

NORMANN

Extraordinary chilling

B L A S T C H I L L E R S

S H O C K F R E E Z E R S

A B B A T T I T O R I D I T E M P E R A T U R A

C E L L U L E D E R E F R O I D I S S E M E N T R A P I D E - S U R G É L A T E U R

A B A T I D O R E S - C O N G E L A D O R E S

S C H N E L L K Ü H L E R - S C H O C K F R O S T E R

N o r m a n n

Why Normann / Pourquoi Normann /
Por qué Normann / Warum Normann

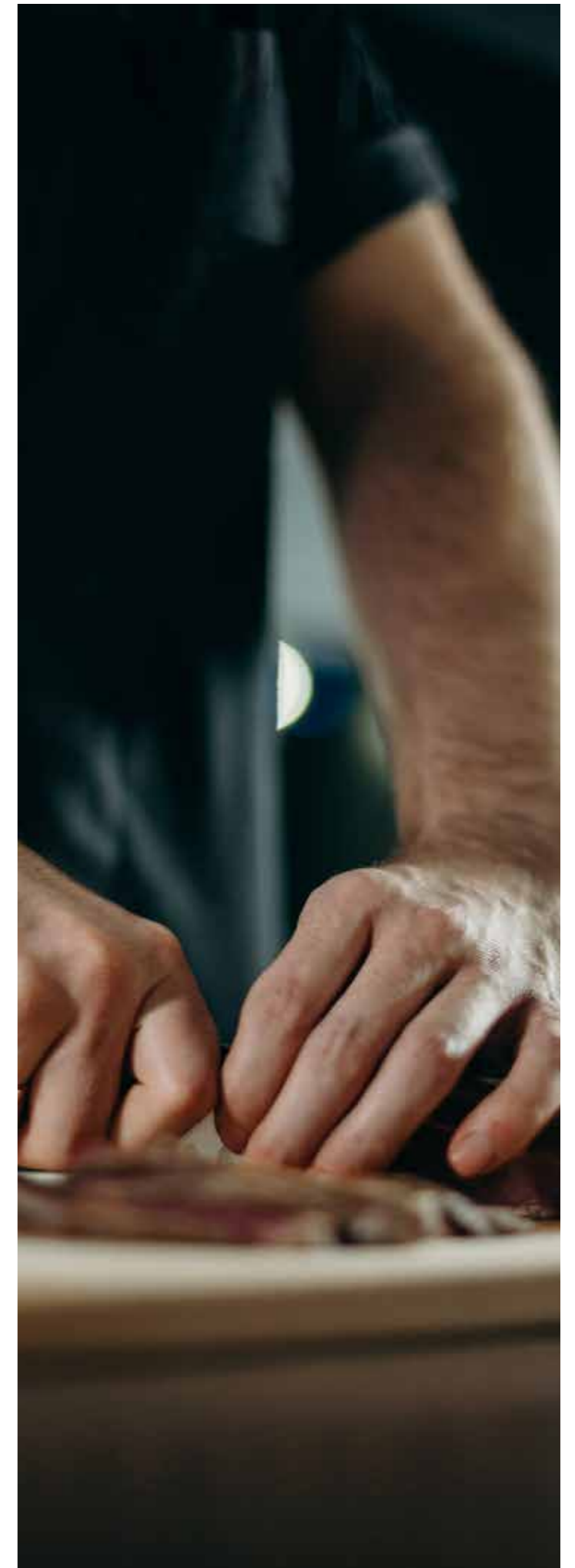
We guarantee
food professionals
efficient solutions
for the organization
and day-to-day
management
of their work

Garantiamo ai professionisti
del settore alimentare
soluzioni efficienti per
l'organizzazione e la gestione
quotidiana del loro lavoro

Nous garantissons aux
professionnels du secteur
alimentaire des solutions
efficaces pour l'organisation
et la gestion quotidienne de
leur travail

Garantizamos a los
profesionales del sector
alimentario soluciones
eficientes para la
organización y gestión diaria
de su trabajo

Wir garantieren den
Fachleuten der
Lebensmittelbranche effiziente
Lösungen für die Organisation
und das tägliche Management
ihrer Arbeit



Our history

La nostra storia / Notre historie / Nuestra historia / Unsere Geschichte

The roots of our company can be found in the highly specialised cruise ship catering industry, a market that requires particular attention to meeting the rigorous USPHS standards.

Our distinctive care and attention come from this specific business competence.

La nostra azienda fonda le sue radici nel settore altamente specializzato della ristorazione delle navi da crociera, un mercato che richiede una particolare attenzione al rispetto dei rigorosi standard USPHS.

La cura e l'attenzione che ci caratterizzano provengono da questa specifica competenza aziendale.

Notre société a ses racines dans le secteur hautement spécialisé de la restauration de navires de croisière, un marché qui nécessite une attention particulière au respect des normes strictes de l'USPHS.

Le soin et l'attention qui nous caractérisent proviennent de cette compétence spécifique de l'entreprise.

Nuestra empresa tiene sus raíces en el sector altamente especializado de la restauración de cruceros, un mercado que requiere una atención especial al cumplimiento de los rigurosos estándares USPHS.

El cuidado y la atención que nos caracterizan provienen de esta competencia empresarial específica.

Unser Unternehmen hat seine Wurzeln in der hochspezialisierten Gastronomie von Kreuzfahrtschiffen, einem Markt, der besondere Aufmerksamkeit auf die Einhaltung der strengen USPHS-Standards erfordert.

Die Sorgfalt und Aufmerksamkeit, die uns auszeichnen, kommt von dieser spezifischen Unternehmenskompetenz.

1977

Normann was born in 1995 to express the excellence of a consolidated experience in the sector.

Normann nasce nel 1995 per esprimere l'eccellenza di una consolidata esperienza nel settore.

Normann est née en 1995 pour exprimer l'excellence d'une expérience consolidée dans le secteur.

Normann nace en 1995 para expresar la excelencia de una consolidada experiencia en el sector.

Normann wurde 1995 gegründet, um die Exzellenz einer konsolidierten Erfahrung in der Branche auszudrücken.

2023



We design and manufacture professional blast chillers for the restaurant, pastry, ice cream and industrial production.

Progettiamo e produciamo abbattitori rapidi professionali per ristorante, pasticceria, gelateria e produzione industriale.

Nous concevons et fabriquons des cellules de refroidissement rapide professionnelles pour la restauration, la pâtisserie, les crèmes glacées et la production industrielle.

Diseñamos y producimos abatidores rápidos profesionales para restauración, pastelería, heladería y producción industrial.

Wir entwerfen und produzieren professionelle Schockkühler für die Gastronomie, Konditorei, Eisdiele und industrielle Produktion.

Il nostro presente
Le notre présent
Nuestro presente
Unsere Gegenwart

Our present

Your
kitchen
has never
been so
efficient

La tua cucina
non è mai stata
così efficiente

Votre cuisine n'a
jamais été aussi
efficace

Tu cocina nunca
ha sido tan
eficiente

Ihre Küche war
noch nie so
effizient

Optimize
working time

Ottimizza i tempi
di lavoro

Optimisez le temps
de travail

Optimiza el tiempo
de trabajo

Optimieren Sie
die Arbeitszeit

Wider menu and
always fresh raw
materials

Menù più ampio e materie
prime sempre fresche

Menu plus riche et
matières premières
toujours fraîches

Un menú más amplio y
materias primas siempre
frescas

Bieten Sie ein breiteres
Menü und immer frische
Rohstoffe an

Reduce
waste

Riduci
gli sprechi

Réduisez le
gaspillage

Reduce los
residuos

Reduzieren Sie
Verschwendung



The quality of a food product can be determined by analysing the changes in its size, shape, colour or texture over manipulation.

A correct food manipulation, guarantees that the product is perfectly preserved by stabilising it, thus making it safe for consumption whilst maintaining its nutritional and sensory qualities.

La qualità di un alimento può essere valutata analizzando i cambiamenti delle sue dimensioni, forma, colore o texture.

Una corretta gestione della lavorazione degli alimenti garantisce una perfetta conservazione del prodotto stabilizzandolo, rendendolo sicuro per il consumo e preservandone le qualità nutrizionali e sensoriali.

La qualité d'un aliment peut être évaluée en analysant les changements de sa taille, de sa forme, de sa couleur ou de sa texture.

Une transformation des aliments correctement gérée garantit une parfaite conservation du produit en le stabilisant, en le rendant sûr pour la consommation et en préservant ses qualités nutritionnelles et sensorielles.

La calidad de un alimento puede evaluarse analizando los cambios en su tamaño, forma, color o textura.

Un procesamiento de los alimentos gestionado correctamente garantiza un almacenamiento perfecto del producto, estabilizándolo, haciéndolo seguro para el consumo y preservando sus cualidades nutricionales y sensoriales.

Die Qualität eines Lebensmittels kann durch die Analyse von Veränderungen seiner Größe, Form, Farbe oder Textur beurteilt werden.

Eine richtig gehandhabte Lebensmittelverarbeitung garantiert eine perfekte Konservierung des Produkts, stabilisiert es, macht es für den Verzehr sicher und bewahrt seine ernährungsphysiologischen und sensorischen Eigenschaften.



Cook & Chill

With the Cook&Chill system, the dishes are blast chilled immediately after cooking, preserving their organoleptic properties and preventing the proliferation of microorganisms. Proper management of the defrosting and regeneration phase is also essential for the final quality of the product. To ensure stability and maintain the benefits of blast chilling, it is essential to manage this phase through the right temperature, humidity and ventilation that will restore the appearance, flavour and texture of the food.

Con il sistema Cook&Chill, i piatti vengono abbattuti subito dopo la cottura, preservandone le proprietà organolettiche e prevenendo la proliferazione di microrganismi. Anche una corretta gestione della fase di scongelamento e rigenerazione è fondamentale per la qualità finale del prodotto. Per garantire la stabilità e mantenere i benefici dell'abbattimento, è essenziale gestire questa fase attraverso la giusta temperatura, umidità e ventilazione che ripristinerà l'aspetto, il sapore e la consistenza del cibo.

Avec le système Cook&Chill, les plats sont refroidis immédiatement après leur cuisson, en préservant leurs propriétés organoleptiques et en empêchant la prolifération de micro-organismes. Une bonne gestion de la phase de décongélation et de régénération est également fondamentale pour la qualité finale du produit. Pour assurer la stabilité et maintenir les avantages du refroidissement rapide des aliments, il est essentiel de gérer cette phase à travers la bonne température, l'humidité et la ventilation qui restaurera l'apparence, la saveur et la texture des aliments.

Con el sistema Cook&Chill, los platos se abaten inmediatamente después de la cocción, preservando sus propiedades organolépticas y previniendo la proliferación de microorganismos. Una correcta gestión de la fase de descongelación y regeneración también es fundamental para la calidad final del producto. Para garantizar la estabilidad y mantener los beneficios del abatimiento, es esencial gestionar esta fase a través de la temperatura, la humedad y la ventilación adecuadas que restaurarán el aspecto, el sabor y la textura de los alimentos.

Mit dem Cook&Chill-System werden die Gerichte unmittelbar nach dem Garen schockgekühlt, wodurch ihre organoleptischen Eigenschaften erhalten bleiben und die Vermehrung von Mikroorganismen verhindert wird. Auch das richtige Management der Auftau- und Regenerationsphase ist für die Endqualität des Produkts von entscheidender Bedeutung. Um die Stabilität zu gewährleisten und die Vorteile des Schockkühlens aufrechtzuerhalten, ist es wichtig, diese Phase durch die richtige Temperatur, Luftfeuchtigkeit und Belüftung zu steuern, um das Aussehen, den Geschmack und die Textur der Lebensmittel wiederherzustellen.

The process / Il processo / Le Processus / El Proceso / Prozess

Cooking
Cottura
Cuisson
Cocción
Kochen

Freezing
Surgelazione
Surgélation
Einfrieren

Defrosting
Scongelamento
Décongélation
Descongelación
Auftauen

Maintenance
Mantenimento
Maintien
Wartung





Traditional cooking system

Food is cooked and served immediately, requiring a large number of stoves and staff

Gli alimenti vengono cotti e immediatamente serviti, richiedendo un alto numero di fornelli e staff

Les aliments sont cuits et immédiatement servis, nécessitant un grand nombre de cuisinières et de personnel

Los alimentos se cocinan y se sirven inmediatamente, lo que requiere un alto número de hornillos y personal

Die Speisen werden gekocht und sofort serviert, was eine große Anzahl von Kochstellen und Mitarbeitern erfordert

The Cook&chill System allows to manage working time by separating the time of production and that of the service, giving more flexibility and time to refine the details of every dish

Il Sistema Cook&chill permette di gestire il tempo di lavoro separando il momento della produzione e quello del servizio, dando più flessibilità e tempo per perfezionare i dettagli di ogni piatto

Le système Cook&chill permet de gérer le temps de travail en séparant le moment de la production et celui du service, donnant de la flexibilité et plus de temps pour l'attention aux détails

El Sistema Cook&chill permite gestionar el tiempo de trabajo separando el momento de la producción y el del servicio, dando flexibilidad y más tiempo para la atención al detalle

Das Cook&chill-System ermöglicht es Ihnen, die Arbeitszeit zu verwalten, indem Sie den Moment der Produktion und den Moment des Services trennen, was Ihnen Flexibilität und mehr Zeit für die Liebe zum Detail gibt



Cook & Chill system

Economic risk
Rischio economico
Risque économique
Riesgo económico
Wirtschaftliches Risiko

Limited menu
Menu limitato
Menu limité
Menú limitado
Eingeschränktes Menü

Raw material savings
Risparmio materie prime
Économie de ingrédients
Ahorro de materias primas
Rohstoffeinsparung

Energy savings
Risparmio energetico
économies d'énergie
Ahorro energético
Energieeinsparung

Inadequate purchase
Acquisti inadeguati
Achats inadéquats
Compras inadecuadas
Unzureichende Einkäufe

Rough estimates
Stime approssimative
Estimations approximatives
Estimaciones aproximativas
Ungefähre Schätzungen

Manpower reduction
Riduzione di manodopera
Réduction de la main-d' œuvre
Reducción de mano de obra
Arbeitsreduzierung

Higher final quality
Qualità finale maggiore
Meilleure qualité finale
Calidad final mayor
Höhere Endqualität



IN ORDER TO REDUCE COSTS AND INCREASE PROFITS, IT IS ESSENTIAL TO OPTIMISE THE YIELD OF FOOD PRODUCTS ALSO ELIMINATING WASTE, REDUCING WEIGHT LOSS, ORGANISING PRODUCTION AND WORKING HOURS.

Al fine di ridurre i costi e aumentare i profitti, è essenziale ottimizzare la resa dei prodotti alimentari eliminando gli sprechi, riducendo la perdita di peso, organizzando la produzione e gli orari di lavoro.

Afin de réduire les coûts et d'augmenter les profits, il est essentiel d'optimiser le rendement des produits alimentaires en éliminant le gaspillage, en réduisant la perte de poids, en organisant la production et les horaires de travail.

Con el fin de reducir los costes y aumentar las ganancias, es esencial optimizar el rendimiento de los productos alimenticios eliminando el desperdicio, reduciendo la pérdida de peso, organizando la producción y los horarios de trabajo.

Um die Kosten zu senken und den Gewinn zu steigern, ist es wichtig, den Ertrag von Lebensmitteln zu optimieren, indem Verschwendung vermieden, der Gewichtsverlust reduziert, die Produktion und die Arbeitszeiten organisiert werden



Shelf Life

“Shelf life” is defined as the duration of a product from when it is purchased up until it can still be served to the customer.

The blast chiller prolongs the average shelf life of food by combating the proliferation of the bacteria within it.

Si definisce “shelf life” la durata di un prodotto dal momento dell’acquisto fino a quando può ancora essere servito al cliente

L’abbattitore allunga la durata media degli alimenti grazie alla sua azione di contrasto della proliferazione batterica al loro interno.

Se define "shelf life" a la duración de un producto desde el momento de la compra hasta que todavía puede ser servido al cliente

El abatidor alarga la vida media de los alimentos gracias a su acción de contraste de la proliferación bacteriana en su interior.

La «durée de conservation (en anglais « shelf life ») est définie comme la durée de vie d'un produit à partir du moment de son achat jusqu'à ce qu'il puisse encore être servi au client

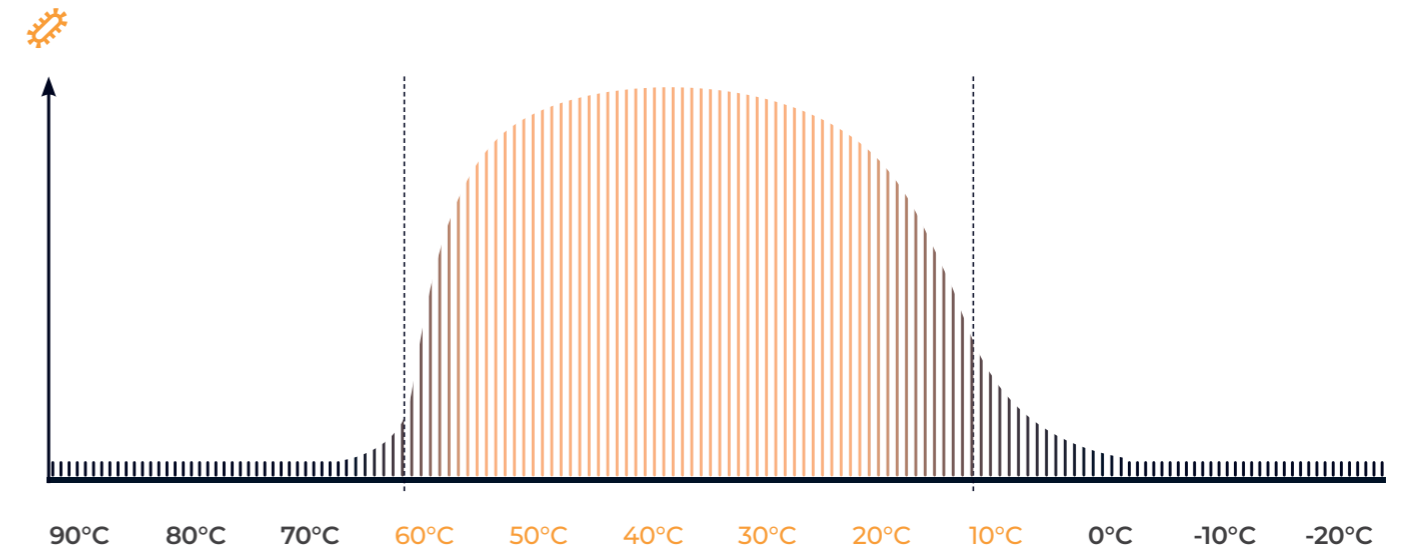
La cellule de refroidissement rapide prolonge la durée de vie moyenne des aliments grâce à son action de lutte contre la prolifération bactérienne à l'intérieur

Unter „Haltbarkeit oder Shelf-Life“ versteht man die Haltbarkeit eines Produkts vom Zeitpunkt des Kaufs bis zur Auslieferung an den Kunden

Der Schockkühler verlängert die durchschnittliche Haltbarkeit von Lebensmitteln, da er der Bakterienvermehrung in ihnen entgegenwirkt.

The most critical temperatures for microbial growth are those between 60°C and 10°C.

In products left to cool at room temperature, the bacterial load doubles every 15 minutes, rapidly deteriorating the food. Blast chilling drastically decreases bacterial proliferation, better maintaining the quality of food.



Le temperature più critiche per la crescita microbica sono quelle comprese fra i 60°C e 10°C

Nei prodotti lasciati raffreddare a temperatura ambiente la carica batterica raddoppia ogni 15 minuti, deteriorando velocemente l'alimento. L'abbattimento rapido migliora la qualità del cibo e diminuisce drasticamente il rischio di proliferazione batterica, mantenendo inalterata la qualità del prodotto.

Las temperaturas más críticas para el crecimiento microbiano son comprendidas entre 60°C y 10°C

En los productos que se dejan enfriar a temperatura ambiente la carga bacteriana se duplica cada 15 minutos, deteriorando rápidamente el alimento. El abatimiento rápido disminuye drásticamente las bacterias, aumentando su vida útil.

Les températures les plus critiques pour la croissance microbienne sont celles comprises entre 60°C et 10°C

Dans les produits laissés refroidir à température ambiante, la charge bactérienne double toutes les 15 minutes, détériorant rapidement les aliments. Le refroidissement rapide diminue considérablement les bactéries, augmentant leur durée de conservation.

Die kritischsten Temperaturen für das mikrobielle Wachstum liegen zwischen 60°C und 10°C

Bei Produkten, die bei Raumtemperatur abgekühlt werden, verdoppelt sich die Bakterienbelastung alle 15 Minuten, wodurch die Lebensmittel schnell verderben. Durch das Schockkühlen wird die Qualität der Lebensmittel verbessert, Bakterien drastisch reduziert und die Haltbarkeit verlängert.

Weight-loss is quantified by calculating the difference between the initial weight of the food and the weight of the same product ready for consumption

$$[(\text{Original weight} - \text{final weight}) \times 100] / \text{Original weight} = \% \text{ Weight loss}$$

Il calopeso viene quantificato calcolando la differenza fra il peso iniziale dell'alimento e il peso dello stesso prodotto pronto al consumo

$$[(\text{Peso iniziale} - \text{peso finale}) \times 100] / \text{Peso iniziale} = \% \text{ Calo peso}$$

Le perte de poids est quantifié en calculant la différence entre le poids initial de l'aliment et le poids du même produit prêt à la consommation

$$[(\text{Poids initial} - \text{poids final}) \times 100] / \text{Poids initial} = \% \text{ Perte de poids}$$

La pérdida de peso se cuantifica calculando la diferencia entre el peso inicial del alimento y el peso del mismo producto listo para el consumo

$$[(\text{Peso inicial} - \text{peso final}) \times 100] / \text{Peso inicial} = \% \text{ Pérdida de peso}$$

Das Gewichtsverlust wird quantifiziert, indem die Differenz zwischen dem Ausgangsgewicht des Lebensmittels und dem Gewicht des Fertigprodukts berechnet wird

$$[(\text{Ausgangsgewicht} - \text{Endgewicht}) \times 100] / \text{Ausgangsgewicht} = \% \text{ Gewichtsverlust}$$

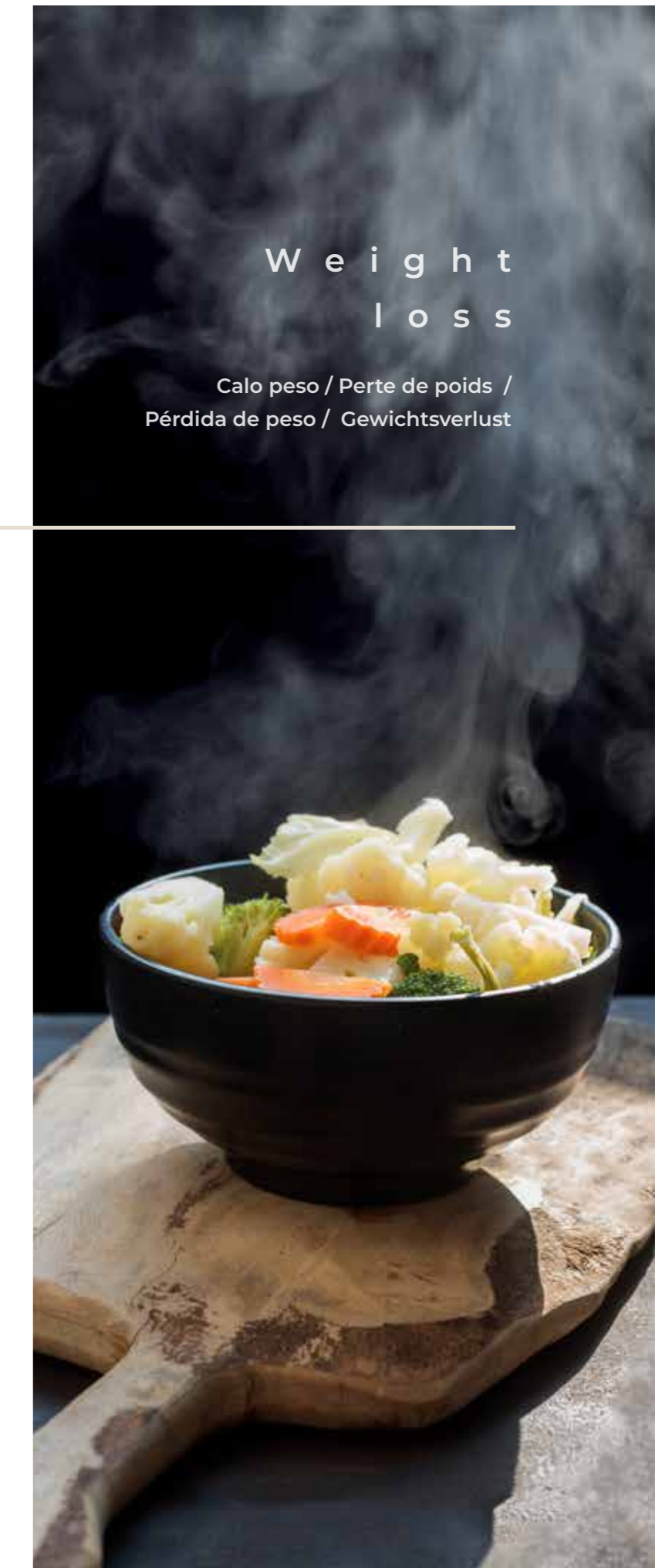
Slow cooling results in the progressive loss of moisture in the product which leads to a loss of weight and thus, earnings

Un raffreddamento lento comporta una progressiva perdita di umidità all'interno del prodotto, che porta ad una perdita di peso e quindi guadagni

Un refroidissement lent entraîne une perte progressive d'humidité à l'intérieur du produit, ce qui entraîne une perte de poids et donc des profits économiques

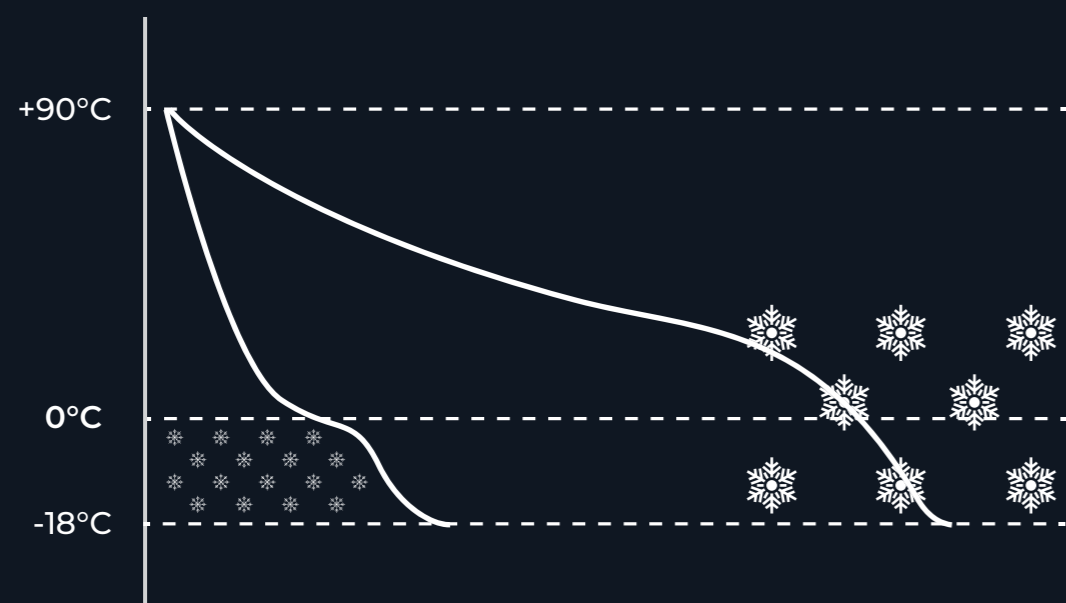
Un enfriamiento lento implica una pérdida progresiva de humedad dentro del producto, lo que conduce a una pérdida de peso y, por lo tanto, ganancias

Eine langsame Abkühlung führt zu einem fortschreitenden Feuchtigkeitsverlust im Inneren des Produkts, was zu einem Gewichtsverlust und damit zu Gewinnen führt



Product quality

Qualità del prodotto / Qualité du produit /
Calidad del producto / Produktqualität



L'abbattimento rapido impedisce la formazione di grandi cristalli di ghiaccio che romperebbero le fibre e i tessuti del cibo. La struttura dell'alimento, quindi, rimane inalterata e non si perdono liquidi durante lo scongelamento.



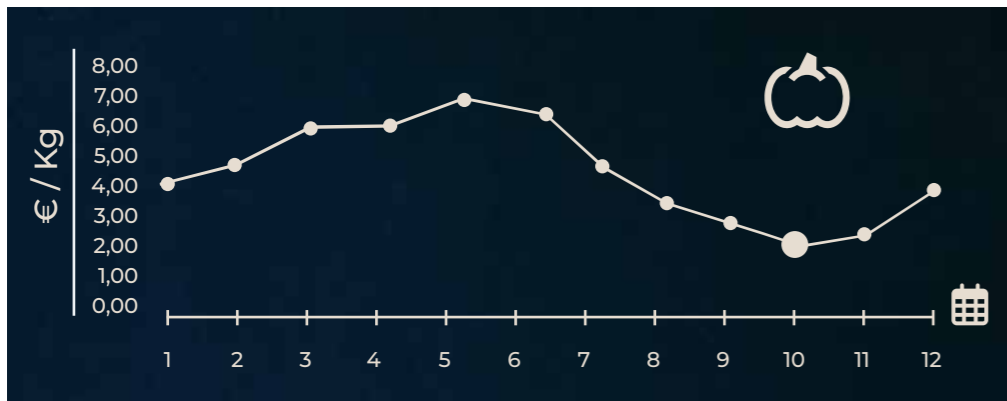
Le refroidissement rapide empêche la formation de grands cristaux de glace qui casseraient les fibres et les tissus des aliments. La structure des aliments reste donc inchangée et aucun liquide ne se perd lors de la décongélation.

El enfriamiento rápido evita la formación de grandes cristales de hielo que romperían las fibras y tejidos de los alimentos. Por lo tanto, la estructura de los alimentos permanece inalterada y no se pierden líquidos durante la descongelación.

Durch das Schockkühlen wird die Bildung großer Eiskristalle verhindert, die die Fasern und Gewebe der Lebensmittel zerstören würden. Die Struktur des Lebensmittels bleibt somit unverändert und beim Auftauen gehen keine Flüssigkeiten verloren

Blast chilling prevents the formation of large ice crystals that would break the fibres and texture of the food. Its structure, therefore, remains unchanged and no liquids are lost during thawing





The price of raw materials varies throughout the year, this allows considerable economic savings during their seasonality. Blast chilling allows large purchases to be made in the most convenient periods and subsequent storage for a long time.

Il prezzo delle materie prima varia durante l'anno, con un risparmio economico notevole durante la loro stagionalità. L'abbattimento permette di compiere grossi acquisti nei periodi più conveniente e la successiva conservazione per un lungo periodo.

Le prix des matières premières varie tout au long de l'année, avec des économies considérables pendant leur saisonnalité. Le refroidissement rapide permet d'effectuer de gros achats dans les périodes les plus avantageuses et de les conserver pendant une longue période.

El precio de las materias primas varía a lo largo del año, con un ahorro económico considerable durante su estacionalidad. El abatimiento permite realizar grandes compras en los periodos más convenientes y su posterior almacenamiento durante un largo periodo.

Der Preis der Rohstoffe variiert im Laufe des Jahres, mit erheblichen wirtschaftlichen Einsparungen während ihrer Saisonalität. Durch das Schockkühlen können Sie große Einkäufe in den günstigsten Zeiträumen tätigen und anschließend über einen langen Zeitraum aufbewahren.

Economic saving

Risparmio economico / Économies / Ahorro económico / Kostenersparnis



Time optimization

Ottimizzazione dei tempi / Optimisation des temps / Optimización de tiempos / Zeitoptimierung

Chilling and freezing allow the advance preparation of courses and raw materials, potentially increasing the speed of service by up to 70%.

Abbattimento e surgelazione consentono la preparazione anticipata di portate e materie prime, aumentando potenzialmente la velocità del servizio fino al 70%.

El abatimiento y la ultracongelación permiten la preparación anticipada de caudales, aumentando potencialmente la velocidad del servicio hasta en un 70%.

Refroidissement rapide et surgélation permettent la préparation anticipée des plats, augmentant potentiellement la vitesse de service jusqu'à 70%.

Schockkühlung und Gefrieren ermöglichen die Vorbereitung von Gängen und Rohmaterialien und können die Servicegeschwindigkeit um bis zu 70% steigern.

Waste reduction

Riduzione sprechi / Réduction des déchets /
Reducción del desperdicio / Abfallreduzierung

Food prepared in one go can be stored for 3 weeks in the refrigerator or many months in the freezer. There will be no more waste: freeze and regenerate the product in a few minutes only when you need it.

Application sectors

Settori di
applicazione

Domaines
d'application

Sectores de
aplicación

Anwendungsbereiche

Gli alimenti preparati in un'unica volta possono essere conservati per 3 settimane in frigorifero o molti mesi in congelatore. Non ci saranno più sprechi: congela e rigenera. In pochi minuti il prodotto solo quando ti serve.

Los alimentos preparados de una sola vez se pueden almacenar durante 3 semanas en el frigorífico o hasta 8 meses en el congelador. No habrá más desperdicios: congela y regenera en pocos minutos el producto solo cuando lo necesites.

Les aliments préparés en une seule fois peuvent être conservés pendant 3 semaines au réfrigérateur ou plusieurs mois au congélateur. Il n'y aura plus de gaspillage: congelez et régénérez le produit en quelques minutes uniquement lorsque vous en avez besoin.

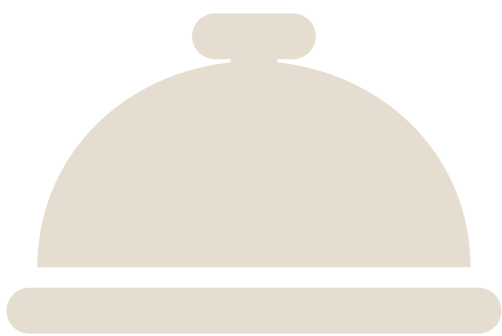
Auf einmal zubereitete Lebensmittel können bis zu 3 Wochen im Kühlschrank oder viele Monate im Gefrierschrank aufbewahrt werden. Es gibt keinen Abfall mehr: Frieren und regenerieren Sie das Produkt nur dann in wenigen Minuten, wenn Sie es brauchen.

Catering

RISTORAZIONE

Restauración / Restauration

GASTGEWERBE



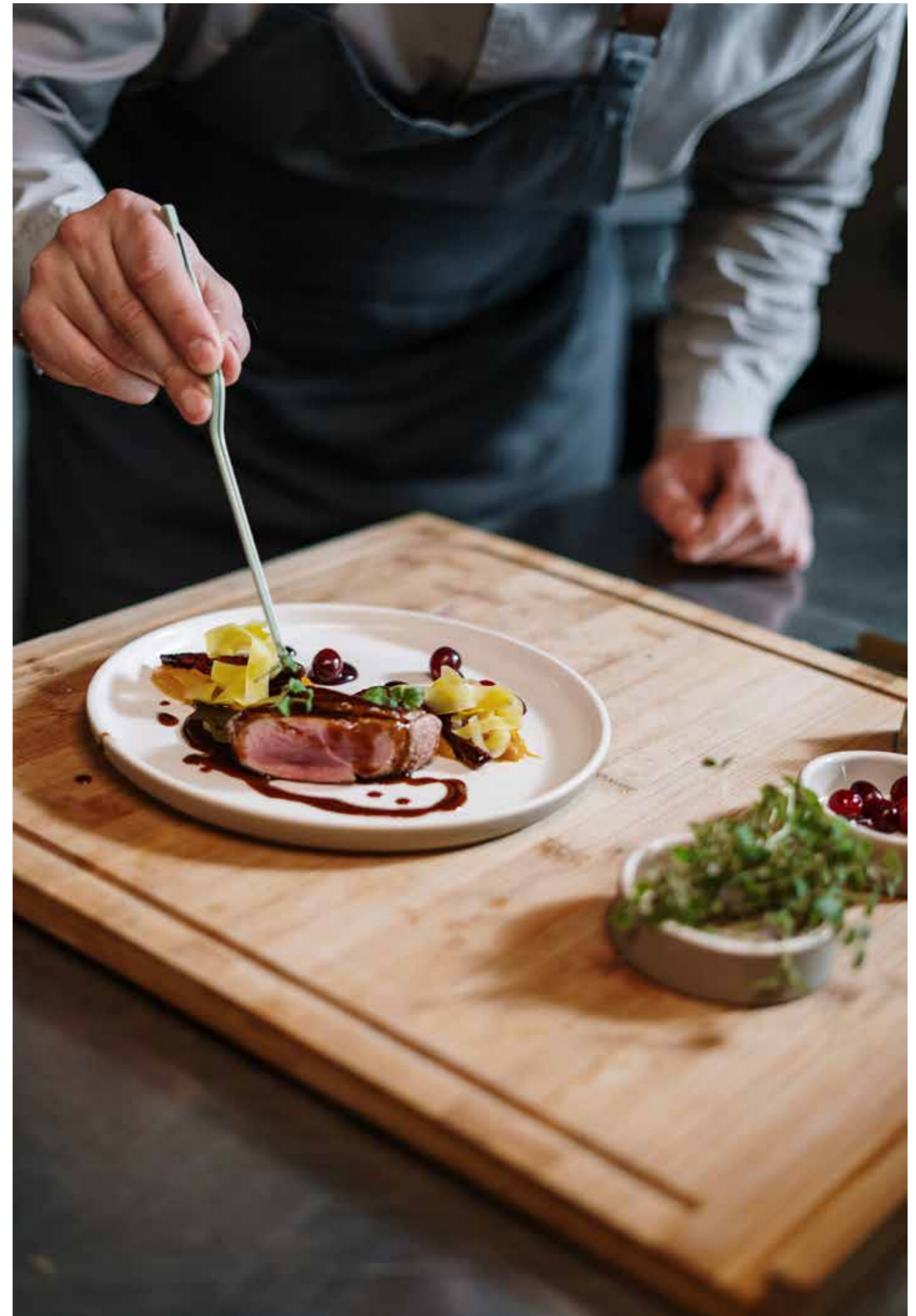
The advance preparation of the dishes and their subsequent freezing allows the kitchen staff to start their service with the dishes on menus ready. You only need to regenerate and serve them, guaranteeing an efficient, fast and high quality service.

La preparazione anticipata delle pietanze e la loro successiva surgelazione permette al personale di cucina di arrivare al servizio con i piatti a menù già pronti. Basterà rigenerarli e impiattarli per garantire un servizio efficiente, veloce e di altissima qualità.

La préparation à l'avance des plats et leur congélation ultérieure permettent au personnel de cuisine de disposer des plats au menu déjà prêts. Il suffit de les régénérer et de les disposer dans le plat de service pour assurer un service efficace, rapide et de haute qualité.

La preparación anticipada de los platos y su posterior ultracongelación permite al personal de cocina llegar al servicio con los platos del menú ya preparados. Bastará con regenerarlos y emplatarlos para garantizar un servicio eficiente, rápido y de alta calidad.

Die vorzeitige Zubereitung der Speisen und das anschließende Einfrieren ermöglichen es dem Küchenpersonal, vorgefertigte Menügerichten anbieten zu können. Es reicht aus, diese aufzuwärmen und in den Tellern anzurichten, um einen effizienten, schnellen und qualitativ hochwertigen Service zu gewährleisten





Street food
STREET FOOD
Restauration rapide
/ Comida rápida



Burger, hocks, potato and vegetable cooking. Bread leavening, egg pasteurisation and cooking of sauces and condiments. Prepare, store and regenerate when ordered. The blast chiller encloses an entire professional kitchen in very little space.

Cottura di hamburger, stinchi, patate e verdure. Lievitazione del pane, pastorizzazione della uova e cottura di salse e condimenti. Prepara, conserva e rigenera all'ordine. L'abbattitore racchiude una cucina professionale, in pochissimo spazio.

Cuisson des hamburgers, des jarrets de porc, des pommes de terre et des légumes. Levage du pain, pasteurisation des œufs et cuisson des sauces et condiments. Préparez, conservez et régénérez à la commande. La cellule de refroidissement rapide renferme toute une cuisine professionnelle dans très peu d'espace.

Cocción de hamburguesas, espinillas, patatas y verduras. Fermentación del pan, pasteurización de los huevos y cocción de salsas y condimentos. Prepara, conserva y regenera al orden. El abatidor encierra toda una cocina profesional en muy poco espacio.

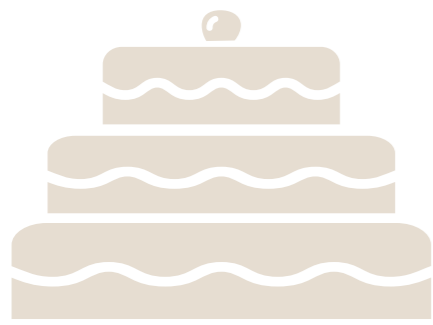
Zubereitung von Burgern, Haxen, Kartoffeln und Gemüse. Aufgehen von Brot, Pasteurisieren von Eiern und Zubereitung von Saucen und Beilagen. Bereiten Sie vor, lagern Sie und regenerieren Sie im Moment der Bestellung. Der Schockkühler beinhaltet eine ganze Profiküche auf kleinstem Raum.

Pasticceria

PASTRY

Pâtisserie / Pastelería

Konditoreiwaren



Essential for cooling semi-finished products such as creams or sponge cake. Ideal for semifreddos and ice cream cakes that quickly reach freezing temperature, without the formation of ice crystals.

Indispensabile per raffreddare i semilavorati come creme o pandispagna. Ideale anche per semifreddi e torte gelato che raggiungono la temperatura di surgelazione senza senza la formazione di cristalli di ghiaccio.

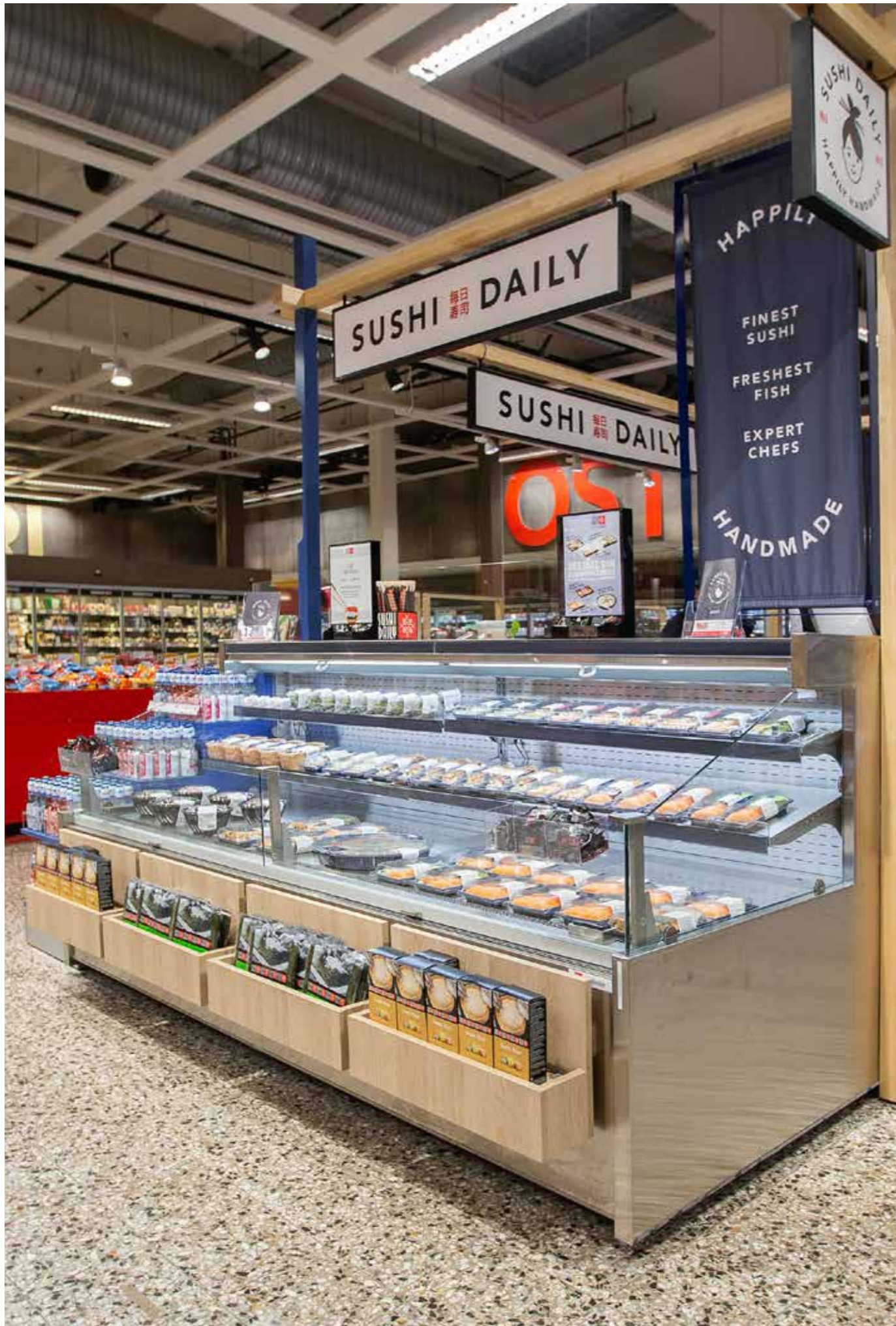
Indispensable pour refroidir les produits semi-finis tels que les crèmes ou les bases pour tartes. Idéal pour les parfaits et les tartes glacées qui atteignent rapidement la température de congélation sans formation de cristaux de glace.

Indispensable para enfriar productos semiacabados como cremas o bizcochos.

Ideal para semifríos y tartas heladas que alcanzan rápidamente la temperatura de congelación sin la formación de cristales de hielo.

Unverzichtbar zum Kühlen von Halbfertigprodukten wie Cremes oder Biskuitboden. Ideal für gefrorene Desserts und Eistorten, die schnell die Gefriertemperatur erreichen, ohne dass sich Eiskristalle bilden





Shop-in-shop

RETAIL

Corner shop

/ shop in store



A branded exhibition space, inside a larger point of sale. It sells like a regular store, but in smaller spaces. Our line of compact blast chillers ensures efficiency and high quality even in tight spaces.

Uno spazio espositivo brandizzato, all'interno di un punto vendita più grande. Funziona come un negozio normale: vende, ma in spazi più piccoli. La nostra linea di abbattitori compatti assicura prodotti di alta qualità anche in spazi ristretti.

Un espace d'exposition de marque, à l'intérieur d'un point de vente plus vaste. Il vend comme un magasin normal, mais dans des espaces plus petits. Notre gamme de cellules de refroidissement compactes garantit efficacité et haute qualité même dans les espaces restreints.

Un espacio expositivo de marca, dentro de un punto de venta más grande. Se vende como una tienda normal, pero en espacios más reducidos. Nuestra línea de abatidores compactos garantiza eficiencia y alta calidad incluso en espacios reducidos.

Eine brandneue Ausstellungsfläche in einem größeren Geschäft. Es wird wie in einem normalen Geschäft verkauft, aber auf kleinerem Raum. Unsere kompakte Schockkühler-Linie sorgt auch auf engstem Raum für Effizienz und hohe Qualität.

Industrial INDUSTRIALE Industriel / Industrial INDUSTRIE



It facilitates the work of large laboratories and collective catering workers. Compatible with the most famous professional ovens, it facilitates the work of operators, reducing food handling and labour hours.

Facilita il lavoro di grandi laboratori e dei lavoratori della ristorazione collettiva. Compatibili con i più famosi forni professionali, agevolano il lavoro degli operatori, riducendo le movimentazioni degli alimenti e le ore di manodopera.

Elles facilitent le travail des grands laboratoires et des travailleurs de la restauration collective. Compatibles avec les fours professionnels les plus célèbres, elles facilitent le travail des opérateurs, en réduisant la manutention des aliments et les heures de travail.

Facilita el trabajo de grandes laboratorios y de los trabajadores de la restauración colectiva. Compatibles con los hornos profesionales más famosos, facilitan el trabajo de los operadores, reduciendo los movimientos de alimentos y las horas de mano de obra.

Erleichtert die Arbeit großer Betriebe und der Beschäftigten in Großküchen. Sie sind mit den berühmtesten professionellen Öfen kompatibel und erleichtern den Bedienern die Arbeit, indem sie die Handhabung von Lebensmitteln und die Arbeitsstunden reduzieren.



P r o d u c t
l i n e s

Linee di
prodotto

Gammes
de produits

Líneas de
producto

Produktlinien

entry

nortech

&

nortech⁺
PLUS

frame

entry

Blast chiller &
shock freezer

Abbattitore e
surgelatore

Cellule de
refroidissement
rapide

Abatidor ràpid y
congelador

Schnellkühler -
schockfroster



FOR PASSION



With Entry, you can bring the professional performance of the blast chiller home. Experiment with new recipes, keep food for longer, save time in the preparation of special dishes with always fresh and quality ingredients.

Con Entry 2/3 porti le prestazioni di un abbattitore di temperatura professionale anche a casa. Sperimenta nuove ricette, conserva più a lungo gli alimenti, risparmia tempo nella preparazione di piatti speciali con ingredienti sempre freschi e di qualità.

Grâce à Entry 2/3, vous profitez des performances professionnelles de la cellule de refroidissement même chez vous. Expérimentez de nouvelles recettes, conservez les aliments plus longtemps et gagnez du temps dans la préparation de plats spéciaux grâce à des ingrédients toujours frais et de qualité.

Con Entry 2/3 traes las prestaciones profesionales del abatidor de temperatura a tu casa. Prueba nuevas recetas, conserva tus alimentos durante mucho más tiempo, ahorra tiempo en la preparación de platos especiales, ¡con alimentos siempre frescos y de calidad!

Mit Entry 2/3 können Sie auch Zuhause die professionellen Leistungen eines Schnellkühlers nutzen. Probieren Sie neue Rezepte aus, bewahren Sie Speisen länger auf und sparen Sie Zeit bei der Zubereitung von besonderen Gerichten mit stets frischen und hochwertigen Zutaten.

FOR PROFESSION



Optimize the preparation of dishes in the kitchen, balancing the use of resources and staff shifts throughout the day. Becomes indispensable in the professional field, from small bistros to large restaurants, it allows to serve your customers with speed and quality.

Ottimizza la preparazione dei piatti in cucina, bilanciando durante la giornata l'impiego delle risorse e i turni del personale. Entry diventa indispensabile, dal piccolo bistrot alla grande ristorazione permette di servire i tuoi clienti con velocità e qualità.

Elle permet d'optimiser la préparation des plats en cuisine, en équilibrant l'utilisation des ressources et les roulements de personnel au cours de la journée. Entry devient indispensable dans le secteur professionnel: du petit bistrot à la grande restauration, elle permet de servir vos clients avec rapidité et qualité.

Optimiza la preparación de platos en la cocina, equilibrando el empleo de turnos del personal y de recursos durante el día. Entry se convierte en algo indispensable en ámbito profesional, desde el pequeño bistro hasta la gran restauración te permite atender a tus clientes con calidad y velocidad.

Optimiert die Zubereitung von Gerichten in der Küche und schafft tagsüber einen Ausgleich zwischen dem Einsatz von Ressourcen und den Schichten des Personals. Entry wird im professionellen Bereich unabdingbar - vom kleinen Bistro bis hin zum großen Restaurant können alle Gäste schnell und professionell versorgt werden.

Functions

Funzioni / Fonctions / Funciones / Funktionen



BLAST CHILLING AND SHOCK FREEZING	FISH SANITATION	ICE-CREAM	PASTRY
Abbattimento e surgelazione	Sanificazione del pesce	Gelateria	Pasticceria
Refroidissement rapide et surgelation	Desinfection du poisson	Glacier	Patisserie
Abatimiento y Congelacion	Esterilización del pescado	Heladeria	Pasteleria
Schnellkühlen und schockfrostern	Abtöten von keimen bei fisch	Eiscreme	Konditoreiwaren

Ecological refrigerant gas

Gas refrigerante ecologico

Gas de refrigeración ecológico

Gaz réfrigérant écologique

Umweltfreundliches Kältemittel

R290



GASTRONOMY
Gastronomia / Gastronomie /
Gastronomía / Gastronomie



ICE-CREAM
Gelateria / Glacier /
Heladeria / Eiscreme



PASTRY
Pasticceria / Patisserie /
Pasteleria / Konditoreiwaren

Reversible door

Porta reversibile / Porte réversible / Puerta reversible / Umkehrbare Tür



entry



2/3

3 TRAYS GN 2/3
H20 - H40 - H65



3

3 TRAYS EN 60/40
3 TRAYS GN 1/1
H20 - H40 - H65



5

5 TRAYS EN 60/40
5 TRAYS GN 1/1
H20 - H40 - H65

Optionals



Casters kit

Kit ruote

Kit roues

Kit de
ruedas

Räder-Set



Bluetooth or
wifi kit

Kit Bluetooth
o wifi

Kit Bluetooth
ou wifi

Kit Bluetooth
o wifi

Bluetooth oder
WiFi Kit



Water condensing
unit

Unità condensatrice
ad acqua

Groupe de
condensation
à eau

Unidad
condensadora
de agua

Verflüssiger
wasserbasiert



7

7 TRAYS EN 60/40
7 TRAYS GN 1/1
H20 - H40 - H65



10

10 TRAYS EN 60/40
10 TRAYS GN 1/1
H20 - H40 - H65



15

15 TRAYS EN 60/40
15 TRAYS GN 1/1
H20 - H40 - H65

nortech

B l a s t c h i l l e r &
s h o c k f r e e z e r

Abbattitore e
surgelatore

Cellule de
refroidissement
rapide

Abatidor ràpid y
congelador

Schnellkühler -
schockfroster



Probe holder

Porta sonda / Soporte de sonda / Support de sonde / Sondenhalter



Up to 4 probes

Singolo o fino a 4 sonde

Simple ou jusqu'à 4 sondes

Solo o hasta 4 sondas

Einzelne oder bis zu 4 Sonden



Magnetically openable technical van

Vano tecnico apribile magneticamente /



Functions

Funzioni / Fonctions / Funciones / Funktionen



BLAST CHILLING AND SHOCK FREEZING	FISH SANITATION	ICE-CREAM	PASTRY	THAWING
Abbattimento e surgelazione	Sanificazione del pesce	Gelateria	Pasticceria	Decongelamento
Refroidissement rapide et surgelation	Desinfection du poisson	Glacier	Patisserie	Décongélation
Abatimiento y Congelación	Esterilización del pescado	Heladeria	Pasteleria	Descongelación
Schnellkühlen und schockfrostern	Abtöten von keimen bei fisch	Eiscreme	Konditoreiwaren	Auftauen

Funzioni / FONCTIONS Funciones / Funktionen

Optionals



Ozone generator for cabinet sanitization cycles

Generatore ozono per sanificazione cella

Générateur d'ozone pour la désinfection des cellules

Generador de ozono para saneamiento de la cámara

Ozongenerator für Schranksanitizationszyklen



Additional core probe

Sonda al cuore aggiuntiva

Sonde au cœur supplémentaire

Sonda en el corazón adicional

Zusätzliche Kernsonde



Predisposition for 4 core probes

Predisposizione per 4 sonde

Prédisposition pour 4 sondes

Predisposición para 4 sondas

Voreinstellung für 4 Kernsonden



Water condensing unit

Unità condensatrice ad acqua

Groupe de condensation à eau

Unidad condensadora de agua

Verflüssiger wasserbasiert



Right side door hinge

Cerniera porta a destra

Charnière de porte droite

Bisagra de puerta derecha

Scharnier für die rechte Seite



Casters kit

Kit ruote

Kit roues

Kit de ruedas

Räder-Set



RS485 door

Porta RS485

Porte RS485

Puerta RS485

RS485 port

nortech



5

5 TRAYS GN 1/1 H40 - H65
10 TRAYS GN 1/1 H20
10 TRAYS EN 60x40



10

10 TRAYS GN 1/1 H40 - H65
20 TRAYS GN 1/1 H20
20 TRAYS EN 60x40



15

15 TRAYS GN 1/1 H40 - H65
30 TRAYS GN 1/1 H20
30 TRAYS EN 60x40



20

N.1 TROLLEY 20 TRAYS GN 1/1
N.1 TROLLEY 20 TRAYS EN 60x40



20R

N.1 TROLLEY 20 TRAYS GN 1/1
N.1 TROLLEY 20 TRAYS EN 60x40



20
rollout

N.1 TROLLEY 20 TRAYS GN 1/1
N.1 TROLLEY 20 TRAYS EN 60x40



18

18 TRAYS GN 1/1 H40 - H65
36 TRAYS GN 1/1 H20
35 TRAYS EN 60x40 - 10 GN 1/1 GRIDS



24

12 TRAYS GN 2/1 H40 - H65
24 TRAYS GN 2/1 H20
25 GRIDS GN 2/1



20R
rollout

N.1 TROLLEY 20 TRAYS GN 1/1
N.1 TROLLEY 20 TRAYS EN 60x40



40R

N.1 TROLLEY 40 TRAYS GN 1/1
N.1 TROLLEY 20 TRAYS GN 2/1
N.1 TROLLEY 20 TRAYS EN 60x80



40R
rollout

N.1 TROLLEY 40 TRAYS GN 1/1
N.1 TROLLEY 20 TRAYS GN 2/1
N.1 TROLLEY 20 TRAYS EN 60x80

nortech⁺ PLUS

The
Multifunctional
version of Nortech

La versione
Multifunzione di
Nortech

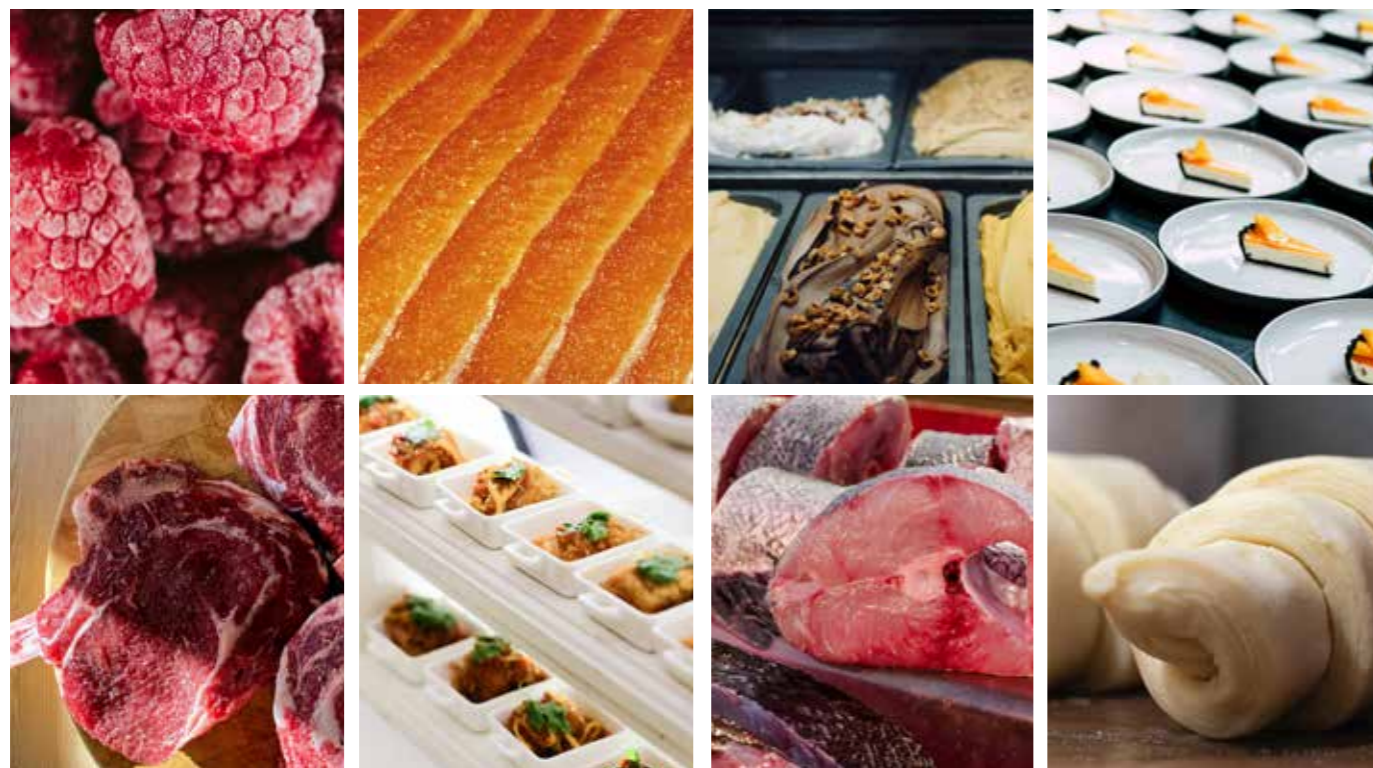
La version
multifonctionnelle
de Nortech

La versión
multifuncional
de Nortech

Die multifunktionale
Version von
Nortech



BLAST CHILLING AND SHOCK FREEZING	FISH SANITATION	ICE-CREAM	PASTRY
Abbattimento e surgelazione	Sanificazione del pesce	Gelateria	Pasticceria
Refroidissement rapide et surgelation	Desinfection du poisson	Glacier	Pâtisserie
Abatimiento y Congelación	Esterilización del pescado	Heladeria	Pasteleria
Schnellkühlen und schockfrosten	Abtöten von keimen bei fisch	Eiscreme	Konditoreiwaren



THAWING	READY TO SERVE: THE RETHERM	LOW-TEMPERATURE COOKING	LEAVENING AND RETARDER PROOVER
Decongelamento	Decongelamento	Cottura a bassa temperatura	Lievitazione e panificazione
Décongélation	Plat pret	Cuisson a basse temperature	Levee et panification
Descongelación	Plato listo	Cocción a baja temperatura	Fermentación y panificación
Auftauen	Fertige gerichte	Garen bei niedriger temperatur	Gären und brotbacken

Included

Incluso / compris / incluido / einschließlich



Ozone generator for cabinet sanitization cycles

Generatore ozono per sanificazione cella

Générateur d'ozone pour la désinfection des cellules

Generador de ozono para saneamiento de la cámara

Ozongenerator für Schranksanitizationszyklen

Optionals



Humidity generator

Generatore di umidità

Générateur d'humidité

Generador de humedad

Feuchtegenerator



Additional core probe

Sonda al cuore aggiuntiva

Sonde au cœur supplémentaire

Sonda en el corazón adicional

Zusätzliche Kernsonde



Predisposition for 4 core probes

Predisposizione per 4 sonde

Prédisposition pour 4 sondes

Predisposición para 4 sondas

Voreinstellung für 4 Kernsonden



Right side door hinge

Cerniera porta a destra

Charnière de porte droite

Bisagra de puerta derecha

Scharnier für die rechte Seite



Casters kit

Kit ruote

Kit roues

Kit de ruedas

Räder-Set



RS485 door

Porta RS485

Porte RS485

Puerta RS485

RS485 port



Water condensing unit

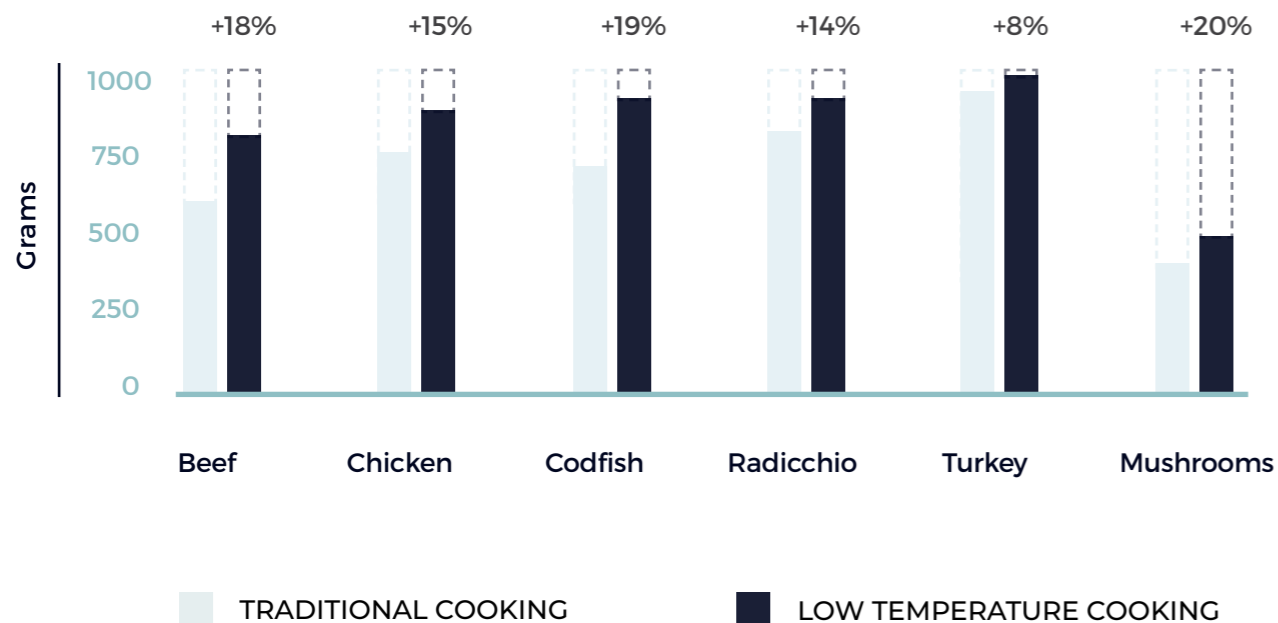
Unità condensatrice ad acqua

Groupe de condensation à eau

Unidad condensadora de agua

Verflüssiger wasserbasiert

Low temperature cooking helps prevent the loss of liquids, which do not evaporate. Above 68°C the food proteins start to reduce until they break down and release the liquids they contain, making the food dry and stringy. The weight and size of the product decrease.



La cottura a bassa temperatura aiuta a prevenire la perdita di liquidi, che non evaporano. Oltre i 68°C le proteine del cibo iniziano a ridursi fino a rompersi e rilasciare i liquidi che contengono, rendendo il tessuto alimentare secco e stopposo. Il peso e le dimensioni del prodotto diminuiscono.

La cuisson lente aide à prévenir la perte de liquides, qui ne s'évaporent pas. Au-delà de 68°C, les protéines alimentaires commencent à diminuer jusqu'à ce qu'elles se brisent et libèrent les liquides qu'elles contiennent, rendant le tissu alimentaire sec et étouffant. Le poids et la taille du produit diminuent.

La cocción lenta ayuda a prevenir la pérdida de líquidos, que no se evaporan. Por encima de los 68 °C, las proteínas de los alimentos comienzan a reducirse hasta que se rompen y liberan los líquidos que contienen, lo que hace que el tejido alimentario se seque y se detenga. El peso y el tamaño del producto disminuyen.

Langsames Garen hilft, den Verlust von Flüssigkeiten zu verhindern, die nicht verdunsten. Über 68°C beginnen sich die Nahrungsproteine zu reduzieren, bis sie brechen und die darin enthaltenen Flüssigkeiten freisetzen, wodurch die Gewebefasern trocken und zäh werden. Das Gewicht und die Größe des Produkts nehmen ab.

R e t h e r m

La rigenerazione / Plat tout prêt /
Plato listo / Fertige Gerichte

The air heats the product while the moisture keeps it soft and succulent, so that when it is served, the taste and appearance will be that of a freshly cooked dish. Reheating dishes to be served directly to temperature in the blast chiller leaves the oven free, which can then be used to prepare other dishes.

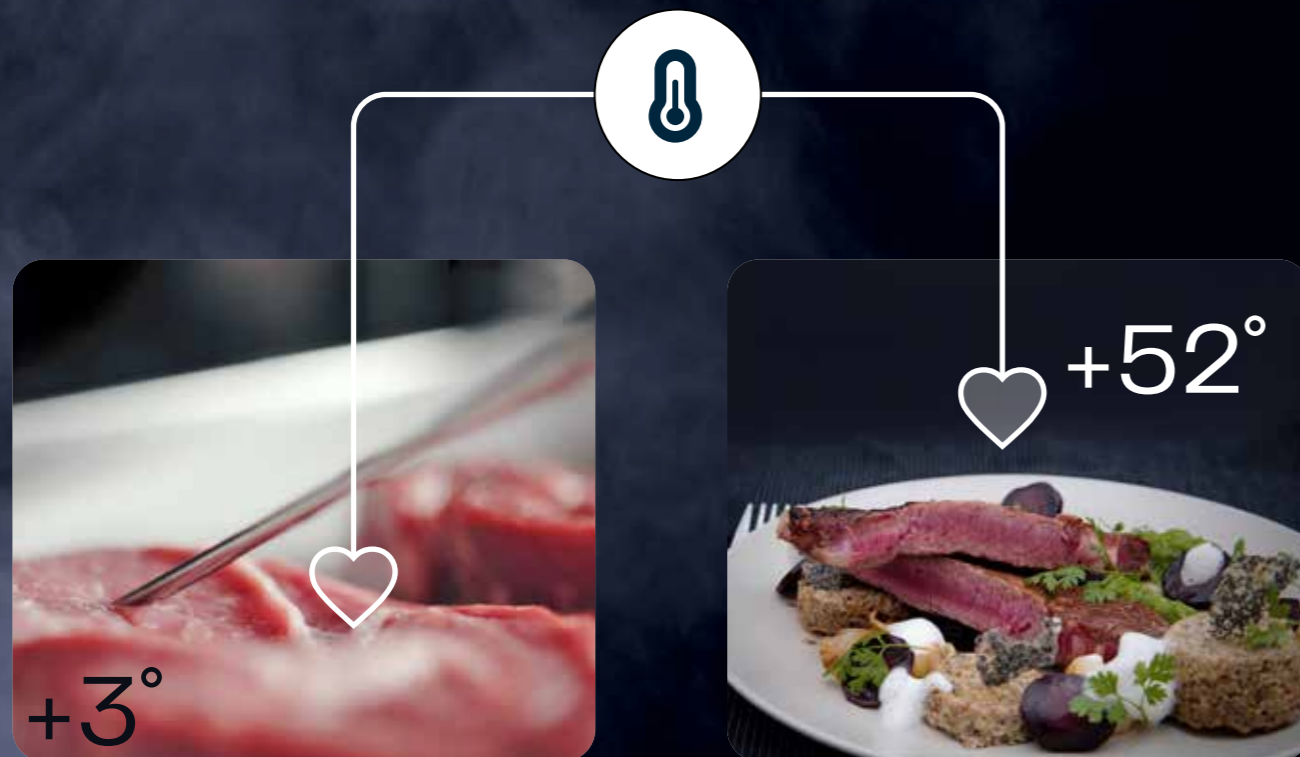
Grazie alla possibilità di gestire manualmente la ventilazione e l'umidità in cella, è possibile ripristinare in tempi brevi le condizioni iniziali di cottura delle pietanze. Riportare in temperatura i piatti da servire direttamente in abbattitore consente di lasciare libero il forno, che può essere dedicato alla preparazione di altre pietanze.

L'air réchauffe le produit tandis que l'humidité le maintient doux et juteux : au moment du service, le goût et l'apparence seront perçus comme un plat express. Ramener à température les plats à servir directement dans la cellule de refroidissement rapide permet de ne pas utiliser le four, qui peut être dédié à la préparation d'autres plats.

El aire calienta el producto, mientras que la humedad lo mantiene suave y jugoso: en el momento del servicio, el sabor y la apariencia se percibirán como un plato expreso. Devolver a temperatura los platos a servir directamente en el abatidor permite dejar libre el horno, que se puede dedicar a la preparación de otros platos

Die Luft erwärmt das Produkt, während die Luftfeuchtigkeit es weich und saftig hält: Beim Servieren werden Geschmack und Aussehen als gleichwertig mit einem Expressgericht empfunden. Indem Sie die zu servierenden Gerichte direkt im Schnellkühler wieder auf Temperatur bringen, können Sie den Ofen frei lassen, der für die Zubereitung anderer Gerichte reserviert werden kann

Powerful, effective, multifunctional
a unique solution
for cooking and chilling



Potente, efficace, multifunzionale
Un'unica soluzione
per cucinare e abbattere

Puissant, versatile et efficace
une solution unique
pour cuisiner et refroidir

Potente, versátil, eficaz
una solución única
para cocinar y abatir

Leistungsstark, vielseitig, effizient
UEine einzige Lösung zum Kochen und
schockfrosten

nortech⁺

PLUS

The Plus version of the Nortech blast chiller is available in the following models:

La versione Plus del l'abbattitore Nortech è disponibile per i seguenti modelli:

La version Plus de la cellule de refroidissement rapide Nortech est disponible pour les modèles suivants:

La versión Plus del abatidor Nortech está disponible para los siguientes modelos:

Die Plus-Version des Nortech Schockfrosters ist für die folgenden Modelle erhältlich:



5

10

15

18

5 TRAYS GN 1/1 H40 - H65
9 TRAYS GN 1/1 H20
10 TRAYS EN 60x40

10 TRAYS GN 1/1 H40 - H65
20 TRAYS GN 1/1 H20
20 TRAYS EN 60x40

15 TRAYS GN 1/1 H40 - H65
30 TRAYS GN 1/1 H20
30 TRAYS EN 60x40

18 TRAYS GN 1/1 H40 - H65
36 TRAYS GN 1/1 H20
35 TRAYS EN 60x40

frame

Blast chiller &
shock freezer

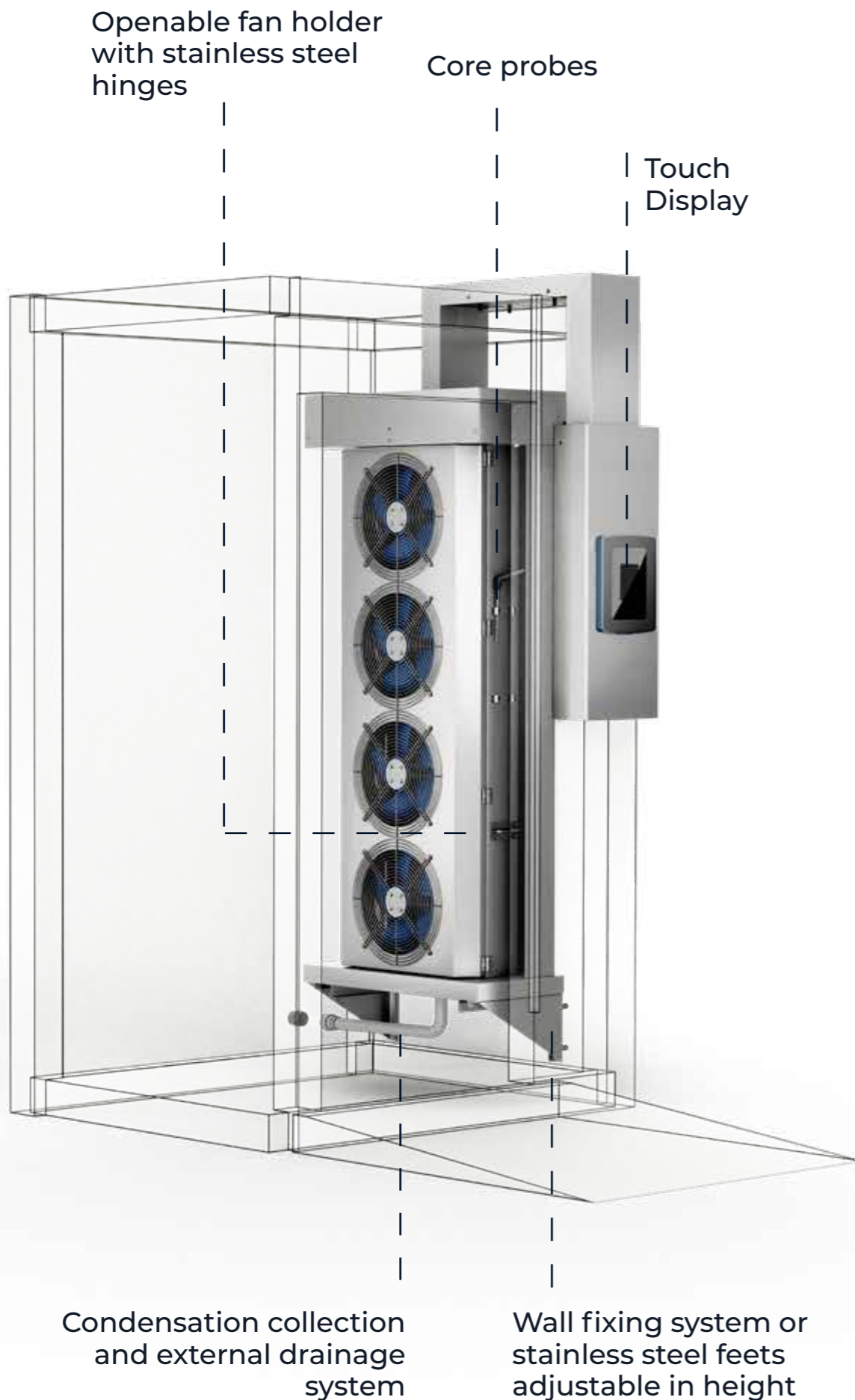
Abbattitore e
surgelatore

Cellule de
refroidissement
rapide

Abatidor ràpid y
congelador

Schnellkühler -
schockfroster





Frame allows you to transform an existing cold room into a rapid blast chiller and shock freezer.

The standard package includes the complete refrigeration module and electronic control ready for final electrical connections.

Thanks to their construction features and the technology adopted, it is possible to design customised solutions.

Frame allows to transform an exiting cold room into a blast chiller

The standard package includes the modular refrigeration system and the electronical control ready for the final electrical connections. Thanks to their construction features and the technology used, it's possible to design personalized solutions focused on satisfying the customers needs.

Frame permet de transformer une chambre froide existante en une cellule de refroidissement rapide

Le « paquet » standard comprend le module de réfrigération complet et le contrôle électronique prêt pour les connexions électriques finales. Grâce à leurs caractéristiques de construction et à la technologie adoptée, il est possible de concevoir des solutions personnalisées.

Frame permite transformar una cámara frigorífica existente en un abatidor rápido de temperatura

El paquete estándar incluye el módulo de refrigeración completo y el control electrónico listo para las conexiones eléctricas finales. Gracias a sus características constructivas y a la tecnología adoptada, es posible diseñar soluciones personalizadas.

Mit Frame können Sie einen vorhandenen Kühlraum in einen Schnellkühler umwandeln

Das Standardpaket umfasst das komplette Kühlmodul und die elektronische Steuerung, die für die elektrischen Endanschlüsse bereit sind. Dank ihrer Konstruktionsmerkmale und der eingesetzten Technologie ist es möglich, individuelle Lösungen zu entwerfen.



BLAST CHILLING AND SHOCK FREEZING	FISH SANITATION	ICE-CREAM	PASTRY
Abbattimento e surgelazione	Sanificazione del pesce	Gelateria	Pasticceria
Refroidissement rapide et surgelation	Desinfection du poisson	Glacier	Patisserie
Abatimiento y Congelacion	Esterilización del pescado	Heladeria	Pasteleria
Schnellkühlen und schockfrozen	Abtöten von keimen bei fisch	Eiscreme	Konditoreiwaren

frame



11

12

Optionals



Ozone generator for cabinet sanitization cycles

Generatore ozono per sanificazione cella

Générateur d'ozone pour la désinfection des cellules

Generador de ozono para saneamiento de la cámara

Ozongenerator für Schranksanitizationszyklen



RS485 door

Porta RS485

Porte RS485

Puerta RS485

RS485 port



Wall fixing system

Supporto a parete

Support mural

Soporte de pared

Wandhalter



Remote condensing unit

Unità condensatrice remota

Unità condensatrice ad acqua

Unità condensatrice ad acqua

Fernverdichter



Panel cabinet

Cella a pannelli

Cellule à panneaux

Cámara de paneles

Zelle mit Platten



21

22

23

The Big Boys

nortech
frame



The Big Boys is Normann's range of blast chillers, designed to combine hi-tech and maximum convenience in saving time and resources in large-scale production.

The Big Boys è la categoria di abbattitori Normann creata per combinare alta tecnologia e massima convenienza nel risparmio di tempo e di risorse nelle produzioni industriali.

The Big Boys est la catégorie de cellules de refroidissement rapide Normann créée pour combiner haute technologie et commodité maximale en économisant du temps et des ressources dans les productions industrielles.

The Big Boys es la categoría de abatidores Normann creada para combinar alta tecnología y máxima comodidad en el ahorro de tiempo y recursos en las producciones industriales

The Big Boys ist die Kategorie der Normann Schockkühler, die entwickelt wurde, um Spitzentechnologie und maximalen Komfort bei der Einsparung von Zeit und Ressourcen in der industriellen Produktion zu kombinieren.

Powerful and easy-to-use, they make life easier in the professional kitchen

Thanks to the variety and number of selectable cycles, Nortech and Frame are suitable for a wide range of users and activities and for their respective production



The roll-out version is combined with the most popular industrial cooking ovens

The trolley used for cooking fits directly into the blast chiller, ensuring quick and safe operations. Simple and fast transfer prevents food from cooling to room temperature, which is the main cause of bacterial proliferation



Potenti e di facile utilizzo, agevolano il lavoro di una cucina professionale

Grazie alla varietà e alla quantità di cicli selezionabili Nortech e Frame si adattano ad un vasto range di utenti e di attività e alle loro rispettive necessità produttive.

Potentes y fáciles de usar, facilitan el trabajo de una cocina profesional

Gracias a la variedad y cantidad de ciclos seleccionables Nortech y Frame se adaptan a una amplia gama de usuarios y actividades y a sus respectivas necesidades de producción.

La versione roll-out si abbina ai più diffusi forni da cottura industriale

Il carrello utilizzato per cucinare si inserisce direttamente nell'abbattitore, garantendo operazioni rapide e sicure, che evitano che gli alimenti si raffreddino a temperatura ambiente, principale causa di proliferazione batterica.

La version roll-out s'associe aux fours de cuisson industriels les plus répandus

Le chariot utilisé pour cuisiner s'insère directement dans la cellule de refroidissement, garantissant rapidité et sécurité des opérations. Le transfert simple et rapide empêche les aliments de refroidir à température ambiante, principale cause de prolifération bactérienne.

Powerful and easy-to-use, they make life easier in the professional kitchen

Grâce à la variété et au nombre de cycles sélectionnables Nortech et Frame s'adaptent à un large éventail d'utilisateurs et d'activités et à leurs besoins de production respectifs.

Leistungsstark und einfach zu bedienen, erleichtern sie die Arbeit einer professionellen Küche

Durch die Vielfalt und Anzahl der wählbaren Zyklen passen sich Nortech und Frame einer Vielzahl von Anwendern und Aktivitäten sowie deren jeweiligen Produktionsbedürfnissen an.

La versión roll-out se combina con los hornos de cocción industrial más populares

El carro utilizado para cocinar se inserta directamente en el abatidor, lo que garantiza una operación rápida y segura. La transferencia rápida y sencilla evita que los alimentos se enfríen a temperatura ambiente, la principal causa de proliferación bacteriana.

Die Roll-out-Version lässt sich mit den gängigsten industriellen Backöfen kombinieren.

Der zum Kochen verwendete Wagen passt direkt in den Schockkühler und garantiert so einen schnellen und sicheren Betrieb. Der einfache und schnelle Transfer verhindert, dass Lebensmittel auf Raumtemperatur abkühlen, was die Hauptursache für die Vermehrung von Bakterien ist.

ROLL-IN VERSION

Unibody blast chiller

Abbattitore monoscocca / Cellules de refroidissement monocoques /
Abatidores monocasco / Schockkühler

The only blast chiller on the market with reduced access ramp

L'unico abbattitore sul mercato con rampa d'accesso ridotta

Le seul cellule de refroidissement rapide du marché avec rampe d'accès réduite

El único abatidore en el mercado con rampa de acceso reducida

Der einzige Schnellkühler auf dem Markt mit Rampe mit eingeschränktem Zugang



GN 1/1 TROLLEY
EN 60x40 TROLLEY

ROLL-OUT VERSION

Unibody blast chiller

Abbattitore monoscocca / Cellules de refroidissement monocoques /
Abatidores monocasco / Schockkühler

Compatible / compatible / compatibles / kompatibel:
Rational, Giorik, Convothem, Eloma, MKN, ovens and more



GN 1/1 TROLLEY
EN 60x40 TROLLEY

*Rational, Giorik, Convothem, Eloma, MKN are not Normann Srl brands

NORMANN

Via Guglielmo Oberdan 69
33074 Fontanafredda (PN) Italy
+39 0434999079
info@normann.it

normann.it

NORMANN

Via Guglielmo Oberdan 69
33074 Fontanafredda (PN) Italy
+39 0434999079
info@normann.it

normann.it