

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 schockfrostet	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

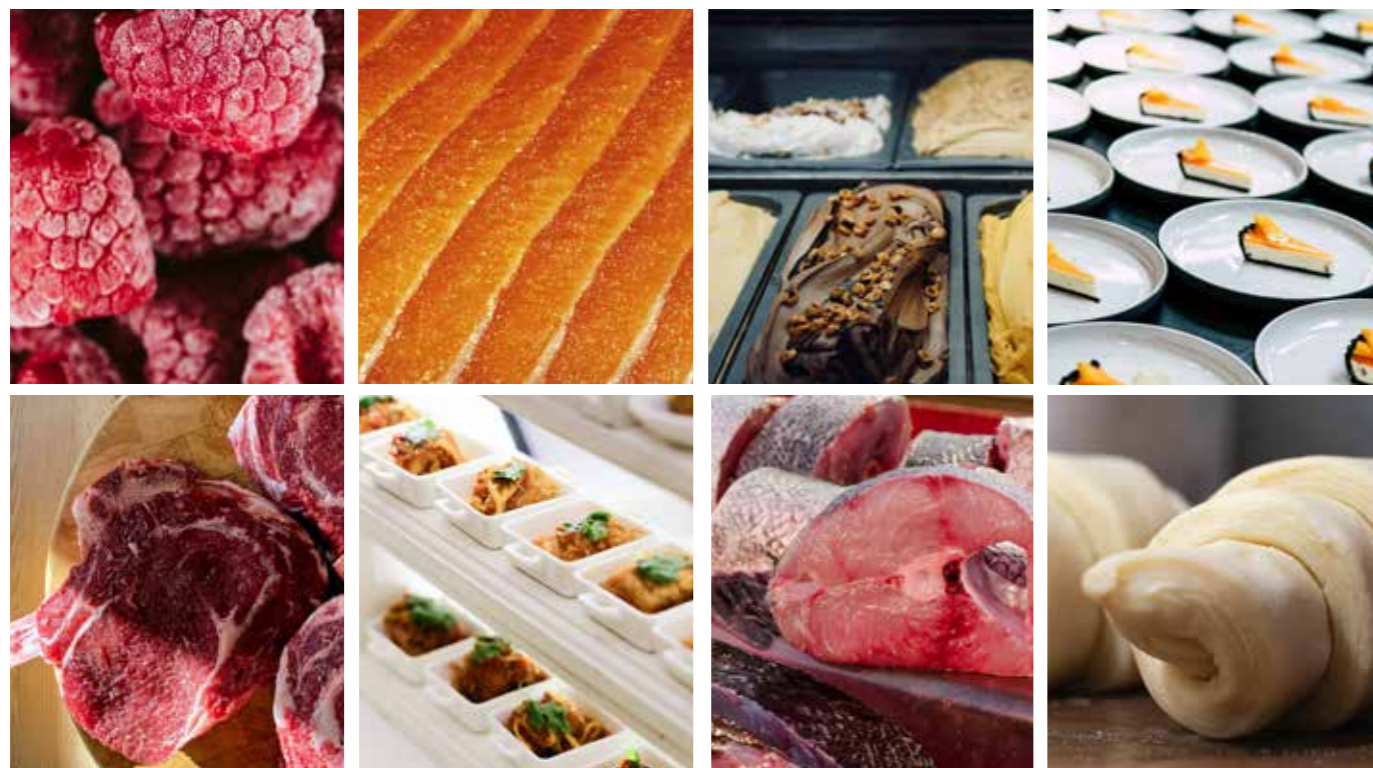
La version
multifonctionnelle
de Nortech

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 schockfrostern	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

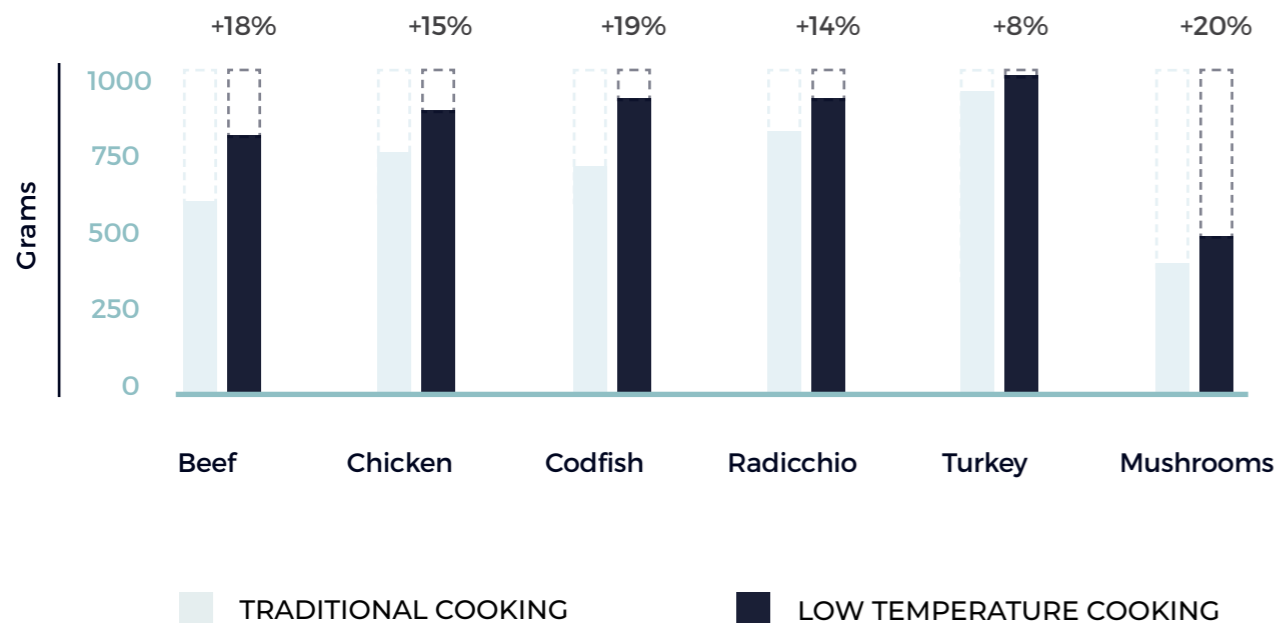
Unità condensatrice ad acqua

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.

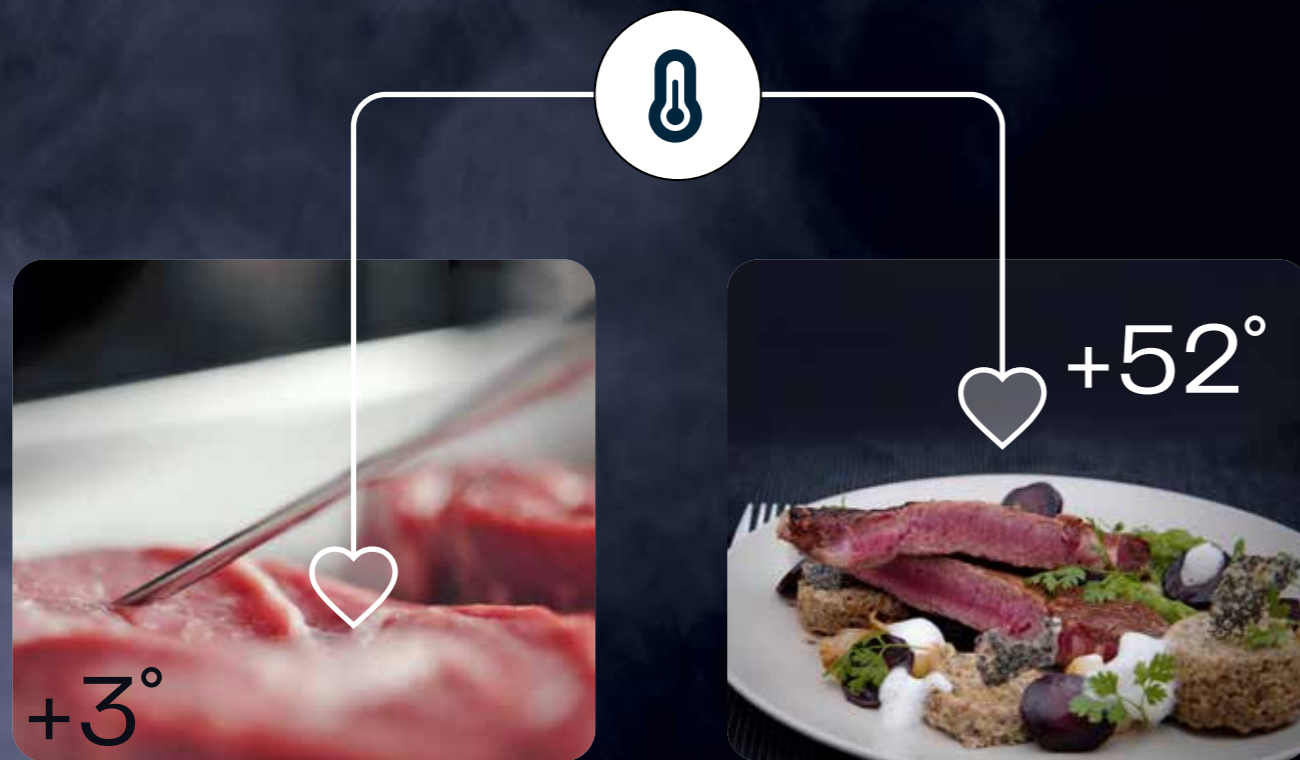
Grazie alla possibilità di gestire manualmente la ventilazione e l'umidità in cella, è possibile ripristinare in tempi brevi le condizioni iniziali di cottura delle pietanze. Riportare in temperatura i piatti da servire direttamente in abbattitore consente di lasciare libero il forno, che può essere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

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