



Catering / Pastry & Ice cream line

ALASKA **GOLD** BLAST CHILLERS



SPECIALISTS IN REFRIGERATION TECHNOLOGIES



REANO

ALASKA GOLD BLAST CHILLERS



ALASKA GOLD BLAST CHILLERS

Line of blast chillers with high end features

- Doors with automatic closing and 100° fixed opening position
- easily removable magnetic seal • rounded internal corners for easy and optimal cleaning • 60 mm thick polyurethane HFO wall insulation injected at high pressure without the presence of CFC or HCFC • evaporator painted in cataphoresis that can be easily cleaned by opening the fan support cover from the inside of the cell • automatic or manual defrosting • removable water collection tray • housed in the lower part of the machine, feet in stainless steel AISI 304 adjustable in height • wheels on request • Power cord supplied standard without plug • Option to select blast chilling (+3°C at core) or shock freezing (-18°C at core) function, regulated either by temperature or time • This line of blast chillers includes the assembly of UV germicidal lamps, inner cell sterilisers.

All models supplied as standard with: chamber probe, core probe, removable grill racks, no.1 stainless steel grill.

ACCESSORIES/SUPPLEMENTS: wheel kit, cable with non-standard plug, heated probe, active oxygen steriliser, grills.



REANO

GASTRONOMY: PBCG51164+70 / PBCG51164+90

PASTRY: CBCG51164+70 / CBCG51164+90





GASTRONOMY: PBCG101164+70 / PBCG101164+90

PASTRY: CBCG101164+70 / CBCG101164+90



GASTRONOMY: PBCG151164+70 / PBCG151164+90

PASTRY: CBCG151164+70 / CBCG151164+90

REANO



ABBATTITORI ALASKA GOLD

Linea di abbattitori con caratteristiche di alta gamma

- Porte con chiusura automatica e posizione di apertura fissa a 100° • Guarnizione magnetica facilmente asportabile • angoli interni arrotondati per una agevole ed ottimale pulizia
- Isolamento delle pareti spessore 60mm in poliuretano HFO iniettato ad alta pressione senza presenza di CFC o HCFC • Evaporatore verniciato in cataforesi, facilmente pulibile aprendo lo sportello supporto ventole dall'interno cella • Sbrinamento automatico o manuale, vaschetta di raccolta acqua in dotazione asportabile, alloggiata nella parte inferiore della macchina
- Piedini in acciaio inox AISI 304 regolabili in altezza, ruote a richiesta • Il cavo di alimentazione è fornito standard senza spina • Possibilità di scegliere funzione di abbattimento (+3°C al cuore) o surgelazione (-18°C al cuore) a raggiungimento della temperatura oppure a tempo
- Su questa linea di abbattitori è previsto il montaggio di lampade germicide UV, sterilizzatrici della cella interna.

DOTAZIONE di serie per tutti i modelli: sonda camera, sonda al cuore, supporti griglie removibili, n°1 griglia inox.

ACCESSORI/SUPPLEMENTI: kit ruote, cavo con spina fuori-standard, sonda riscaldata, sterilizzatore ad ossigeno attivo, griglie.



REANO

COMPLETE AND VERSATILE TOUCH-SCREEN DIGITAL CONTROLLER FOR **GASTRONOMY, PASTRY AND BAKERY**

The GOLD blast chiller uses **4.2 NEXUS** latest generation electronics installed on the door.

This card offers many benefits: **7" capacitive touch screen**, **SMART programming** interface

- graphical display of the cycle
- the ability to store new custom programs
- electronic adjustment of the evaporator fan speed
- **pre-cooling function**
- **RAW FISH cycle**
- **ICE CREAM cycle (HARDENING/PRESENTATION)**
- refrigerated cabinet function
- drying chamber function
- **SOFT / HARD cycle blast chilling function**
- data download via **USB connection**
- possibility of **multipoint probe with 3 inputs** (optional)
- **hot gas defrost function management** (optional)
- **UV chamber sterilisation function management** (optional)
- **ozone chamber sterilisation function management** (optional).

CONTROLLO TOUCH, COMPLETO E VERSATILE PER GASTRONOMIA, PASTICCERIA E PANIFICAZIONE

L'abbattitore GOLD utilizza elettronica di ultima generazione **4.2 NEXUS** installata sulla porta.

- I vantaggi di questa scheda sono molteplici:
- **Touch screen 7" capacitivo**
 - **Interfaccia SMART** della programmazione
 - Visualizzazione grafica del ciclo
 - Possibilità di memorizzare nuovi **programmi personalizzati**
 - Regolazione elettronica della velocità ventole evaporatore
 - Funzione di pre-raffreddamento
 - **Ciclo PESCE CRUDO**
 - **Ciclo GELATO (INDURIMENTO/ ESPOSIZIONE)**
 - Funzione armadio refrigerato
 - Funzione asciugatura camera
 - Funzione abbattimento **cicli SOFT / HARD**
 - Scarico dati tramite **connessione USB**
 - Possibilità di avere **sonda multipoint a 3 ingressi** (optional)
 - Gestione funzione **sbrinamento a gas caldo** (optional)
 - Gestione funzione di **sterilizzazione camera UV**
 - Gestione funzione di **sterilizzazione camera a ozono** (optional).



New digital touch screen



ALASKA GOLD BLAST CHILLERS

GOLD Gastronomy

GN 1/1 - 600x400

model	load capacity tray/grids	performance	blast chilling performance*	freezing performance*	absorbed power	voltage	net weight	gross weight	dimensions	packing
cod.	n. tray/grids	Watt	kg	kg	W	Volt/Hz	kg	kg	W mm D mm H mm	W mm D mm H mm
PBCG51164+70	5 tray GN1/1 / 5 grids 600x400	1460/630	20kg +70°/+3 °C	13 kg +70°/-18°	820	230-1-50/60Hz	122	132	820 860 935	850 900 1005
PBCG51164+90	5 tray GN1/1 / 5 grids 600x400	1460/630	20kg +90°/+3 °C	13 kg +90°/-18°	900	230-1-50/60Hz	122	132	820 860 935	850 900 1005
PBCG101164+70	10 tray GN1/1 / 10 grids 600x400	3730/1587	40kg +70°/+3 °C	25 kg +70°/-18°	1750	400-3-50Hz / 440-3-60Hz	186	198	820 860 1545	850 900 1625
PBCG101164+90	10 tray GN1/1 / 10 grids 600x400	3730/2124	40kg +90°/+3 °C	25 kg +90°/-18°	2200	400-3-50Hz / 440-3-60Hz	188	200	820 860 1545	850 900 1625
PBCG151164+70	15 tray GN1/1 / 15 grids 600x400	5450/1850	60kg +70°/+3 °C	40 kg +70°/-18°	2200	400-3-50Hz / 440-3-60Hz	215	228	820 860 1895	850 900 1975
PBCG151164+90	15 tray GN1/1 / 15 grids 600x400	9820/3320	60kg +90°/+3 °C	40 kg +90°/-18°	3300	400-3-50Hz / 440-3-60Hz	215	228	820 860 1895	850 900 1975

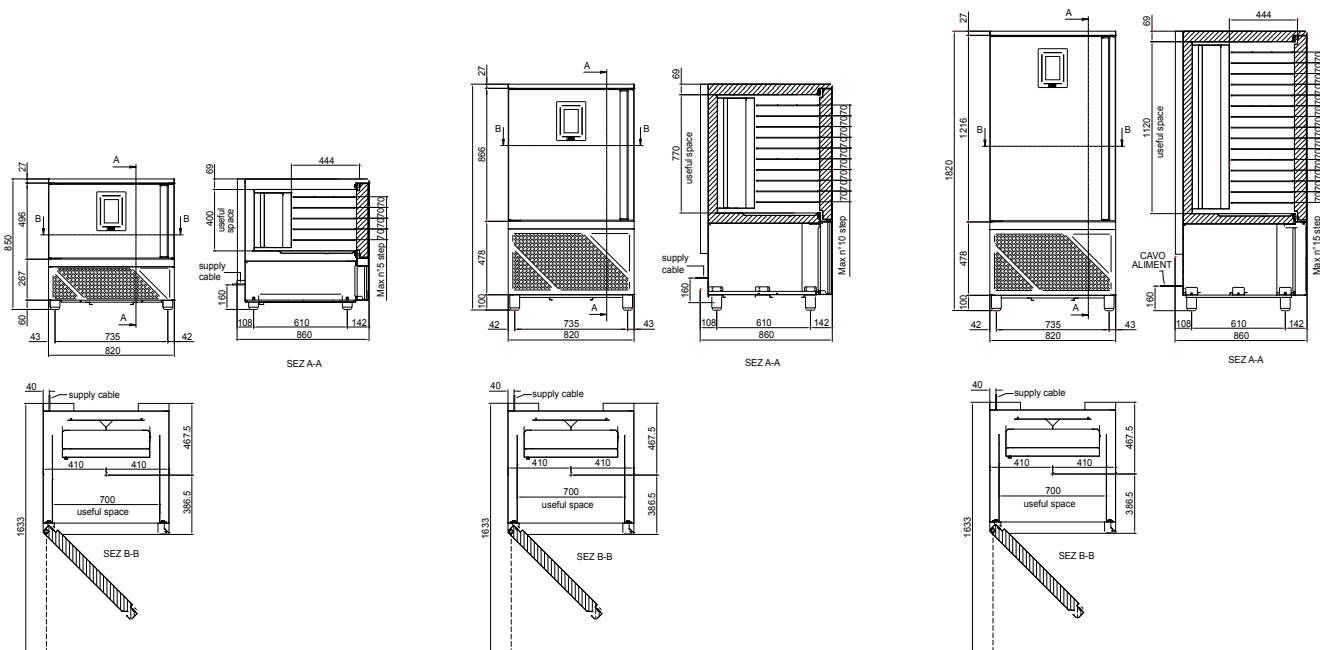
GOLD Pastry & Ice Cream



600x400

model	load capacity tray/grids	performance	blast chilling performance*	freezing performance*	absorbed power	voltage	net weight	gross weight	dimensions	packing
cod.	n. tray/grids	Watt	kg	kg	W	Volt/Hz	kg	kg	W mm D mm H mm	W mm D mm H mm
CBG51164+70	5 grids 600x400	1460/630	20kg +70°/+3 °C	13 kg +70°/-18°	820	230-1-50Hz / 230-1-60Hz	122	132	820 860 935	850 900 1005
CBG51164+90	5 grids 600x400	1460/630	20kg +90°/+3 °C	13 kg +90°/-18°	900	230-1-50Hz / 230-1-60Hz	122	132	820 860 935	850 900 1005
CBG101164+70	10 grids 600x400	3730/1587	40kg +70°/+3 °C	25 kg +70°/-18°	1750	400-3-50Hz / 440-3-60Hz	186	198	820 860 1545	850 900 1625
CBG101164+90	10 grids 600x400	3730/2124	40kg +90°/+3 °C	25 kg +90°/-18°	2200	400-3-50Hz / 440-3-60Hz	188	200	820 860 1545	850 900 1625
CBG151164+70	15 grids 600x400	5450/1850	60kg +70°/+3 °C	40 kg +70°/-18°	2200	400-3-50Hz / 440-3-60Hz	215	228	820 860 1895	850 900 1975
CBG151164+90	15 grids 600x400	9820/3320	60kg +90°/+3 °C	40 kg +90°/-18°	3300	400-3-50Hz / 440-3-60Hz	215	228	820 860 1895	850 900 1975

* The declared output Kg is indicative and depends from the nature of the food. / Le rese sono puramente indicative e dipendono dalla natura dell'alimento.





RIANO