tramite inverter.

Quadro di comando realizzato rigorosamente secondo le normative CEI ed UL, completo di tutte le sicurezze e servocomandi con facile mappatura per il controllo di tutte le funzioni e utenze ed un agile manutenzione



COSTRUCTIVE CRITERA

Structure and panels modular structure composed by removable insulated panels with polyurethane foam 100mm thick, inner covering in stainless steel. The floor is composed by insulated panels as the structure, 100mm thick coated with stainless steel. Moreover is equipped by basin edging in order to contain the condensation that can be easily cleaned. The buffer doors feature industrial hinges and latches on three point, interchangeable gaskets in silicone rubber and heating elements on the jambs to prevent condensation.

The evaporators has been specially designed with fin pitch of 10 mm. It guarantee up to 12 hours of continuous use without defrosting. The ventilation group is on three levels, placed in a stainless steel carter and equipped by control valves in order to keep the relative humidity constant during the freezing. The defrosting is made by hot gas.

Condensing unit, the condensing units are designed to work in all environmental conditions, also at temperatures above 45°C; They are composed of a high-performance BITZER compressor and a large surface condenser with fans modulated by inverter.

Control panel it's made strictly according to CEI and UL regulations, provides all safety devices and actuators with an easy mapping for the control of all the functions and utilities and guarantee an easy maintenance.



CRITERIOS CONSTRUCTIVOS

Paneles y estructura paneles modulares, desmontables aislados con espesor de poliuretano de alta densidad de 100 mm, recubiertos en acero inoxidable. Suelo con borde a cuenca para contener la condensa y fácil limpieza. Puertas a tampon con bisagras y cierres de caucho de silicona industrial. Resistencia anticondensa sobre el cierre de la puerta.

Aerovaporadores unidad de Aerovaporadores a estudio especial con paso de aletas 10 para el uso continuo de hasta 6 horas sin deshielos, ventilación indirecta para una perfecta distribución y uniformidad carter en acero inoxidable, valvulas de controle de la constante humedad relativa durante la congelación. Dispositivo de descongelamiento a gas caliente.

Unidad de enfriamiento unidades proyectads para funcionar en todas las condiciones ambientales con temperaturas de hasta 45 ° C dotadas de todas las seguridades para el control y la gestión de la condensación. Se componen de un compresor con un alto rendimiento de tipo BITZER y un condensador de gran superficie reposicionado con ventiladores modulados por el inversor.




Cuadro de comando relizado estrictamente segun las normas CEI y UL, con todos los dispositivos de seguridad y actuadores con mapeo fácil para el control de todas las funciones y utilidades, y un mantenimiento facil.

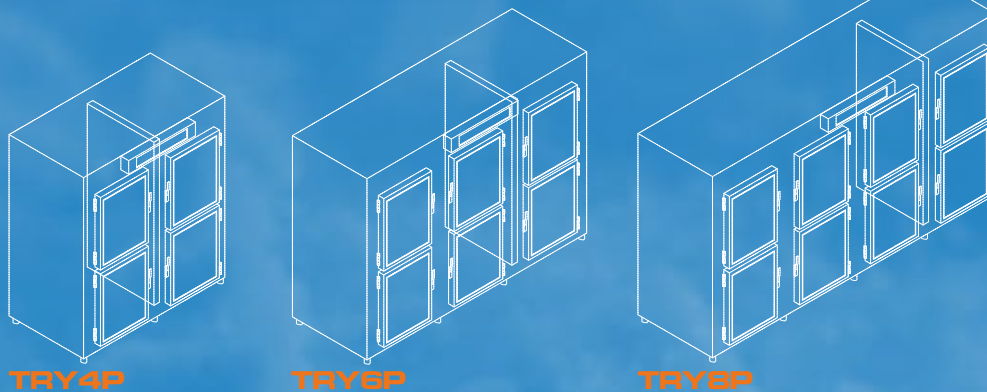




BLAST CHILLER AND FREEZER system

STORAGE system

- 
Armadio per l'abbattimento rapido, surgelazione e contemporanea conservazione in vani separati di prodotti di pasticceria, pane o pizza.
 Per teglie 600x400 e 600x800.
Struttura: componibile e smontabile.
- 
Cabinets for blast chilling, freezing and contemporary storage in separate compartments of pastries, bread or pizza.
 For trays 600x400 and 600x800.
Structure: modular and disassembled.
- 
Armario para abatimiento rápido y congelación, con conservación contemporánea en compartimentos separados de pasteles, pan o pizza.
 Para bandejas 600x400 y 600x800.
Estructura: modular y desmontable.



TRY4P

TRY6P

TRY8P

CODE	(LXPXH) EXTERNAL	DOOR	TRAYS	KG/H	VOLTS/KW
92TRY4P	1860x1010x2300	4 610x770	20 600x800 - 40°C 40 600x400 22 600x800 - 25°C 44 600x400	35	400/3,5
92TRY6P	2660x1010x2300	6 610x770	20 600x800 - 40°C 40 600x400 44 600x800 - 25°C 88 600x400	35	400/3,5
92TRY8P	3460x1010x2300	8 610x770	20 600x800 - 40°C 40 600x400 66 600x800 - 25°C 132 600x400	35	400/3,5



BLAST CHILLER AND FREEZER system

STORAGE system



Armadio per l'abbattimento rapido, surgelazione e successiva conservazione di prodotti di pasticceria, pane o pizza.

Per teglie 600x400 e 600x800.

Struttura: componibile e smontabile.



Cabinets for blast chilling, freezing and subsequent storage of pastries, bread or pizza.

For trays 600x400 and 600x800.

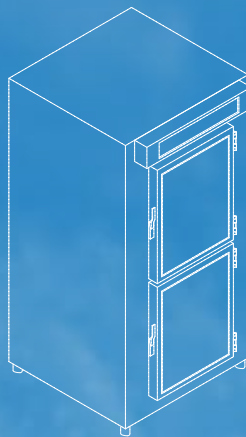
Structure: modular and disassembled.



Armario para abatimiento rápido y congelación, con posterior conservación de pasteles, pan o pizza.

Para bandejas 600x400 y 600x800.

Estructura: modular y desmontable.



CODE	(LXPXH) EXTERNAL	DOOR	TRAYS	KG/H	CORE T°C	VOLTS/KW
92STYP	1060x1010x2300	2 610x770	20 600x800 40 600x400	35	+25°C/-18°C	400/2
92STYH	1060x1010x2300	2 610x770	20 600x800 40 600x400	35	+80°C/-18°C	400/3,5



THERMOGEL
COOLING TECHNOLOGY FOR BAKERY

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

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