



# AC-PRO

ARMADI DI ABBATTIMENTO RAPIDO,  
SURGELAZIONE, CONSERVAZIONE E  
FERMALIEVITAZIONE



**THERMOGEL**

# TRADIZIONE E INNOVAZIONE

Specialisti nel freddo professionale dal 1963

## *Thermogel*

Sappiamo che la pasticceria non è solo business, ma è anche passione e arte che si tramanda di generazione in generazione.



## 1963

Negli anni abbiamo fornito macchine per le pasticcerie più rinomate d'Italia, garantendo sempre la miglior qualità e servizio dimostrato dalla presenza di nostri impianti funzionanti da oltre 40 anni.





## AC-PRO, UN NUOVO PROGETTO

Una nuova generazione di armadi nata dalle esigenze dei migliori pasticceri.

Gli armadi AC-PRO sono armadi componibili professionali concepiti per i laboratori di pasticceria dalle reali necessità produttive. Ogni macchina è una realizzazione esclusiva studiata ad hoc per ciascun cliente.



ARMADI CONCEPITI PER CHI HA BISOGNO  
DI PRESTAZIONI ELEVATE.

# OGNI MACCHINA , UNA SPECIFICA FUNZIONE

La garanzia di una resa del 100%.

Spesso si sente la parola Multifunzione, ma è davvero la giusta soluzione? Noi crediamo che per chi ha esigenze importanti serva una macchina specifica per ogni funzione, per garantire una resa del 100%.

## SINTESY



### ABBATTIMENTO E SURGELAZIONE

▼ **-38°C | -20°C**

Sintesy dispone di una singola camera di abbattimento e surgelazione per un totale di 26 teglie 600x400 o 13 teglie 600x800.

## SINTESY H



### SURGELAZIONE + CONSERVAZIONE NEGATIVA

▼ **-38°C | -20°C**

Sintesy H dispone di camera di abbattimento e surgelazione per un totale di 26 teglie 600x400 o 13 teglie 600x800 e in contemporanea offre una camera di conservazione negativa sfruttando lo stesso impianto e medesima ventilazione.



## PERFORMA BT

### CONSERVAZIONE NEGATIVA

▼ -20°C

Performa BT è dotato di grandi vani di conservazione e offre la possibilità di soluzioni diverse a più moduli.



## PERFORMA TN

### CONSERVAZIONE POSITIVA

▼ 0°C | +18°C

Performa TN dispone di una singola camera di conservazione per 44 teglie 600x400 o 22 teglie 600x800, con possibilità di una grande flessibilità nella gestione delle temperature a seconda del prodotto inserito.



## EXCEL

### FERMALIEVITAZIONE PROGRAMMATA

▼ -10°C | +40°C ▲

Excel è un armadio che si presta a una molteplicità di utilizzi. Come fermalievitatore classico, come rinventore di prodotto surgelato oppure come lievitatore finale.

# TEMPERATURE SEMPRE COSTANTI

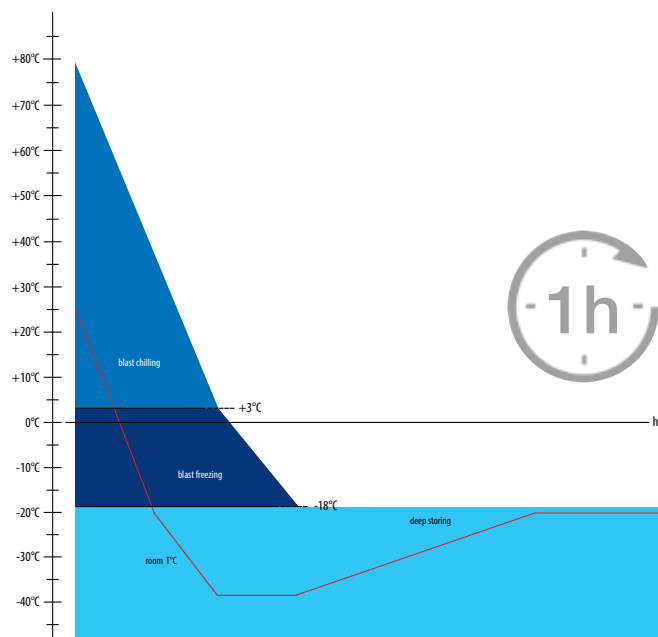
In ogni condizione, sempre.

Anche a seguito di aperture porta, la temperatura viene mantenuta sempre costante

## ABBATTIMENTO E SURGELAZIONE

▼ -38°C | -20°C

La quantità in kg di prodotto abbattuto e surgelato vengono calcolati in un arco temporale di 1 ora e non per ciclo. Il prodotto viene portato alla temperatura desiderata anche in situazioni esterne e con continue aperture porta. Successivamente al ciclo di abbattimento è possibile impostare la macchina in conservazione.

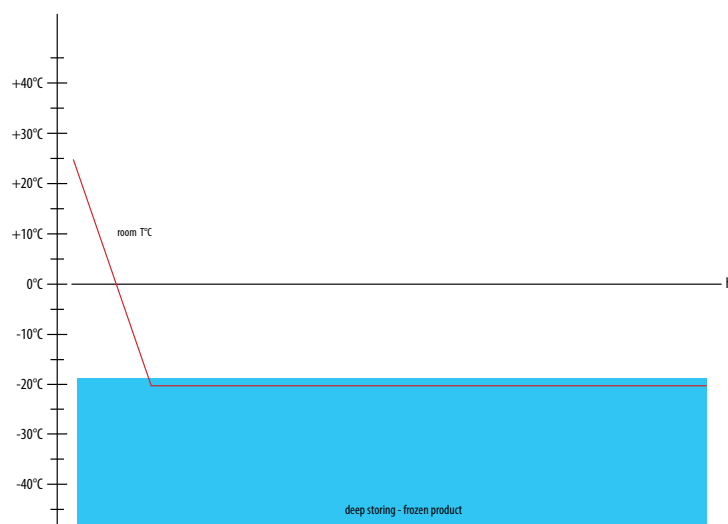


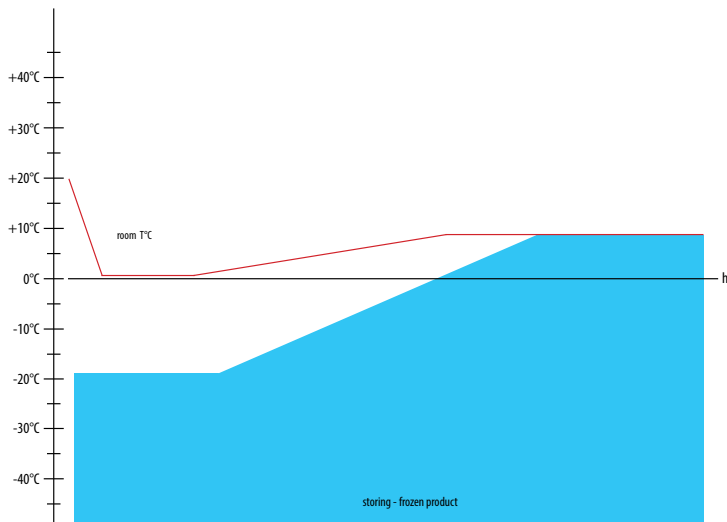
## CONSERVAZIONE NEGATIVA

▼ -20°C

La conservazione a bassa temperatura è una delle fasi più sottovalutate. La precisione di temperatura, il recupero dopo ogni apertura porta e il rispetto dell'umidità sono fondamentali per il risultato finale.

Gli ampi volumi consentono di organizzare al meglio la produzione e le scorte, mantenendo inalterata la qualità.





## CONSERVAZIONE POSITIVA

▼ 0°C | +18°C

La conservazione a temperature positive è una delle fasi più delicate dell'intero processo; una corretta ventilazione e un perfetto grado di umidità sono requisiti necessari per mantenere intatta la freschezza del prodotto.

Grazie alla gestione costante dell'umidità relativa viene mantenuta l'umidità naturale di ogni prodotto.

Particolarmente indicato per le creme e i prodotti di cioccolato e tutti i prodotti sensibili alla minima variazione di temperatura e umidità



CONTROLLO DEL VALORE DI UMIDITA' PER LA GESTIONE DI PRODOTTI DELICATI.

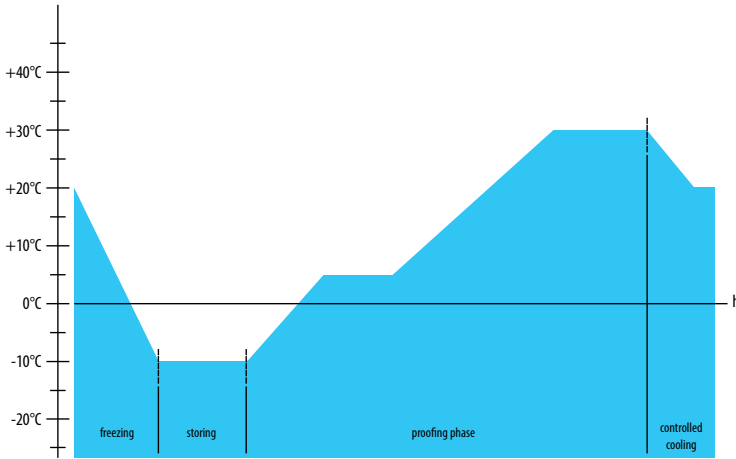
# PRECISIONE E FLESSIBILITA'

Gestisci il tuo prodotto con il programma che preferisci.

## FERMALIEVITAZIONE - CICLO AUTOMATICO

▼ -10°C | +40°C ▲

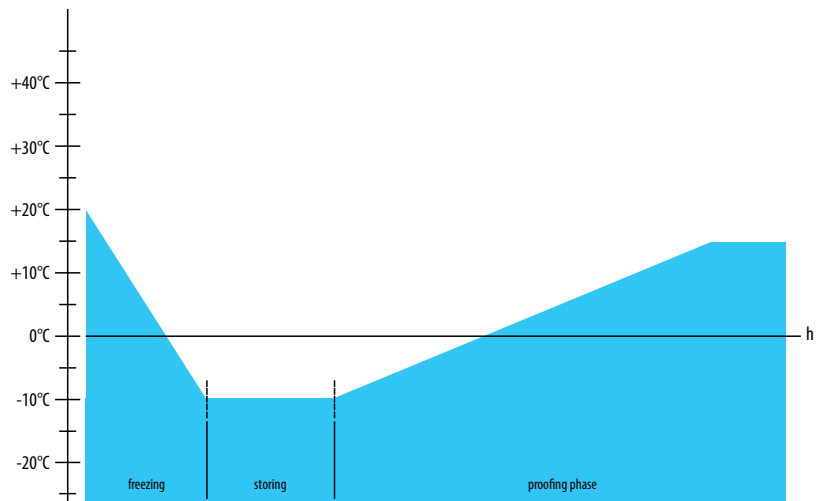
Programma ciclico automatico e programmabile, ogni giorno possono essere inseriti cicli di programma differenti, con orari di inizio e fine con successivo mantenimento prima di informare il prodotto.



## LIEVITAZIONE NATURALE - CICLO MANUALE (1)

▼ -10°C | +15°C ▲

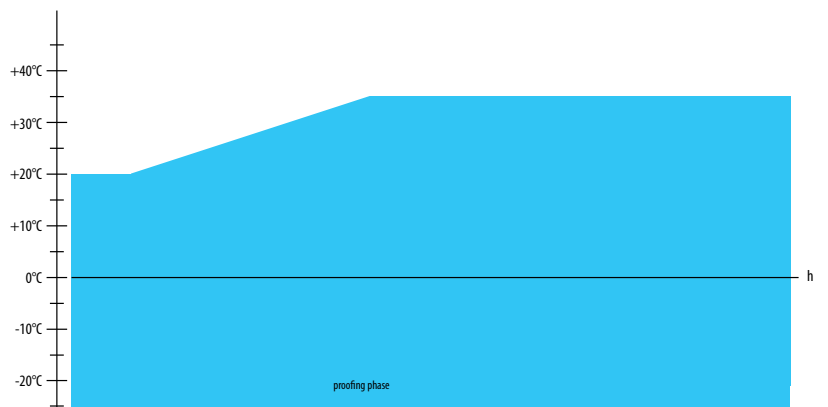
Con un perfetto controllo della ventilazione, può essere sfruttata la temperatura e umidità naturale dell'impasto, programmando una lenta e costante lievitazione del prodotto.



## LIEVITAZIONE FINALE CICLO MANUALE (2)

▲ +30°C | +40°C

Grazie alla presenza della resistenza di riscaldamento e del produttore di umidità è possibile realizzare una lievitazione professionale a seconda delle necessità.





# UMIDITA' REALIZZATA CON PRODUTTORE PROFESSIONALE.



## UMIDITA' RELATIVA 60-95%

Nel processo di fermalievitazione, oltre alla temperatura, l'umidità gioca un ruolo fondamentale per un corretto processo di lievitazione evitando la formazione di pelle sulla superficie del prodotto.



L'umidità relativa dell'ambiente deve essere sempre sotto controllo con valori tra il 60 e il 95% a seconda del tipo di lievitazione e prodotto che si vuole ottenere.

**1,5 kg/h**

massima produzione  
oraria di vapore.



## PARTIAMO DAL PRODOTTO...

Ogni prodotto è diverso e unico, Noi lo sappiamo.

Gli armadi AC-PRO sono progettati e adattati al tipo di produzione, rispettandone le qualità.



### PRODOTTO

- Tipologia
- Caratteristiche
- Temperatura d'ingresso



### TARGET

- Produzione
- temperatura d'uscita



### CONDIZIONI

- umidità locale
- temperatura locale
- temperatura laboratorio



### SOLUZIONE

- KW raffreddamento
- KW riscaldamento (fermalievitazione)
- capacità di raffreddamento
- capacità riscaldamento (fermalievitazione)
- quantità di umidità (fermalievitazione)
- progetto strutturale

# ...PER FAR CRESCERE IL TUO BUSINESS

## Il partner che stavi cercando per espandere la tua attività

Avere un partner affidabile in laboratorio è fondamentale per tutelare il tuo lavoro e permetterti di accrescere ed espandere la tua attività.

Un investimento maggiore iniziale permette di avere un ritorno certo nel medio e lungo periodo grazie alla funzionalità e la resa di ogni singola macchina.

### MAGGIORE CAPACITA'

Armadio dai grandi volumi e con impianto maggiorato.



### MENO SBRINAMENTI

Meno sbrinamenti (ogni 8 ore) e il tempo di sbrinamento è di 10-15 min.



### ELEVATE PRESTAZIONI

Lavoro in continuo per tutto il giorno mantenendo le stesse prestazioni in ogni condizione e durante la massima produzione.

### RISPARMIO DI TEMPO

Alte prestazioni e sbrinamenti efficienti permettono di risparmiare una grande quantità di tempo.

### RISPARMIO DI SPAZIO

Prestazioni certe permettono di organizzare al meglio il lavoro, e quindi gli spazi.



### AUMENTO DI PRODUTTIVITA'

Elevate prestazioni e risparmio portano ad aumentare sensibilmente la capacità produttiva.

# COSTRUITO PER DURARE

AC-PRO = duro lavoro. Questa è la giusta equazione

I nostri armadi sono costruiti secondo rigorosi criteri di qualità. Attraverso una approfondita selezione di materiali e componenti garantiscono una lunga durata anche in condizioni di duro lavoro.

## DETTAGLI STRUTTURALI

---



- Struttura componibile con pannello a gancio.
- Struttura interna in acciaio inox aisi 304
- Porta tamponata per alta tenuta ermetica.
- Guide in acciaio inox aisi 304 ad alta resistenza.
- Componenti meccanici resistenti a forti stress.
- Piedi di supporto in acciaio inox aisi 304 regolabili.
- Sonde di temperatura, sbrinamento, spillone.
- Sonda di umidità (fermalievitazione)
- Sensore di apertura porta.
- Cornici porta in alluminio dotate di resistenza.
- Luce led interna.

## DETTAGLI DI IMPIANTO

---



- Evaporatore di grande superficie
- Passo alette maggiorato per riduzione sbrinamenti
- Sbrinamento gas caldo
- Sbrinamento elettrico (fermlievitazione)
- Resistenza di riscaldamento e umidificatore (fermalievitazione)



Sempre il massimo per 24h al giorno di lavoro continuo.



- Motocompressore semi-ermetico BITZER
- Motocompressore ermetico (fermlievitazione)
- Condensatore ultra tropicalizzato per lavorare anche con temperature ambientali pari a 45°C
- Quadro elettrico facilmente accessibile e dotato di ogni sicurezza secondo normative CE



## ARMONICO ED EFFICIENTE

Bilanciato in ogni suo elemento

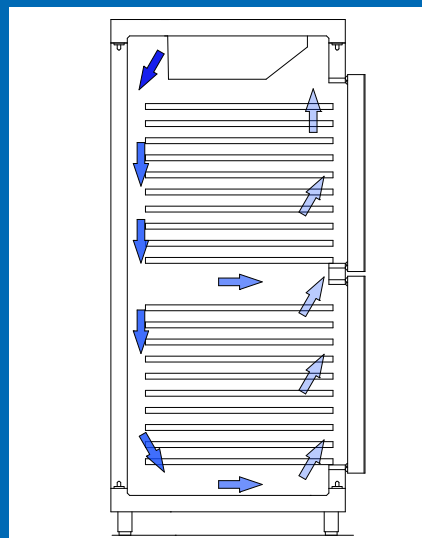


Ogni armadio è realizzato secondo un principio di equilibrio tra i vari elementi che lo compongono: evaporatore, condensatore e motore lavorano all'unisono riducendo i consumi elettrici e incrementandone le performance.

### SISTEMA DI VENTILAZIONE

Il volume dell'aria e la ventilazione degli armadi AC-PRO sono sempre studiati per ottenere una perfetta distribuzione e uniformità delle temperature senza mai essere aggressivi sul prodotto, ma sempre costanti e delicati.

La corretta ventilazione permette inoltre di gestire al meglio l'umidità relativa evitando di rovinare la qualità originale del prodotto.



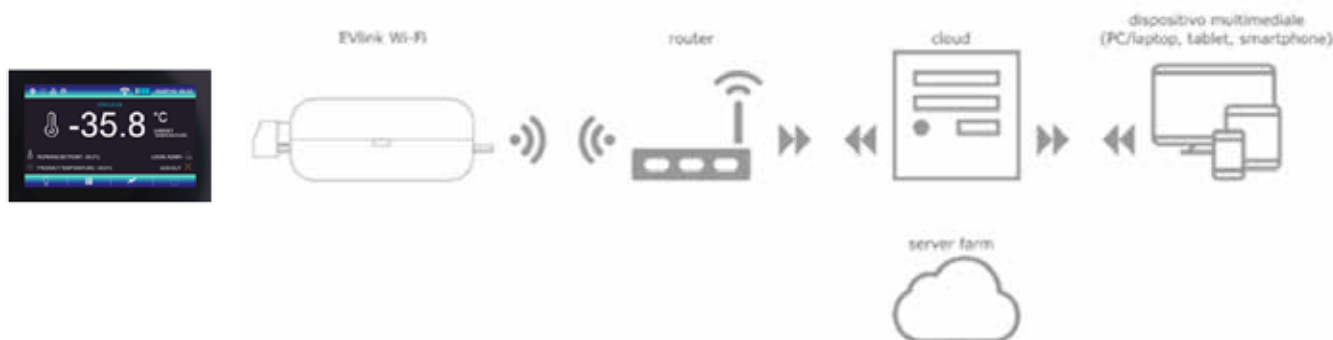


## TECNOLOGICAMENTE AVANZATO

TRC, una tecnologia tutta nuova.  
Monitora il tuo lavoro anche da remoto.



TRC - Thermogel Remote Control è un sistema di gestione e monitoraggio remoti basato su piattaforma Cloud. E' sufficiente la presenza di una semplice connessione Internet wireless in campo affinché il controllore, possa connettersi al sistema cloud, consentendo la gestione remota delle macchine da PC, tablet o smartphone.



TRC fornisce la possibilità ad uno o più utenti abilitati di operare da remoto sull'unità per configurare parametri, visualizzare dati HACCP (anche sotto forma di grafico) e scaricare le registrazioni.

Tra le funzionalità vi sono le notifiche di allarme, che il sistema invia automaticamente ad indirizzi e-mail selezionati.

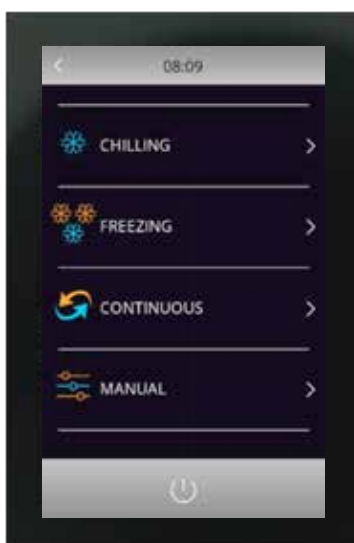
# INTERFACCIA SEMPLICE E MODERNA

Intuitiva, semplice, chiara e alla portata di tutti

Il nostro controllo elettronico con interfaccia touch screen è stato progettato per dare la massima autonomia e funzionalità al cliente , e allo stesso tempo per rendere il lavoro più semplice.

## ABBATTIMENTO E SURGELAZIONE

### DIGITH SUR



La scheda DIGITH SUR permette la gestione di programmi automatici di abbattimento e surgelazione che si divide in 4 fasi, suddivise come segue:

- Fase di ABBATTIMENTO  
fase di raffreddamento rapido del prodotto.
  - fase di REFRIGERAZIONE  
viene mantenuta una temperatura vicina allo 0 per impedire la creazione di uno strato di ghiaccio sui prodotti.
  - fase di SURGELAZIONE  
consente il congelamento veloce dei prodotti.
  - fase di CONSERVAZIONE  
consente di impostare la temperatura di mantenimento al termine del ciclo di abbattimento.
- Diagramma grafico con visualizzazione delle temperature.
  - Accesso remoto da web (TRC)
  - scaricamento dati da porta USB



## CONSERVAZIONE



### DIGITH COLD

DIGITH COLD è un controllo touch innovativo dedicato alla conservazione professionale.

Grazie alle sue molteplici funzionalità e strumenti è possibile gestire ogni aspetto della macchina permettendo un continuo monitoraggio dell'operatività e la perfetta gestione dell'umidità relativa.

- Diagramma grafico con visualizzazione delle temperature.
- Accesso remoto da web (TRC)
- scaricamento dati da porta USB

## FERMALIEVITAZIONE



### DIGITH LCD

DIGITH LCD permette una completa gestione delle 5 fasi di fermalievitazione, con diverse temperature, umidità relative.

1. Fase di BLOCCO
2. Fase di CONSERVAZIONE
3. Fase di PRE-FERMENTAZIONE
4. Fase di LIEVITAZIONE
5. Fase di RITARDO INFORNAMENTO (se abilitata)

Sono anche disponibili 2 cicli di lavoro manuali: un ciclo di

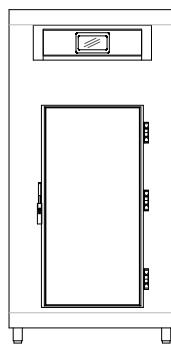
- REFRIGERAZIONE MANUALE
- RISCALDAMENTO MANUALE
- Diagramma grafico con visualizzazione delle temperature.
- Accesso remoto da web (TRC)
- scaricamento dati da porta USB

# TABELLA TECNICA

## SINTESY

ABBATTIMENTO E  
SURGELAZIONE

▼ -38°C | -20°C

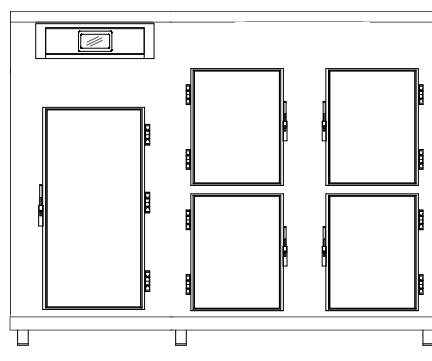


Code	(WxDxH) External	Door 610x1300	Trays -38°C		Kg/h	Volts/Kw
			600x400	600x800		
STY10P	1000x1100x2200	1	26	13	30	400/3,5

## SINTESY H

SURGELAZIONE +  
CONSERVAZIONE NEGATIVA

▼ -38°C | -20°C

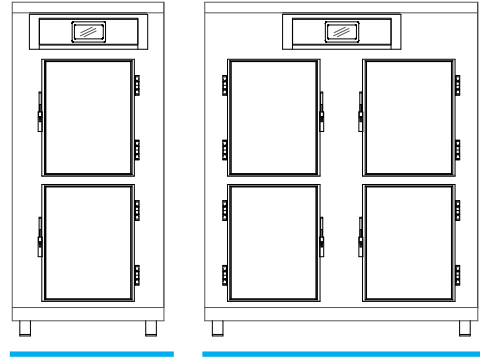


Code	(WxDxH) External	Door 610x1300	Door 610x770	Trays -38°C		Trays -20°C		Kg/h	Volts/Kw
				600x400	600x800	600x400	600x800		
STY30PH	1820x1100x2200	1	2	26	13	44	22	30	400/3,5
STY50PH	2650x1100x2200		4			88	44		

## PERFORMA BT

CONSERVAZIONE  
NEGATIVA

▼ -20°C

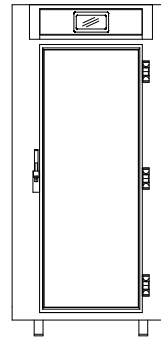


Code	Lt	(WxDxH) External	Door 610x770	Trays		Volts/Kw
				600x400	600x800	
PFM10BT	1370	950x1100x2200	2	44	22	230/0,7
PFM20BT	2640	1820x1100x2200	4	88	44	230/1,1
PFM30BT	3910	2650x1100x2200	6	132	66	400/1,7
PFM40BT	5180	3480x1100x2200	8	176	88	400/2,5

## PERFORMA TN

CONSERVAZIONE  
POSITIVA

▼ 0°C | +18°C

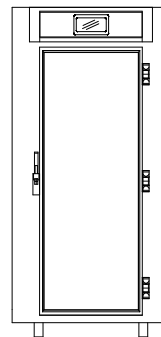


Code	Lt	(WxDxH) External	Door 610x1630	Trays		Volts/Kw
				600x400	600x800	
PFM10TN	1370	950x1100x2200	1	44	22	230/0,7

## EXCEL

FERMALIEVITAZIONE  
PROGRAMMATA

▼ -10°C | +40°C ▲



Code	Lt	(WxDxH) External	Door	Trays		Volts/Kw
				600x400	600x800	
EXE40T	1370	950x1100x2200	1- 610x1630	44	22	230/1,9

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](mailto:info@thermogel.it)  
[www.thermogel.it](http://www.thermogel.it)