



Nordika

Nordika in Gelateria

Gli abbattitori rapidi di temperatura Nordika Carpigiani, sono strumenti di lavoro per i Gelatieri professionisti che scelgono sistemi di produzione di elevato contenuto tecnologico, per una qualità garantita del loro gelato.

Infatti nel gelato mantecato e trattato con gli abbattitori di temperatura Nordika, l'acqua libera residua si trasforma rapidamente in microcristalli; il gelato conserva così per un tempo maggiore le sue caratteristiche qualitative iniziali, come cremosità, volume e spatolabilità.



Gli abbattitori Nordika Gelateria hanno:

- *struttura interamente realizzata in acciaio inox AISI 304, per una lunga durata*
- *scocca unica coibentata di grosso spessore, per un elevato rendimento*
- *camera interna con spigoli arrotondati, per una agevole e rapida pulizia*
- *fondo diamantato con piletta centrale, per lo scarico dell'acqua di lavaggio*
- *bacinella auto-evaporante, per dissipare l'acqua di sbrinamento*

- *griglie inox, per l'appoggio delle vaschette gelato*
- *coppie di guide a C per le griglie, per evitare il ribaltamento*
- *cremagliere a passo variabile, per posizionare le griglie secondo l'uso*
- *guide e griglie facilmente smontabili, per la pulizia completa*



Nordika in Pasticceria

Gli abbattitori rapidi di temperatura **Nordika Carpigiani**, sono strumenti di lavoro per Pasticceri professionisti che usano sistemi di produzione avanzati, che sanno gestire la catena del freddo per razionalizzare il loro lavoro, garantendo così la massima qualità dei loro prodotti.

Infatti si possono anticipare la preparazione e la cottura di dolci, creme, pane e pizze, con la certezza che l'abbattitore ne manterrà inalterate freschezza, forma, gusto e consistenza.



Gli abbattitori Nordika Pasticceria hanno:

- struttura interamente realizzata in acciaio inox AISI 304, per una lunga durata
- scocca unica coibentata di grosso spessore, per un elevato rendimento
- camera interna con spigoli arrotondati, per una agevole e rapida pulizia
- fondo diamantato con piletta centrale, per lo scarico dell'acqua di lavaggio
- bacinella auto evaporante, per dissipare l'acqua di sbrinamento

- coppie di guide a L, per le teglie da pasticceria
- coppie di guide a C, con griglia, per un uso misto
- cremagliere a passo variabile, per posizionare le guide secondo l'uso
- tutte le guide sono facilmente smontabili, per la pulizia completa



La Gamma

Carpigiani da sempre interpreta le esigenze dei Gelatieri e Pasticceri professionisti per aiutarli a migliorare la loro produzione e pianificare al meglio il loro lavoro; la gamma degli abbattitori Nordika consente di identificare facilmente il modello adatto al proprio laboratorio, come:



NK 50



NK 100



NK 200

CARATTERISTICHE TECNICHE

Raffreddamento ventilato - Sbrinamento manuale - Condensazione aria

MODELLO	Temperatura Aria °C	Temperatura Prodotto °C	Resa* kg./h	Caratt. Elettriche V/Ph/Hz	Potenza kw	Dimensioni cm. L / P / H	Peso kg.
NK 50	-30/-35	-18	5	230/1/50	0,96	56x56x52	47
NK 100	-35/-40	+3/-18	15	230/1/50	1,40	79x70x85	115
NK 200	-35/-40	+3/-18	24	230/1/50	2,10	79x80x132	140
NK 300	-35/-40	+3/-18	36	400/3/50	3,50	79x80x180	188
NK 400	-35/-40	+3/-18	56	400/3/50	5,10	79x80x195	221

*fino a - 18°C al cuore, su croissant crudo e non lievitato da 60 gr.

Nordika 50

Il piccolo abbattitore compatto, di facile collocazione, per laboratori artigianali con poco spazio disponibile. Può essere appoggiato sopra ad un tavolo di lavoro o anche direttamente sul mantecatore, per un uso comodo ed immediato.

Nordika 100 Gelateria

L'abbattitore da pavimento per l'uso razionale dello spazio in laboratorio. L'altezza regolabile ed il piano superiore in acciaio inox di spessore, consentono l'allineamento con i tavoli di lavoro standard, aumentandone il piano utile.

Nordika 300 Pasticceria

Il grande abbattitore professionale per stoccaggi importanti. L'elevata capacità di abbattimento e surgelazione, lo rendono utile sia per pianificare e razionalizzare la produzione, sia per fare scorte di materie prime, come la frutta di stagione.



Nordika 50



NK 300



NK 400



Nordika 100 Gelateria

Nordika Gelateria

MODELLO	Capacità Vaschette 36x16x12	Griglie 40x60	Coppe Guide C
NK 50	2	1*	1
NK 100	6	2	2
NK 200	12	4	4
NK 300	15	5	5
NK 400	21	7	7

*Griglia 40x40

Nordika Pasticceria

MODELLO	Capacità Teglie 40x60	Coppe Guide L	Coppe Guide C	Griglie 40x60
NK 100	5	4	1	1
NK 200	8	6	2	2
NK 300	12	8	4	4
NK 400	16	10	6	6



Nordika 300 Pasticceria

I Vantaggi



Esposizione in Vetrina

Con l'abbattimento rapido di temperatura, per 15 minuti, del gelato appena estratto dal mantecatore, si ottiene un indurimento superficiale del prodotto.

Questa "camicia" di 1-2 cm. di spessore lo conserva meglio, lo difende dagli shock termici dell'esposizione e lo stabilizza anche in altezza, per un'ottima presentazione in vetrina.

Conservazione in Armadio

Con l'abbattimento rapido di temperatura, controllato dalla sonda al cuore, del gelato destinato allo stoccaggio prolungato, si ottiene la surgelazione a -18°C , l'indurimento totale del prodotto, che trasferito nell'armadio si conserva perfettamente nel tempo.

Ricondizionato a -14°C , il gelato ritorna cremoso e spatolabile.



Produzione di Specialità

Per preparare le molte specialità della "pasticceria del gelatiere", come torte gelato, bavaresi, mousse, monoporzioni, pezzi duri, l'abbattitore rapido di temperatura è fondamentale per velocizzare ed organizzare la produzione, lavorando con la massima igiene.

Dopo lo scongelamento, ogni prodotto risulta perfettamente omogeneo.

Vantaggi

Abbattimento **N**egativo **P**rodotti **C**ruDi

L'abbattimento rapido negativo a -18°C al cuore, dei prodotti crudi come paste lievitate, pasta frolla, bigné, ecc... con la formazione di microcristalli, mantiene integra la struttura cellulare di questi alimenti, garantendone la perfetta conservazione nel tempo.

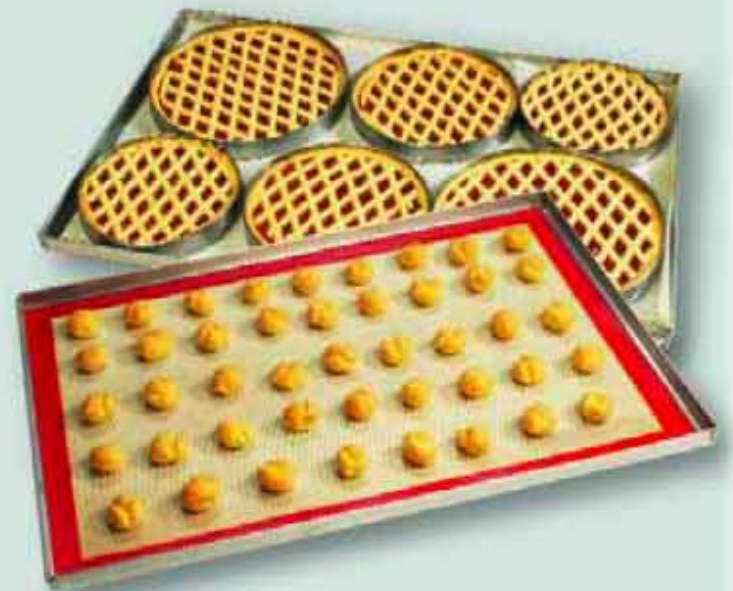
Questi prodotti sono sempre pronti per la cottura, secondo le esigenze di produzione.



Abbattimento **P**ositivo **P**rodotti **C**otti

L'abbattimento rapido positivo a $+3^{\circ}\text{C}$ al cuore, dei prodotti cotti, direttamente dalla temperatura di cottura, come dolci, pasticcini, basi per torte, focacce, salatini, ecc... mantiene il prodotto fresco per molti più giorni.

In pochi minuti, senza rinvenimento, essi sono pronti al consumo, con sapore, colore, odore e peso inalterati.



Abbattimento **N**egativo **P**rodotti **C**otti

L'abbattimento rapido negativo a -18°C al cuore, dei prodotti cotti come bigné e croissant, consente di disporre velocemente di questi prodotti conservati, senza rinunciare alla fragranza del fresco.

Si riportano in temperatura nel frigorifero per lo scongelamento o più velocemente nel forno ventilato/microonde, mantenendo forma e consistenza perfette.

display per la lettura delle temperature, dei tempi e delle lavorazioni

impostazione a tempo

impostazione con sonda

interruttore generale



abbattimento positivo

abbattimento negativo

abbattimento rapido

avvio e spegnimento manuale

riscaldamento sonda

sbrinamento manuale

QUADRO COMANDI



EVAPORATORE

con deflettore in acciaio inox montato su cerniere, per la perfetta pulizia ed ispezione di tutte le parti.



PORTE REVERSIBILI

con il kit di cerniere, superiore ed inferiore, è possibile rendere reversibile l'apertura delle porte.



SONDA

per la lettura della temperatura al cuore del prodotto; opportunamente riscaldata per una perfetta estrazione dopo la surgelazione.

ACCESSORI

questi optional consentono di completare gli abbattitori per un uso più personalizzato: • ozonizzatore per sterilizzare la camera e l'evaporatore • coppie guide a C per l'allestimento gelateria • coppie guide a L per l'allestimento pasticceria • griglia da cm. 40x60 • 4 ruote pivotanti di cui 2 con freno • condensazione optional ad acqua.



CARPIGIANI
tecnologia per un mondo più dolce

Carpigiani
Via Emilia, 45 - 40011 Anzola Emilia (Bologna) Italy
Tel. +39 051 6505111 - Fax +39 051 732178
www.carpigiani.com

Concessionario