

TECHFROST

freeze equipment & defrosting applications



Azienda

Consolidata esperienza, vasto assortimento della gamma, tecnologia.

Techfrost ha tutti i requisiti per competere da leader sul mercato degli abbattitori e dei conservatori, offrendo agli operatori gastronomici strumenti d'avanguardia per svolgere il proprio lavoro in assoluta serenità e sicurezza. Qualunque sia la dimensione degli ambienti di cui dispongono, qualsiasi necessità palesino.

Possiamo infatti soddisfare ogni esigenza nei settori della gastronomia, della pasticceria, della gelateria e della panificazione; dov'è necessario preservare e garantire la qualità e le caratteristiche degli alimenti, nel rispetto delle normative, siamo in grado di fornire sempre la soluzione ideale.

Oggi ci presentiamo sul mercato con una gamma ampia e versatile, caratterizzata dal design innovativo, dall'uso di materiali altamente qualificati e dall'attenzione posta alla funzionalità operativa. Tutte caratteristiche frutto della nostra decennale esperienza nel settore della refrigerazione, per offrire alla clientela prodotti con il valore aggiunto di una ricerca svolta con passione e competenza.

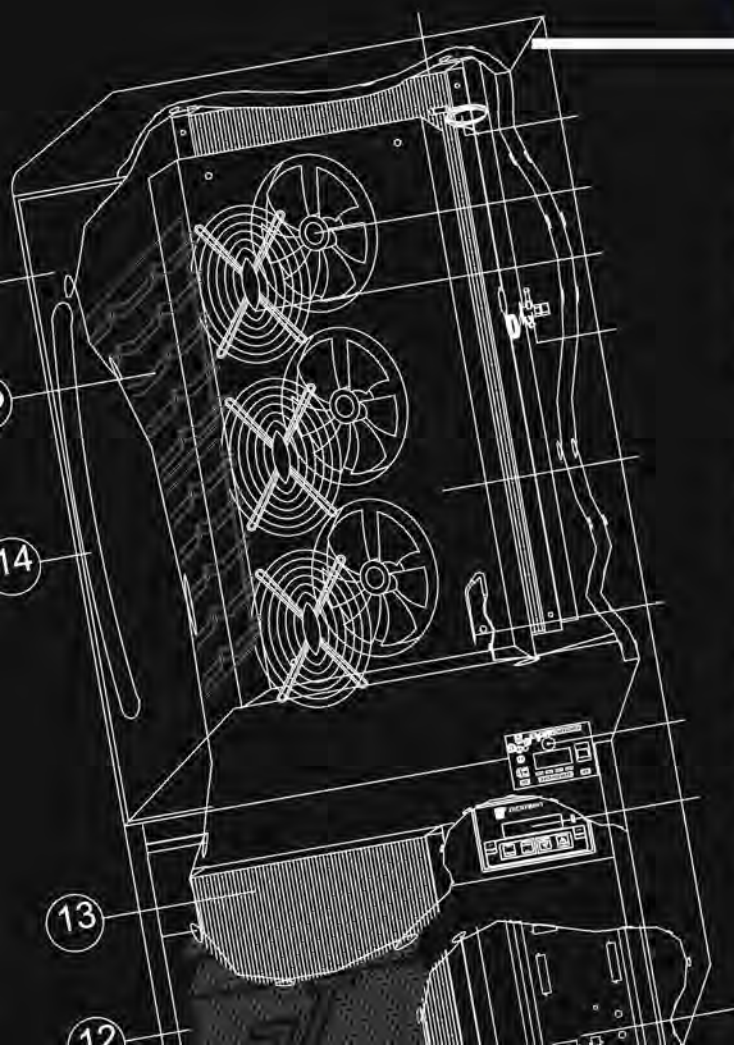
Company

Strong experience, vast assortment of range, technology.

Techfrost has all the requirements to compete as a leader on the market of blast chiller – blast freezer and preservers, offering to the gastronomic operators advanced instruments to carry out its work in absolute peace and security. Whatever is the size of environments, any unexpected needs.

We can meet all needs in the areas of gastronomy, pastry, ice cream and bakery; where is necessary to preserve and ensure the quality and the characteristic of the food, in compliance with the regulations, we can provide the ideal solution.

Today we present in the market with a wide range and versatile, characterized by innovative design, by using of materials highly qualified and by the attention on the operational functionality. All characteristics born of our years of experience in the field of refrigeration, to offer to the customers products with the added value of a search conducted with passion and skill.



TECHFROST in pasticceria



L'abbattimento e congelamento rapido permette di ottenere un nuovo sistema di lavoro, più rapido e ideale per trattare tutti i vostri prodotti da quelli crudi e semilavorati (ad es. croissant, basi per torte, ecc.) a quelli già cotti, anche i più delicati, mantenendoli freschi e come appena preparati.

Gli abbattitori e surgelatori rapidi TECHFROST diventeranno una nuova forza lavoro per il vostro laboratorio, incrementando vistosamente utili e qualità con ritmi di lavoro decisamente meno stressanti.

The blast chilling and fast freezing allow to obtain a new work system, more fast and ideal for dealing all your products from that uncooked and semi-finished (exp. croissant, bases for cakes, etc.) to those already cooked, also the most delicate, maintaining them fresh and as just prepared.

The blast chillers and the fast blast freezers TECHFROST became a new work force for your laboratory, increasing considerably profits and quality with rhythms of work decidedly less stressful.

TECHFROST in gelateria



Da molti anni gli abbattitori e congelatori TECHFROST valorizzano e migliorano la produzione del gelato artigianale, torte gelato e semifreddi.

Grazie ad una ricerca che mette in primo piano le esigenze dei maestri gelatieri, la TECHFROST riesce a proporre strumenti adatti alle esigenze di qualsiasi laboratorio.

Il ciclo di abbattimento rapido garantisce il rapido indurimento e la perfetta conservazione delle specialità di gelato, con vantaggi concreti.

Since many years the blast chillers and freezers TECHFROST value and improve the production of artisan ice cream, ice cream cakes and semi-colds. Thanks to a search that puts in first point the requirements of the ice cream masters, TECHFROST succeeds to propose instruments adapted to the requirements of every kind of laboratory.

The fast blast chilling cycle guarantees the fast hardening and the perfect conservation of the ice cream specialties, with the following concrete advantages.

TECHFROST in ristorazione



Il raffreddamento inadeguato del cibo appena cotto è la causa principale di malattie ed intossicazioni. Gli abbattitori TECHFROST riducono drasticamente la temperatura dei cibi bloccando la proliferazione batterica ed evitando l'essiccazione del prodotto preservandone le qualità organolettiche.

Il congelamento rapido, inoltre, produce il fenomeno della microcristallizzazione dei liquidi presenti negli alimenti, ne preserva la struttura dei tessuti e ne mantiene dunque la qualità anche dopo il processo di scongelamento e rigenerazione.

The inadequate cooling of the food just cooked is the main cause of illnesses and poisonings. Blast chillers TECHFROST reduce drastically the temperature of foods blocked the bacterial proliferation and avoiding the exsiccation of the product keeping the organoleptic qualities.

The fast frozen produces also the phenomenon of the micro crystallization of the present liquids in the foods, keeps the structure of the tissues and maintains therefore the quality also after the process of defrosting and regeneration.

TECHFROST in panificazione



L'abbattitore-conservatore TECHFROST ha aperto nuovi orizzonti e nuovi mercati alla produzione artigianale ed industriale del pane e delle brioches.

Puoi immagazzinare cibi crudi, parzialmente o integralmente cotti e lievitati, conservandone comunque l'integrità e la fragranza.

Inoltre gli abbattitori-conservatori TECHFROST permettono di passare i prodotti direttamente dal forno al congelamento rapido mantenendo assolutamente inalterata la naturale fragranza del prodotto fresco anche per quelli parzialmente o completamente cotti.

The storage blast chiller TECHFROST opened new horizons and new markets to the artisan and industrial production of the bread and of the brioche. You can store uncooked food, partially or integrally cooked and leaved, keeping anyway the integrity and the fragrance.

Also the storage blast chiller TECHFROST allow to pass directly the products from the oven to the fast freezing maintaining absolutely unchanged the natural fragrance of the fresh product also those partially or completely cooked.



L'ampia gamma di abbattitori e surgelatori proposta da Techfrost garantisce la qualità dei vostri prodotti alimentari e ne preserva a lungo le caratteristiche e la qualità.

Qualunque sia la vostra esigenza di spazio o di servizio, troverete senz'altro il prodotto più adatto al vostro laboratorio professionale.

Piccoli modelli come il JOF-23 e il JOF-ONE assicurano elevate prestazioni adattandosi con versatilità agli ambienti di ridotta dimensione. Potrete quindi usufruire di funzioni evolute anche se lo spazio a vostra disposizione non è ampio.

Anche i classici abbattitori a 5, 10, 14, e 20 teglie garantiscono grande efficacia e semplicità d'utilizzo.

Tutti garantiscono il miglioramento della qualità del prodotto, riducendo la carica batterica nel rispetto degli standard di sicurezza alimentare imposta dalle normative vigenti nel settore della vendita e somministrazione di alimenti.

La soluzione per grandi laboratori e quantità di prodotto lavorato medio – alte andrà invece ricercata fra i vari modelli a carrello facenti parte della serie FBF.

Interamente costruiti in acciaio inox AISI 304, facili

nella manutenzione e nella pulizia, sono prodotti capaci di coniugare estetica piacevole con elevata funzionalità d'uso. Doti confermate ad esempio dagli spigoli arrotondati, che ne caratterizzano il design rendendo peraltro più agevoli tutte le operazioni di ripulitura.

Tutti i prodotti Techfrost risultano indispensabili nei settori della gastronomia, della pasticceria, della gelateria e della panificazione. Ambiti operativi nei quali i tempi di lavorazione e l'adesione ai requisiti di sicurezza alimentare rivestono un ruolo importante; l'uso degli abbattitori di temperatura garantisce il rispetto dei parametri imposti dalle normative in tema di igiene, preservando la qualità e la serenità del lavoro.

Le prestazioni tecniche degli abbattitori e dei congelatori Techfrost sono certificate da importanti Enti di omologazione, e prima dell'immissione in commercio vengono tutti sottoposti a severi test e collaudi.

La qualità dei prodotti e dei servizi offerti da Techfrost è frutto di un lavoro condotto con esperienza, professionalità e passione; li progettiamo con cura e attenzione, pensando alle esigenze professionali di una clientela che condivide i nostri stessi valori.



The wide range of blast chiller – blast freezer proposed by Techfrost ensures the quality of your food and preserves features and quality for long time.

Whatever is your need for space or service, you will find the product best suited to your professional laboratory.

Small models like JOF-23 and JOF-ONE ensure a high performance adapted with versatility to the environments of reduced size. You can enjoy advanced functions even if the space available is not large.

Even the classic blast chiller-blast freezer with 5, 10, 14 and 20 trays ensure effectiveness and ease of use.

All ensure the improvement of product quality, reducing the bacterial proliferation in compliance with the safety standards imposed by food safety regulations on the sale and use of food.

The solution for big laboratories and quantities of product handled medium-high will be sought between the various trolley models taking part of the series FBF.

Entirely constructed in stainless steel AISI 304, easy maintenance and cleaning, are products able to

combine attractive features with high functionality of use. Characteristic confirmed, for example, from the rounded corners, which characterize the design that make also easier all the cleaning operations.

All products Techfrost are indispensable in the range of restoration, pastry, ice cream and bakery.

Operating areas where time processing and adherence to the requirements of food safety play an important role.

The use of blast chiller ensures the respect of the set up parameters by the regulations concerning the hygiene, preserving the quality and serenity of the work.

The technical performance of the blast chiller and freezers Techfrost are certified by major approval Companies, and before letting in the market are all subjected to stringent tests.

The quality of the products and services offered by Techfrost is the result of work carried out by experience, professionalism and passion; We design them with care and attention, thinking of the professional needs of a customer that shares our same values.



TECHFROST
freeze equipment & defrosting applications

MODELLO JOF-23

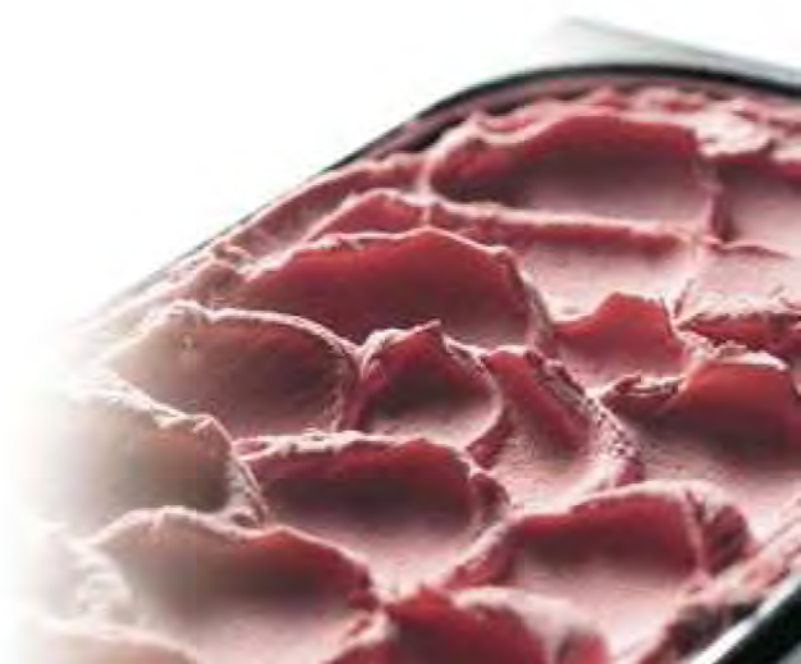
Cod. 100A0100

ABBATTITORE – SURGELATORE

3 teglie GN 2/3

BLAST CHILLER/BLAST FREEZER

3 trays GN 2/3





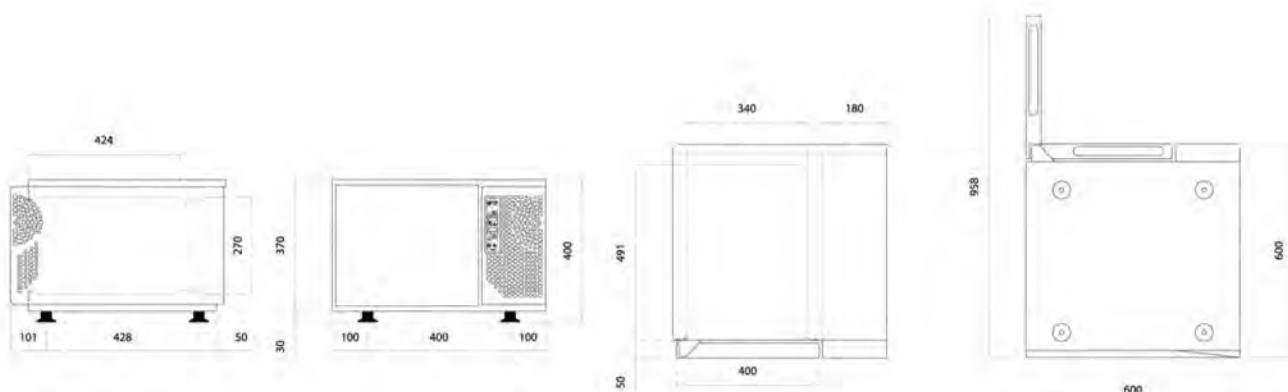
JOF 23

Il più piccolo e versatile abbattitore nel mercato, ideale e pratico per tutti i settori alimentari, questo strumento di lavoro professionale offre grandi prestazioni in piccoli spazi. Elegante anche nell'estetica e originale anche nel sistema di programmazione, semplice da usare.

JOF 23

Smallest and poured blast chiller – blast freezer in the market, practical and ideal a for all the alimentary fields, this instrument of professional job offers great performances in small spaces. Elegant also in the aesthetic and it original also in the system of programming, simple to use.

CAPACITÀ/Capacity	3 TEGLIE GN 2/3 - 3 Trays Gn 2/3 2 VASCETTE GELATO 360X165X120 - 2 Ice cream tubs 360x165x120
RESA/Performance	ABBATTIMENTO/Blast chiller 90°C +3°C = 7,0 Kg SURGELAMENTO/Blast Freezer 90°C -18°C = 4,9 Kg
DIMENSIONI ESTERNE External dimension	L:600 P/d:600 H:390 mm
DIMENSIONI INTERNE/Inner dimension	L:340 P/d:360 H:270 mm
TENSIONE /Voltage	230V/1Ph/50Hz
POTENZA ASSORBITA Power consumption	0,65 Kw
GAS	R404a
PESO/Weight	48 Kg



TECHFROST

freeze equipment & defrosting applications



Ecotel Restaurant Essentials
A Division of L'Hotelier Group PTY LTD.
45-51 Gilbert Street
Adelaide, SA 5000
AUSTRALIA

Tel : +61 8 8410 3633
Fax : +61 8 8410 3611
Toll Free 1 300 367 718(Aust Only)
sales@ecotel.asia