

Abbattitore di temperatura  
Blast Chiller

**BK5**

**Black  
Kube  
5**



**Tecnomac®**

# Tecnologia e funzionalità

## Technology and functionality

---

**BlackKube**, l'abbattitore torna a fare l'abbattitore.

Semplicità di programmazione, efficienza frigorifera ed essenzialità delle linee sono le principali caratteristiche di questo nuovo modello adatto a contenere cinque teglie GN 1/1 (o 60 x 40) con passo 68 mm.

**BlackKube**, the blast chiller returns to make the blast chiller.

Main features of the new model for N. 5 trays GN 1/1 (or cm 60 x 40) are the easy programming, the cooling efficiency and the essential external structure.



## Cicli di lavoro

### Working cycles

---



**Abbattimento Soft**  
**Soft Blast Chilling**

Da +90°C a +3°C - 16kg  
From +90°C to +3°C - 16kg



**Abbattimento Hard**  
**Hard Blast Chilling**

Da +90°C a +3°C - 16kg  
From +90°C to +3°C - 16kg



**Surgelazione**  
**Shock Freezing**

Da +90°C a -18°C - 10kg  
From +90°C to -18°C - 10kg

# Soluzioni tecniche

## Technical solutions



### Di serie

#### Standard

##### Struttura portateglie

Facilmente estraibile per la pulizia, è realizzata in modo da facilitare il passaggio dell'aria di raffreddamento, aumentando l'efficienza della macchina. Adatta per il posizionamento sia delle teglie GN 1/1 che EN 600x400.

##### Dual suitability trays rack

Easily removable for cleaning, it is designed to facilitate the chilling air flow, increasing the machine efficiency. Suitable for both GN1/1 and EN 600x400 trays.

### Opzioni

#### Optionals

##### Registratore USB

Vengono registrate data, temperature e tempi durante tutti i cicli di abbattimento e di conservazione.

##### USB recorder

To record date, temperatures and cycles timing.

##### Quadro comandi

Semplice e intuitivo, facilita le operazioni di programmazione e di visualizzazione delle varie funzioni.

##### Control panel

Simple and intuitive to use, enables easy viewing and programming of various functions.

##### Struttura speciale per pasticceria

Estremamente versatile, grazie alla regolazione del passo guide di 10 mm, adatta per teglie EN 600 x 400 mm.

##### Special structure for patisserie

Extremely versatile, thanks to the 10 mm adjustable pitch between guides. Suitable for EN 600x400 trays.

# Applicazioni

## Applications



Pasticceria | Confectionary



Ristorazione | Catering



Panificazione | Bakery



#### **Chiusura**

Dal design innovativo, ergonomico e di facile pulizia, rende semplice e sicura l'apertura e la chiusura della porta. Porta facilmente reversibile.

#### **Door handles**

The innovative design, compact, strong, ergonomic and simple to clean, make easy and safe the door opening and closing. Easy reversible door.

#### **Sonda ad ago**

Controlla automaticamente la durata del ciclo di abbattimento. Ha forma conica per una facile estrazione senza riscaldamento.

#### **Core probe**

Automatically controls the length of the blast chilling cycle. Conic shaped, it is easily removed after shock freezing cycle, without heating it.

#### **Sterilizzatore ad ozono**

Sterilizza la cella di abbattimento dopo la pulizia della macchina. Utile per sterilizzare gli strumenti di lavoro.

#### **Ozone sterilizer**

Sterilizes the blast chilling chamber after cleaning the machine. Useful also for sterilizing working tools.

#### **Kit Ruote**

Utile per semplificare le operazioni di pulizia dei laboratori.

#### **Castors kit**

Useful to simplify the cleaning procedures of the workshop.



**Pizzeria | Pizzeria**



**Macelleria | Butchery**



**Gelateria | Ice cream**

# Specifiche tecniche

## Technical specifications

### Dimensioni e Capacità | Dimensions and Capacity

**BK5**

Larghezza esterna (mm) - <i>External width (mm)</i>	800
Profondità esterna (mm) - <i>External depth (mm)</i>	700
Altezza esterna min-max (mm) - <i>External height (mm)</i>	900-930
Capacità teglie 600 x 400 mm - <i>Trays capacity 600 x 400 mm</i>	5
Capacità GN 1/1 - <i>Capacity GN 1/1</i>	5
Passo teglie (mm) - <i>Tray pitch (mm)</i>	68
Capacità vaschette gelato 5 l. (360 x 120 x 160 mm) <i>Ice cream bins 5 l. capacity (360 x 120 x 160 mm)</i>	6
Costruzione - <i>Construction</i>	Acciaio Inox - <i>Stainless steel</i>

### Dati Tecnici | Technical data

Resa abbattimento da +90°C a +3°C (kg) <i>Blast chilling yield from +90°C to +3°C (kg)</i>	16
Resa surgelazione da +90°C a -18°C (kg) <i>Schock freezing yield from +90°C to -18°C (kg)</i>	10
Alimentazione elettrica - <i>Standard voltage</i>	230V/1/50 Hz
Consumo medio (w) - <i>Average consumption (w)</i>	1250 W
Sbrinamenti - <i>Defrosting</i>	Automatici e manuali - <i>Automatic and manual</i>
Gas refrigerante - <i>Refrigerant gas</i>	R404a
Porta reversibile - <i>Reversible door</i>	•
Peso (kg) - <i>Weight (kg)</i>	108

### Opzioni | Optionals

Altezza speciale 852 mm - <i>Special height 852 mm</i>	•
Condensazione ad acqua - <i>Water cooled condenser</i>	•
Registrazione allarmi HACCP - <i>HACCP alarms registration</i>	•
Sterilizzatore ad Ozono - <i>Ozone sterilizer</i>	•
Registratore USB - <i>USB memory</i>	•
Kit ruote - <i>Castors kit</i>	•
Kit pasticceria (passo 10 mm) - <i>Pastry trays (step 10 mm)</i>	•
Kit pasticceria (passo 68 mm) - <i>Pastry trays (step 68 mm)</i>	•
Unità condensatrice remota - <i>Remote condensing unit</i>	-
Versione per forni gastronomia - <i>Version for GN ovens</i>	-

(•) Disponibile - Available    (-) Non disponibile - Not available

**Castel MAC SpA**

Via del Lavoro, 9 - C.P. 172 - 31033 Castelfranco Veneto (TV) - ITALY - EU  
Tel. +39 0423 738451 - Fax +39 0423 722811 - [tecnomac@castelmac.it](mailto:tecnomac@castelmac.it) - [www.tecnomac.eu](http://www.tecnomac.eu)

Castel Mac SpA si riserva il diritto di apportare modifiche sia tecniche che estetiche senza preavviso. Castel Mac reserves the right to change models and specifications without prior notice.  
BLACKKUBE 5 ITA-ING 06/12 REV 001 - 3.000

