



Abbattitore di Temperatura
Blast chiller



Gelateria
Icecream



Ciclo conservazione
Conservation cycle



Scongellamento
Thawing



Programmi abbattimento
Chilling programs



Fermalievitazione
Retarder Prover



Cottura a bassa T°
Low Cooking T°



Ozono (opzionale)
Ozone (optional)

Caratteristiche

- Spessore isolamento pareti 70mm
- Costruito in AISI304
- Sbrinamento a Gas caldo e a ventilazione forzata
- Controllo Touch da 7"
- Funzioni presenti : Abbattimento positivo , negativo , continuo , abbattimento automatico, scongelamento, conservazione , fermalievita , cottura a bassa temperatura , ciclo gelato , programmi memorizzabili ,report allarmi HACCP
- Importazione ed esportazione dati con USB
- Algoritmo di controllo della umidificazione e deumidificazione
- Sonda prodotto

Opzioni

- Opzione kit ruote
- Opzione kit pasticceria passo 10 mm
- Condensazione ad acqua opzionale
- Sanitizzazione ad Ozono
- Versioni a 60 Hz
- Seconda sonda prodotto
- Connettività rete



Features

- Tickness insulation walls 70 mm
- AISI 304 stainless steel construction
- Hot gas defrosting and Forced ventilation
- 7" Touch control
- Functions available: Blast chilling, blast freezing, Blast freezing continuous, automatic blast chilling - thawing - ice cream- conservation- retarder provers - low temperature cooking - storable cycle programs - HACCP report alarms
- Upload and Download data with USB
- Humidification and dehumidification control algorithm
- Core (product) probe
- Castor kit option

Optional

- Castor kit
- Kit Pastry option step 10 mm
- Option Water condensing version
- Ozone sanitation
- 60Hz Versions
- Second core (product) probes
- Network connectivity

Capacità - Capacity



35 kg
+90°C → +3°C



25 kg
+90°C → -18°C

10

Teglie / Trays
GN 1/1
600x400 mm

15

Vaschette gelato
5 litres Pans
165x360xH120(mm)

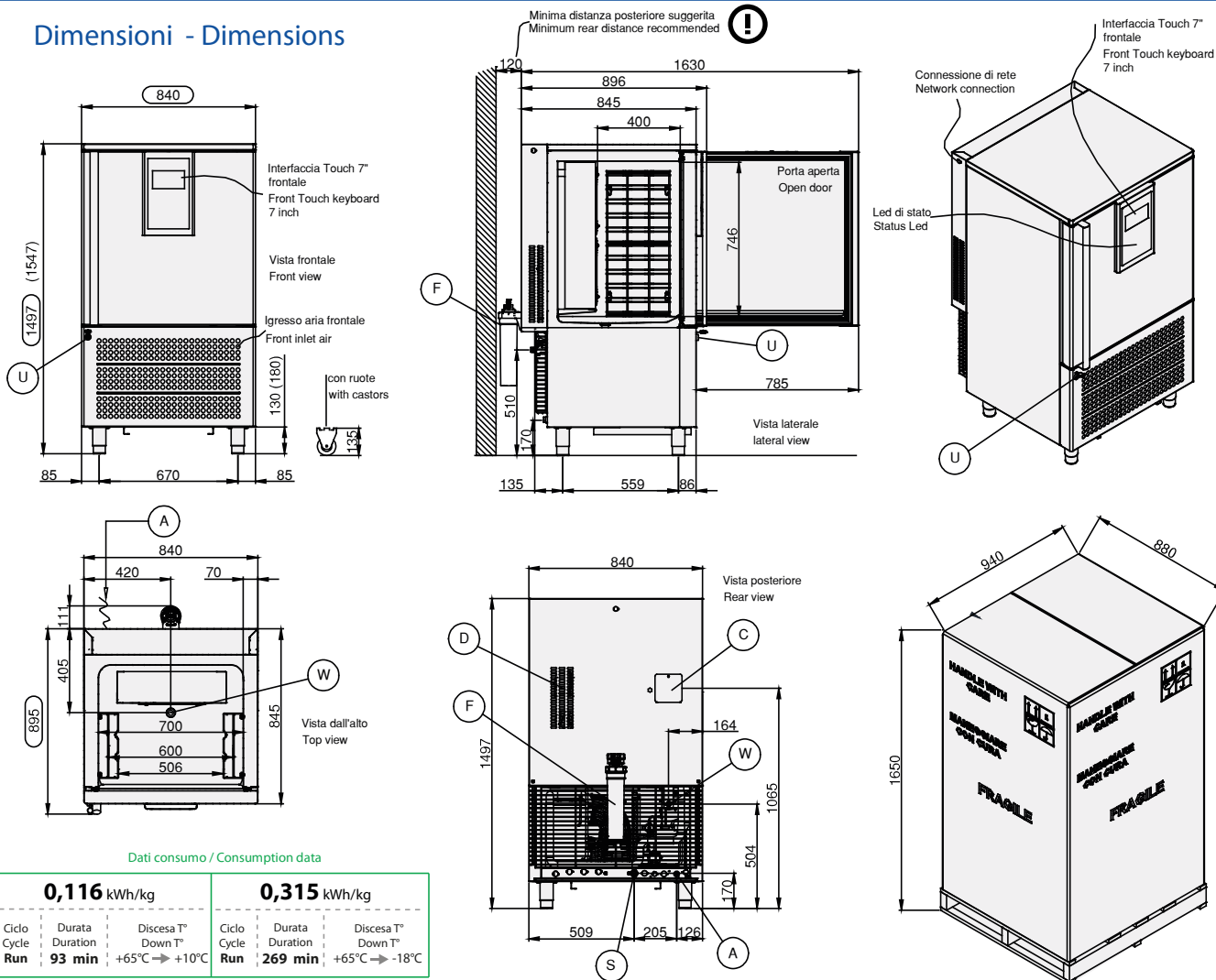
68

PassoTeglie
Trays Pitch
(mm)

Caratteristiche - Features

Codice Prodotto Code number	BT10.35 A	BT10.35 W
Alimentazione Elettrica Power supply	400V/3N/50HZ	400V/3N/50HZ
Lunghezza esterna Outside length	840 mm	840 mm
Profondità Depth (con maniglia - with handle)	845 (895) mm	845 (895) mm
Altezza esterna Height (con ruote - with castors)	1497/1547 (1502) mm	1497/1547 (1502) mm
Capacità Capacity 600x400 GN 1/1 / litri - litres	10 / 210	10 / 210
Compressore Compressor	Hermetic	Hermetic
Resa abbattimento Output chilling (+90°C/+3°C) / (+90°C/-18°C)	35 Kg / 25 Kg	35 Kg / 25 Kg
Potenza riscaldamento Heating Power	1600 W	1600 W
Corrente assorbita/Consumo acqua Current absorbed / Water consumption	* 5.3 A 7.8 A	5.3 A / 95 l/h 7.8 A
Potenza frigorifera Refrigeration Power (-10°C/+45°C)	5440 W	5440 W
Tipo gas refrigerante / carica gas Refrigerant gas type / Gas charge	R452A (GWP 2141)/2300 g	R452A (GWP 2141)/1800 g
Livello rumore Noise level	68 dBA	68 dBA
Peso netto/lordo net/gross Weight	186 / 206 Kg	184 / 204 Kg
Dati spedizione (LxPxH) Shipment data (WxDxH)	880 x 940 x 1650 mm 206 Kg	880 x 940 x 1650 mm 204 Kg

Dimensioni - Dimensions



- (A) Electrical cable supply / Cavo Alimentazione
- (S) Water inlet connection 3/4" gas / Connessione ingresso acqua 3/4" gas
- (D) Dehumidification output / Uscita deumidificazione
- (F) Filtro acqua spruzzatori / Water sprayer filter
- (W) Drainage Discharge 20 mm / Scarico acqua 20 mm
- (C) Cleaning sprayer access / Accesso per pulizia spruzzatori
- (U) USB connection / Connessione USB

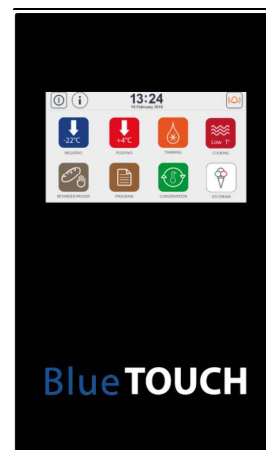


Connessione **Wi-Fi** opzionale / Optional **Wi-Fi** connection

Funzioni / Functions

Versione / Version	Abbatimento / Blast chiller cycles	Ciclo gelato / Ice cream cycle	Ciclo conservazione / Conservation cycle	Fermevitazione / Retarder prover	Cottura a bassa T° / Low T° cooking	Ciclo scongelamento / Thawing cycles	Sbrinamento gas caldo / Hot gas defrosting	Programmi memorizzati / Stored Programs	Ciclo Ozono / Ozone cycle	Ventil. Evaporatore a velocità variabile / Variable speed fans evaporator	Resistenza a potenza variabile / Variable power resistance	Controllo dinamico Set / Dynamic Frost Control	Algoritmo controllo umidità / Humidity control algorithm	Carico/Scarico dati-USB / Load/Download data-USB	Connettività rete / Network connectivity
START	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
FULL	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●

INTERFACCIA 7" TOUCH / 7" TOUCH INTERFACE





Abbattitore di Temperatura
Blast chiller



Gelateria
Icecream



Ciclo conservazione
Conservation cycle



Scongelamento
Thawing



Programmi abbattimento
Chilling programs



Fermalievitazione
Retarder Prover



Cottura a bassa T°
Low Cooking T°



Ozono (opzionale)
Ozone (optional)

Caratteristiche

- Spessore isolamento pareti 70mm
- Costruito in AISI304
- Sbrinamento a Gas caldo e a ventilazione forzata
- Controllo Touch da 7"
- Funzioni presenti : Abbattimento positivo , negativo , continuo , abbattimento automatico, scongelamento, conservazione , fermalievita , cottura a bassa temperatura , ciclo gelato , programmi memorizzabili ,report allarmi HACCP
- Importazione ed esportazione dati con USB
- Algoritmo di controllo della umidificazione e deumidificazione
- Sonda prodotto

Opzioni

- Opzione kit ruote
- Opzione kit pasticceria passo 10 mm
- Condensazione ad acqua opzionale
- Sanitizzazione ad Ozono
- Versioni a 60 Hz
- Seconda sonda prodotto
- Connettività rete



Features

- Thickness insulation walls 70 mm
- AISI 304 stainless steel construction
- Hot gas defrosting and Forced ventilation
- 7" Touch control
- Functions available: Blast chilling, blast freezing, Blast freezing continuous, automatic blast chilling - thawing - ice cream- conservation- retarder provers - low temperature cooking - storable cycle programs - HACCP report alarms
- Upload and Download data with USB
- Humidification and dehumidification control algorithm
- Core (product) probe

Optional

- Castor kit option
- Castor kit
- Kit Pastry option step 10 mm
- Option Water condensing version
- Ozone sanitation
- 60Hz Versions
- Second core (product) probes
- Network connectivity

Capacità - Capacity



70 kg
+90°C → +3°C



55 kg
+90°C → -18°C

15

Teglie / Trays
GN 2/1
600x800 mm

42

Vaschette gelato
5 litres Pans
165x360xH120(mm)

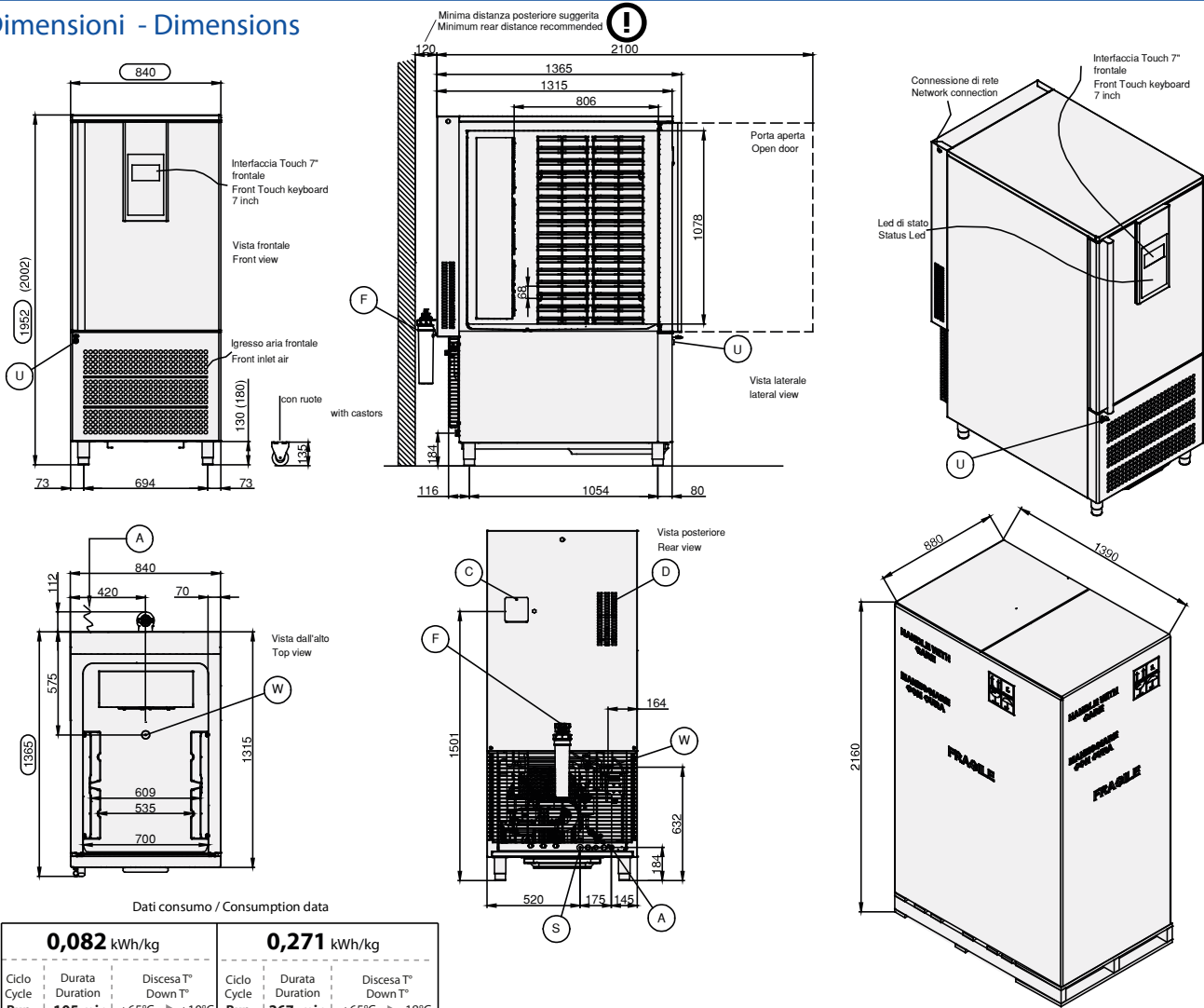
68

PassoTeglie
Trays Pitch
(mm)

Caratteristiche - Features

Codice Prodotto Code number	BT15-2.70 A	BT15-2.70 W
Alimentazione Elettrica Power supply	400V/3N/50HZ	400V/3N/50HZ
Lunghezza esterna Outside length	840 mm	840 mm
Profondità Depth (con maniglia - with handle)	1315 (1365) mm	1315 (1365) mm
Altezza esterna Height (con ruote - with castors)	1952/ 2002 (1957) mm	1952/ 2002 (1957) mm
Capacità Capacity 600x400 GN 1/1 / litri - litres	30 / 610	30 / 610
Compressore Compressor	Semi-Hermetic	Semi-Hermetic
Resa abbattimento Output chilling (+90°C/+3°C) / (+90°C/-18°C)	70 Kg / 55 Kg	70 Kg / 55 Kg
Potenza riscaldamento Heating Power	1600 W	1600 W
Corrente assorbita/Consumo acqua Current absorbed / Water consumption	* 7.0 A 8.3 A	7.0 A / 198 l/h 8.3 A
Potenza frigorifera Refrigeration Power (-10°C/+45°C)	7800 W	7800 W
Tipo gas refrigerante / carica gas Refrigerant gas type / Gas charge	R452A (GWP 2141)/2200 g	R404A (GWP 3922)/2200 g
Livello rumore Noise level	68 dBA	68 dBA
Peso netto/lordo net/gross Weight	279 / 304 Kg	279/304 Kg
Dati spedizione (LxPxH) Shipment data (WxDxH)	880 x 1400 x 2160 mm 304 Kg	880 x 1400 x 2160 mm 304 Kg

Dimensioni - Dimensions



BT 15-2.70 400V/3N/50Hz Blast chiller Multifunction

- (A) Electrical cable supply / Cavo Alimentazione
- (S) Water inlet connection 3/4" gas / Connessione ingresso acqua 3/4" gas
- (D) Dehumidification output / Uscita deumidificazione
- (F) Filtro acqua spruzzatori / Water sprayer filter
- (W) Drainage Discharge 20 mm / Scarico acqua 20 mm
- (C) Cleaning sprayer access / Accesso per pulizia spruzzatori
- (U) USB connection / Connessione USB

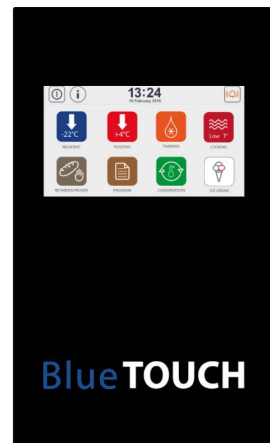


Connessione **WI-FI** opzionale / Optional **WI-FI** connection

Funzioni / Functions

INTERFACCIA 7" TOUCH / 7" TOUCH INTERFACE

Versione / Version	Abbatimento / Blast chiller cycles	Ciclo gelato / Ice cream cycle	Ciclo conservazione / Conservation cycle	Fermevitazione / Retarder prover	Cottura a bassa T° / Low T° cooking	Ciclo scongelamento / Thawing cycles	Sbinamento gas caldo / Hot gas defrosting	Programmi memorizzati / Stored Programs	Ciclo Ozono / Ozone cycle	Ventil. Evaporatore a velocità variabile / Variable speed fans evaporator	Resistenza a potenza variabile / Variable power resistance	Controllo dinamico Set / Dynamic Frost Control	Algoritmo controllo umidità / Humidity control algorithm	Carico/Scarico dati-USB / Load/Download data-USB	Connettività rete / Network connectivity
START	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
FULL	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●





Abbattitore di Temperatura
Blast chiller



Gelateria
Icecream



Ciclo conservazione
Conservation cycle



Scongelamento
Thawing



Programmi abbattimento
Chilling programs



Fermalievitazione
Retarder Prover



Cottura a bassa T°
Low Cooking T°



Ozono (opzionale)
Ozone (optional)

Caratteristiche

- Spessore isolamento pareti 70mm
- Costruito in AISI304
- Sbrinamento a Gas caldo e a ventilazione forzata
- Controllo Touch da 7"
- Funzioni presenti : Abbattimento positivo , negativo , continuo , abbattimento automatico, scongelamento, conservazione , fermalievita , cottura a bassa temperatura , ciclo gelato , programmi memorizzabili ,report allarmi HACCP
- Importazione ed esportazione dati con USB
- Algoritmo di controllo della umidificazione e deumidificazione
- Sonda prodotto

Opzioni

- Opzione kit ruote
- Opzione kit pasticceria passo 10 mm
- Condensazione ad acqua opzionale
- Sanitizzazione ad Ozono
- Versioni a 60 Hz
- Seconda sonda prodotto
- Connettività rete



Features

- Tickness insulation walls 70 mm
- AISI 304 stainless steel construction
- Hot gas defrosting and Forced ventilation
- 7" Touch control
- Functions available: Blast chilling, blast freezing, Blast freezing continuous, automatic blast chilling - thawing - ice cream- conservation- retarder provers - low temperature cooking - storable cycle programs - HACCP report alarms
- Upload and Download data with USB
- Humidification and dehumidification control algorithm
- Core (product) probe
- Castor kit option

Optional

- Castor kit
- Kit Pastry option step 10 mm
- Option Water condensing version
- Ozone sanitation
- 60Hz Versions
- Second core (product) probes
- Network connectivity

Capacità - Capacity



65 kg
+90°C → +3°C



50 kg
+90°C → -18°C

15

Teglie / Trays
GN 1/1
600x400 mm

21

Vaschette gelato
5 litres Pans
165x360xH120(mm)

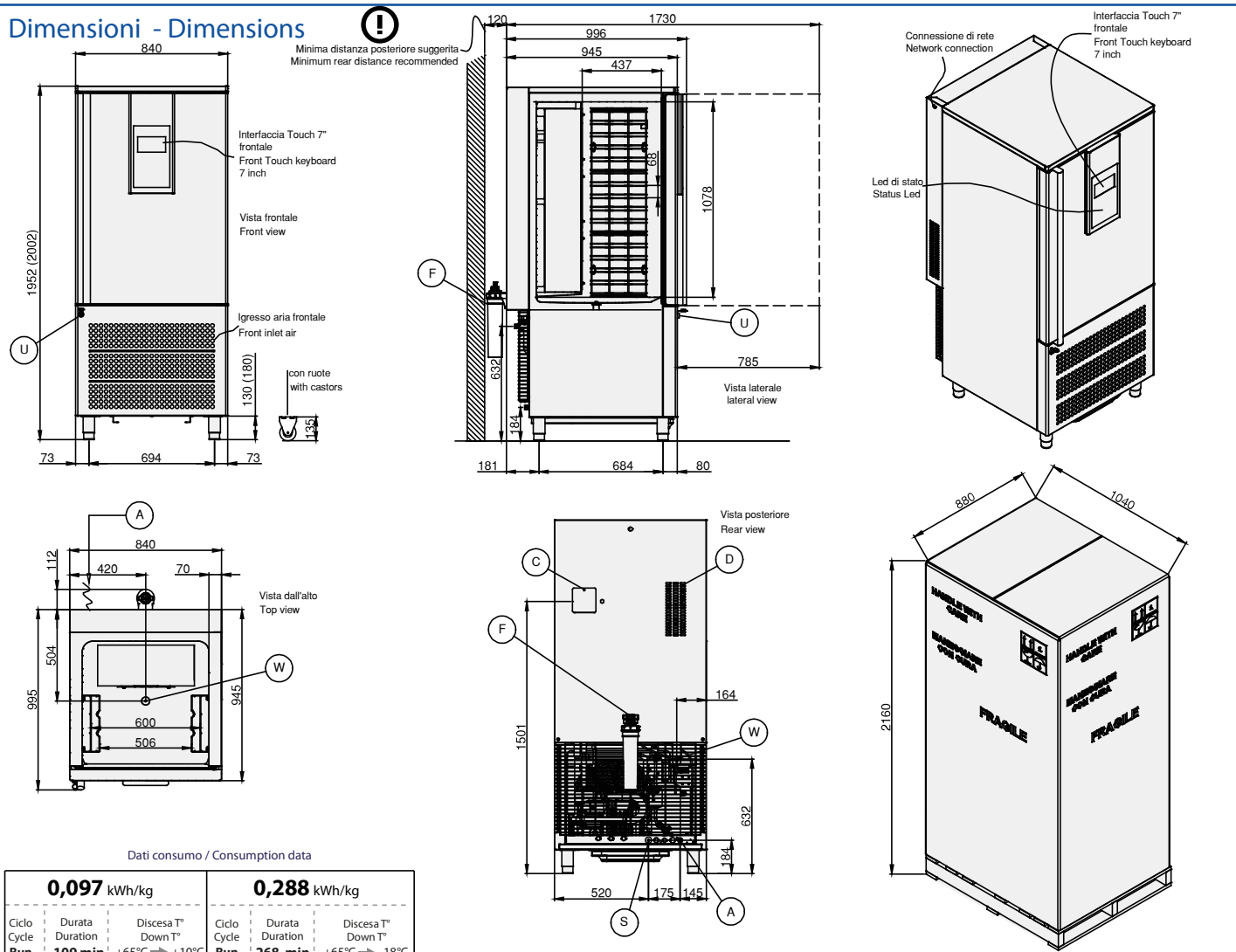
68

PassoTeglie
Trays Pitch
(mm)

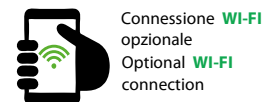
Caratteristiche - Features

Codice Prodotto Code number	BT15.65 A	BT15.65 W
Alimentazione Elettrica Power supply	400V/3N/50HZ	400V/3N/50HZ
Lunghezza esterna Outside length	840 mm	840 mm
Profondità Depth (con maniglia - with handle)	945 (995) mm	945 (995) mm
Altezza esterna Height (con ruote - with castors)	1952/ 2002 (1957) mm	1952/ 2002 (1957) mm
Capacità Capacity 600x400 GN 1/1 / litri - litres	15 / 330	15 / 330
Compressore Compressor	Semi-Hermetic	Semi-Hermetic
Resa abbattimento Output chilling (+90°C/+3°C) / (+90°C/-18°C)	65 Kg / 50 Kg	65 Kg / 50 Kg
Potenza riscaldamento Heating Power	1600 W	1600 W
Corrente assorbita/Consumo acqua Current absorbed / Water consumption	* 7.0 A 8.3 A	7.0 A / 198 l/h 8.3 A
Potenza frigorifera Refrigeration Power (-10°C/+45°C)	7800 W	7800 W
Tipo gas refrigerante / carica gas Refrigerant gas type / Gas charge	R452A (GWP 2141)/2200 g	R404A (GWP 3922)/2200 g
Livello rumore Noise level	68 dBA	68 dBA
Peso netto/lordo net/gross Weight	259 / 286 Kg	257 / 284 Kg
Dati spedizione (LxDxH) Shipment data (WxDxH)	880 x 1040 x 2160 mm 286 Kg	880 x 1040 x 2160 mm 284 Kg

Dimensioni - Dimensions



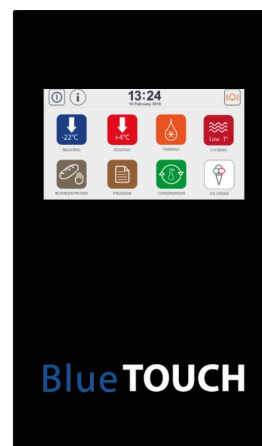
- (A) Electrical cable supply
Cavo Alimentazione
- (S) Water inlet connection 3/4" gas
Connessione ingresso acqua 3/4" gas
- (D) Dehumidification output
Uscita deumidificazione
- (F) Filtro acqua spruzzatori
Water sprayer filter
- (W) Drainage Discharge 20 mm
Scarico acqua 20 mm
- (C) Cleaning sprayer access
Accesso per pulizia spruzzatori
- (U) USB connection
Connessione USB



Funzioni / Functions

Versione Version	Abbruttamento Blast chiller cycles	Ciclo gelato Ice cream cycle	Ciclo conservazione Conservation cycle	Fermilievitazione Retarder prover	Cottura a bassa T° Low T° cooking	Ciclo scongelamento Thawing cycles	Sbinamento gas caldo Hot gas defrosting	Programmi memorizzati Stored Programs	Ciclo Ozono Ozone cycle	Ventil. Evaporatore a velocità variabile Variable speed fans evaporator	Resistenza a potenza variabile Variable power resistance	Controllo dinamico Set Dynamic Frost Control	Algoritmo controllo umidità Humidity control algorithm	Carico/Scarico dati-USB Load/Download data-USB	Connettività rete Network connectivity
START	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
FULL	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●

INTERFACCIA 7" TOUCH 7" TOUCH INTERFACE





Abbattitore di Temperatura
Blast chiller



Gelateria
Icecream



Ciclo conservazione
Conservation cycle



Scongelamento
Thawing



Programmi abbattimento
Chilling programs



Ozono (opzionale)
Ozone (optional)

Caratteristiche

- Spessore isolamento pareti 85 mm
- Costruito in AISI 304
- Sbrinamento a Gas caldo e ventilazione forzata
- Controllo Touch da 7"
- Funzioni presenti: Abbattimento Positivo, Negativo, Continuo, Smart Cycle, Scongelamento, Conservazione, Ciclo Gelato, Programmi memorizzabili, Report allarmi HACCP
- Importazione ed esportazione dati con USB
- Sonda prodotto

Opzioni

- Sanitizzazione ad Ozono
- Condensazione ad acqua
- Versioni a 60 Hz
- Senza Unità condensante
- Unità condensante insonorizzata
- Seconda sonda prodotto



Features

- Thickness insulation walls 85 mm
- AISI 304 stainless steel construction
- Hot gas defrosting and forced ventilation
- 7" Touch control
- Functions available: Blast chilling, Shock freezing, Shock freezing continuous, Smart Cycle, Thawing, Conservation, Ice cream cycle, Storable cycle programs, HACCP report alarms
- Upload and Download data with USB
- Core (product) probe

Optional

- Ozone sanitation
- Water cooled condenser
- 60 Hz versions
- Without condensing unit
- Soundproof condensing unit
- Second core (product) probes

Capacità - Capacity

BT20 C+ 80



80 kg
+90°C → +3°C



65 kg
+90°C → -18°C

BT20 C+ 110



110 kg
+90°C → +3°C



95 kg
+90°C → -18°C

1

Carrello forni Convotherm
Convotherm Oven trolley
20.10 (PLUS 3)

Predisposto
connessione **WI-FI**
Predisposed **WI-FI**
connection



Caratteristiche - Features

Codice Prodotto Code number	BT20 C+_80	BT20 C+_110
Alimentazione Elettrica Power supply	400V/3N/50HZ	400V/3N/50HZ
Lunghezza esterna Outside length	1040 mm	1040 mm
Profondità Depth	1029 mm	1029 mm
Altezza esterna Height	2275 mm	2275 mm
Dimensione max carrello (LxPxH) Max Trolley Dimensions (WxDxH)	1 Convotherm Trolley 20.10	1 Convotherm Trolley 20.10
Potenza assorbita Absorbed power	3600 W - 8A	4200 W - 13A
Resa abbattimento Output chilling (+90°C/+3°C)	80 kg	110 kg
Resa surgelazione Output freezing (+90°C/-18°C)	65 kg	95 kg
Peso lordo Gross Weight	340 kg	340 kg
Dati spedizione (LxPxH) Shipment data (WxDxH)	1210 x1090 x 2370 mm	1210 x1090 x 2370 mm

CARATTERISTICHE UNITÀ REMOTA REMOTE UNIT FEATURES

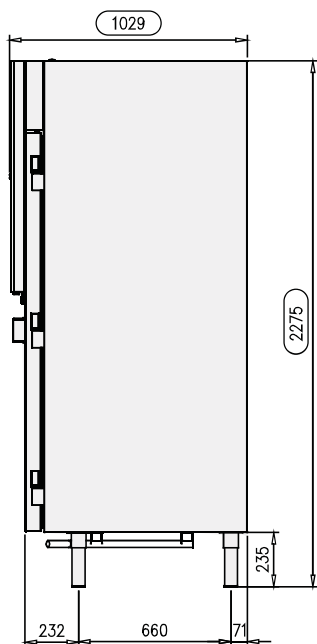
Unità a Bordo
No remote Unit

Unità Remota - Remote Unit
(distanza max 15 m - max distance 15 m)

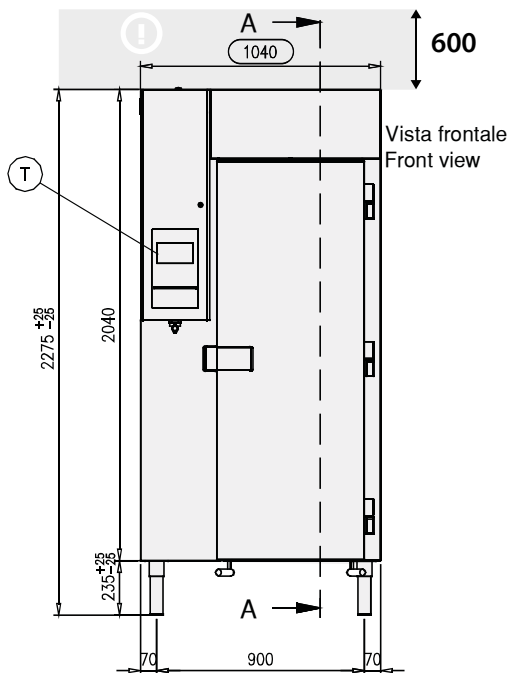
Alimentazione Voltage	400V/3N/50HZ	400V/3N/50HZ
Potenza Frigorifera Refrigeration Power (-20°C/+45°C)	6500 W	8150 W
Sbrinamento Defrost	Gas Caldo - Hot Gas	Gas Caldo - Hot Gas
Cavo alimentazione Cable size (5 m included)	5 x 2.5 mm	5 x 2.5 mm
Diametro Tubo Mandata Diameter Discharge Pipe mm	12	12
Diametro Tubo Aspirazione Diameter Suction Pipe mm	22	22
Diametro Tubo Gas Caldo Diameter Hot Gas Pipe mm	10	10
Fluido refrigerante Refrigeration Fluid	R 452a (GWP=2141)	R 452a (GWP=2141)
Dati spedizione (LxPxH) Shipment data (WxDxH)	700 x 1100 x 750 mm (162 Kg)	700 x 1100 x 750 mm (170 Kg)

Dimensioni - Dimensions

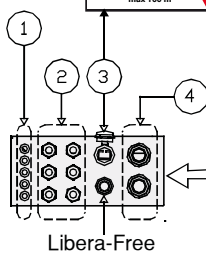
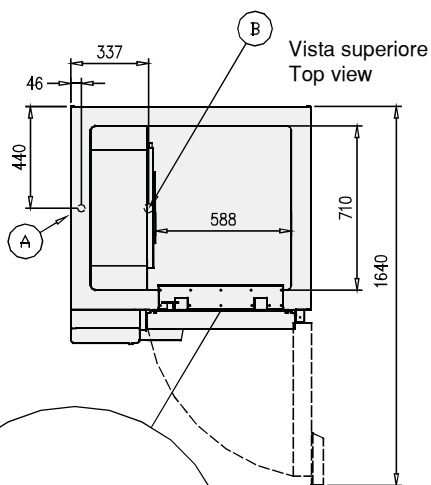
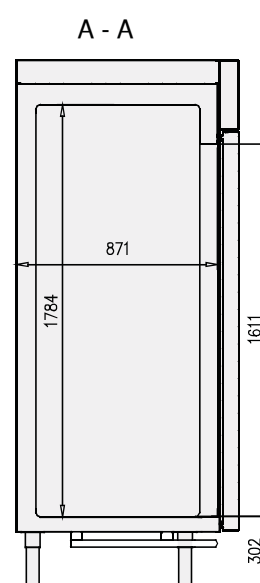
Vista laterale
Lateral view



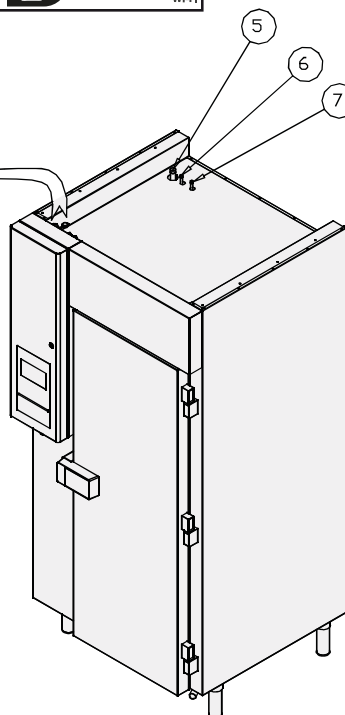
! Minima altezza operativa per installazione
Minimum operating Height for installation



Sezione laterale
Lateral section



Libera-Free
Legenda uscite cavi
Cables output legend



Predisposto
connessione **WI-FI**
Predisposed **WI-FI**
connection



- 1 Ingresso Sonde
Probes input
- 2 Uscite carichi/Ozono/microporta
Outputs/Ozone/micro door
- 3 Connessione di rete - Wi-Fi
Network connections - WIFI
- 4 Cavi da UC 3x2.5 e 12 x 1
Cables from UC 3x2.5 and 12x1

- 5 Linea di aspirazione
Suction line
- 6 Linea gas caldo
Hot gas line
- 7 Linea del liquido
Liquid line

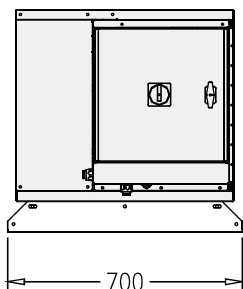
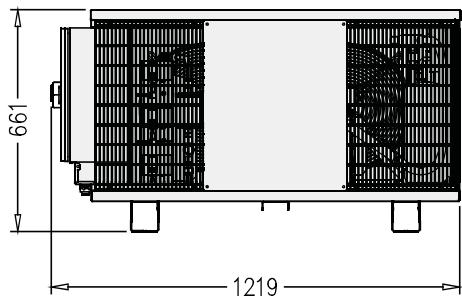
- A Drainage Discharge Ø1" gas
Scarico acqua Ø 1" gas
- B Drainage Discharge Ø1/2" gas
Scarico acqua Ø1/2" gas
- T Pannello comandi Touch 7"
7" Touch Panel

Unità condensante - Condensing Unit

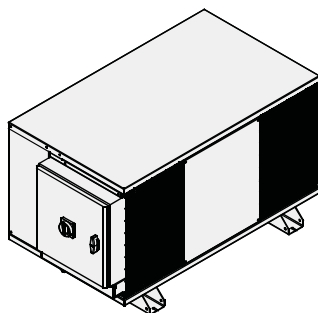
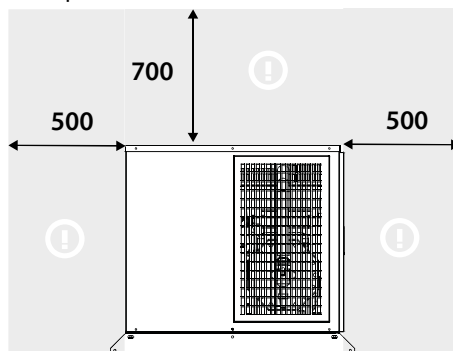
3 HP - 4 HP

Unità condensante
Condensing Unit

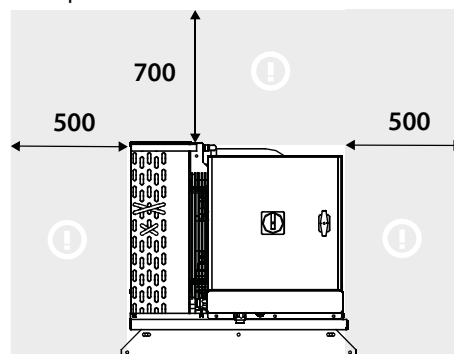
Protetta - With cover (Optional)



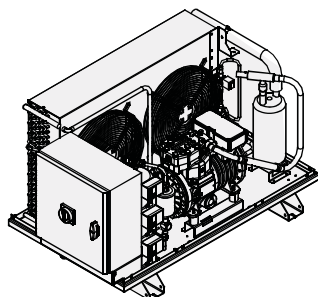
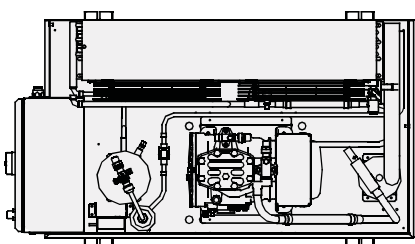
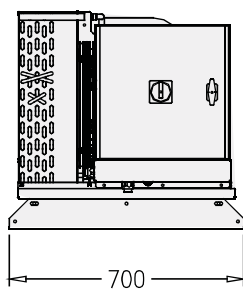
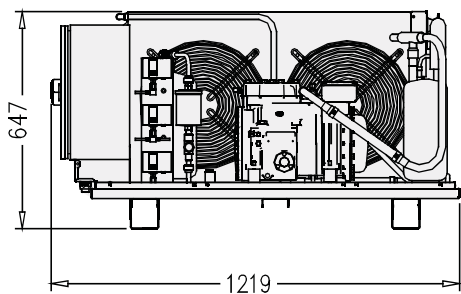
Minimo spazio libero
Free space min.



Minimo spazio libero
Free space min.



NON Protetta - Without cover (Standard)



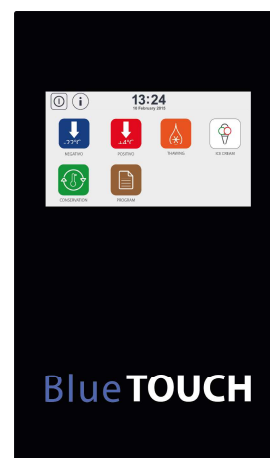
Funzioni / Functions

Versione Version	Abbattimento Blast chiller cycles	Ciclo gelato Ice cream cycle	Ciclo conservazione Conservation cycle	Ciclo scongelamento Thawing cycles	Ciclo Ozono Ozone cycle	Sbrinamento gas caldo Hot gas defrosting	Programmi memorizzati Stored Programs	Ventili. Evaporatore a velocità variabile Variable speed fans evaporator	Resistenza a potenza variabile Variable power resistance	Controllo dinamico Set Dynamic Frost Control	Carico/Scarico dati-USB Load/Download data-USB
START	●	●	●	●		●	●			●	●
FULL	●	●	●	●	●	●	●			●	●

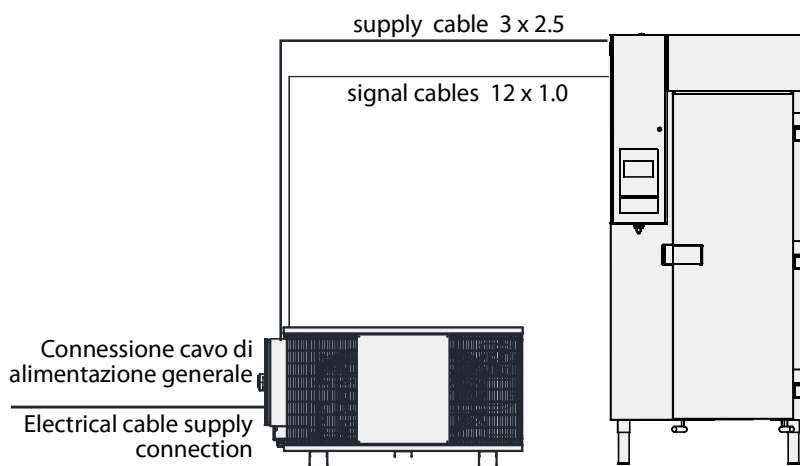
INTERFACCIA 7" TOUCH 7" TOUCH INTERFACE



Predisposto
connessione **WI-FI**
Predisposed **WI-FI**
connection



Connessioni elettriche - Electrical connections



Impianto fornito privo di unità condensante Clausole esonerative garanzia

Castelmac garantisce solo il buon funzionamento dei componenti forniti con l'impianto. Sono escluse dalla garanzia:- le prestazioni frigorifere della macchina- malfunzionamenti dovuti a parziali o non conformi connessioni della macchina alla unità centrale di refrigerazione o a unità condensanti di terzi. In particolare non garantisce danni derivanti da mancata connessione all'ingresso di allarme reso disponibile dalla scheda elettronica e che permette il blocco dell'impianto, il quale interviene in caso di malfunzionamento della centrale frigorifera o della unità condensante fornita da terzi. Sbrinamento a gas caldo disponibile solo se viene fornita la linea di gas caldo (distanza < 25m). Sbrinamento ad aria disponibile da pannello di controllo

Connessione a unità condensante fornita da terzi

- Fornito segnale di comando per compressore
- Fornito segnale di comando per valvola gas caldo (se presente)
- Disponibile ingresso su scheda elettronica per segnale di allarme da unità condensante, che permette di bloccare la macchina .

Connessione a Centrale frigorifera

- Deve essere disabilitata la funzione di surgelazione
- Usare linea con temperatura di evaporazione -28°C/-30°C
- Disponibile solo segnale per la valvola di liquido (valvola non fornita)
- Disponibile ingresso su scheda elettronica per segnale di allarme dalla centrale frigorifera, che permette di bloccare la macchina



Machine delivered without condensing unit Disclaimer Clause

Castelmac garantisce solo il buon funzionamento dei componenti della macchina. It's excluded from the warranty:- the cooling performance of the machine- malfunctioning or damages due to the partial or not complete connection of the machine with the central cooling unit or the not original condensing unit. In particular there is no warranty on damages on the machine due to the missed connection of the alarm input which stops the machine in case of alarm coming from the central cooling unit or the not original condensing unit. Hot gas defrosting available only if hot gas supplied (distance < 25 m). Alternative air defrosting available from control panel.

Connection to condensing unit NOT supply by CastelMac

- Output signal supplied for switch on compressor
- Output signal supplied for switch on hot gas valve (if present)
- Input signal available for alarm coming from the condensing unit, which stops the machine.

Connection to central cooling unit

- Blast Freezing function must be disabled (do not work)
- Use the freezing line (-28°C / - 30°C Evaporation)
- Output signal supplied for liquid line valve control (valve not supplied)
- Input signal available for general alarm from the central cooling unit, which stops the machine



Abbattitore di Temperatura
Blast chiller



Gelateria
Icecream



Ciclo conservazione
Conservation cycle



Scongelamento
Thawing



Programmi abbattimento
Chilling programs



Ozono (opzionale)
Ozone (optional)

Caratteristiche

- Spessore isolamento pareti 85 mm
- Costruito in AISI 304
- Sbrinamento a Gas caldo e ventilazione forzata
- Controllo Touch da 7"
- Funzioni presenti: Abbattimento Positivo, Negativo, Continuo, Smart Cycle, Scongelamento, Conservazione, Ciclo Gelato, Programmi memorizzabili, Report allarmi HACCP
- Importazione ed esportazione dati con USB
- Sonda prodotto

Opzioni

- Sanitizzazione ad Ozono
- Condensazione ad acqua
- Versioni a 60 Hz
- Senza Unità condensante
- Unità condensante insonorizzata
- Seconda sonda prodotto



Features

- Thickness insulation walls 85 mm
- AISI 304 stainless steel construction
- Hot gas defrosting and forced ventilation
- 7" Touch control
- Functions available: Blast chilling, Shock freezing, Shock freezing continuous, Smart Cycle, Thawing, Conservation, Ice cream cycle, Storable cycle programs, HACCP report alarms
- Upload and Download data with USB
- Core (product) probe

Optional

- Ozone sanitation
- Water cooled condenser
- 60 Hz versions
- Without condensing unit
- Soundproof condensing unit
- Second core (product) probes

Capacità - Capacity

BT20 R 80



80 kg
+90°C → +3°C



65 kg
+90°C → -18°C

BT20 R 110



110 kg
+90°C → +3°C



95 kg
+90°C → -18°C



Carrello forni Rational
Rational Oven trolley
SCC201

Predisposto
connessione **WI-FI**
Predisposed **WI-FI**
connection



Caratteristiche - Features

Codice Prodotto Code number	BT20 R_80	BT20 R_110
Alimentazione Elettrica Power supply	400V/3N/50HZ	400V/3N/50HZ
Lunghezza esterna Outside length	1040 mm	1040 mm
Profondità Depth	1029 mm	1029 mm
Altezza esterna Height	2275 mm	2275 mm
Dimensione max carrello (LxPxH) Max Trolley Dimensions (WxDxH)	1 Rational trolley SCC201	1 Rational trolley SCC201
Potenza assorbita Absorbed power	3600 W - 8A	4200 W - 13A
Resa abbattimento Output chilling (+90°C/+3°C)	80 kg	110 kg
Resa surgelazione Output freezing (+90°C/-18°C)	65 kg	95 kg
Peso lordo Gross Weight	340 kg	340 kg
Dati spedizione (LxPxH) Shipment data (WxDxH)	1210 x1090 x 2370 mm	1210 x1090 x 2370 mm

CARATTERISTICHE UNITÀ REMOTA REMOTE UNIT FEATURES

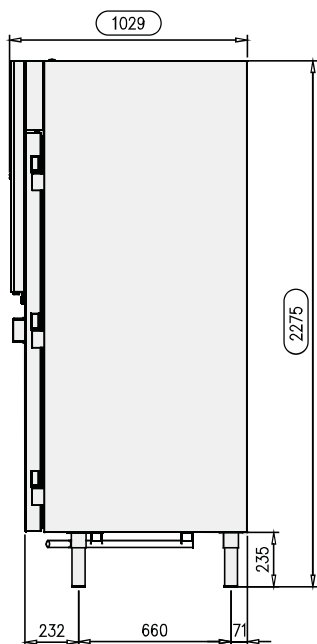
Unità a Bordo No remote Unit

Unità Remota - Remote Unit (distanza max 15 m - max distance 15 m)

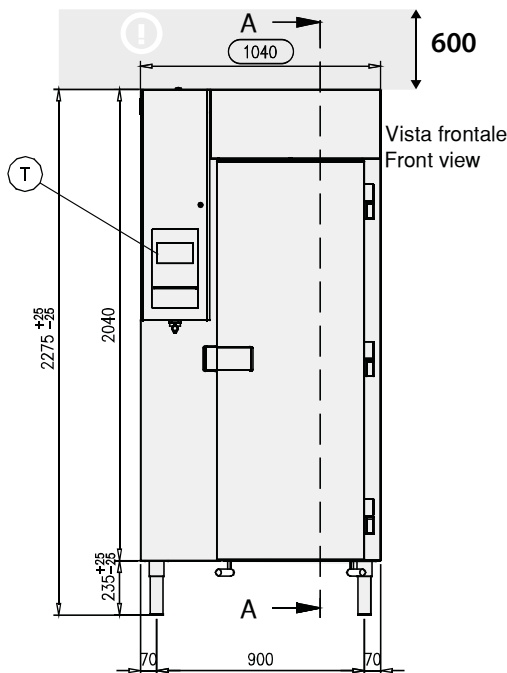
Alimentazione Voltage	400V/3N/50HZ	400V/3N/50HZ
Potenza Frigorifera Refrigeration Power (-20°C/+45°C)	6500 W (3 HP)	8150 W (4HP)
Sbrinamento Defrost	Gas Caldo - Hot Gas	Gas Caldo - Hot Gas
Cavo alimentazione Cable size (5 m included)	5 x 2.5 mm	5 x 2.5 mm
Diametro Tubo Mandata Diameter Discharge Pipe mm	12	12
Diametro Tubo Aspirazione Diameter Suction Pipe mm	22	22
Diametro Tubo Gas Caldo Diameter Hot Gas Pipe mm	10	10
Fluido refrigerante Refrigeration Fluid	R 452a (GWP=2141)	R 452a (GWP=2141)
Dati spedizione (LxPxH) Shipment data (WxDxH)	700 x 1100 x 750 mm (162 Kg)	700 x 1100 x 750 mm (170 Kg)

Dimensioni - Dimensions

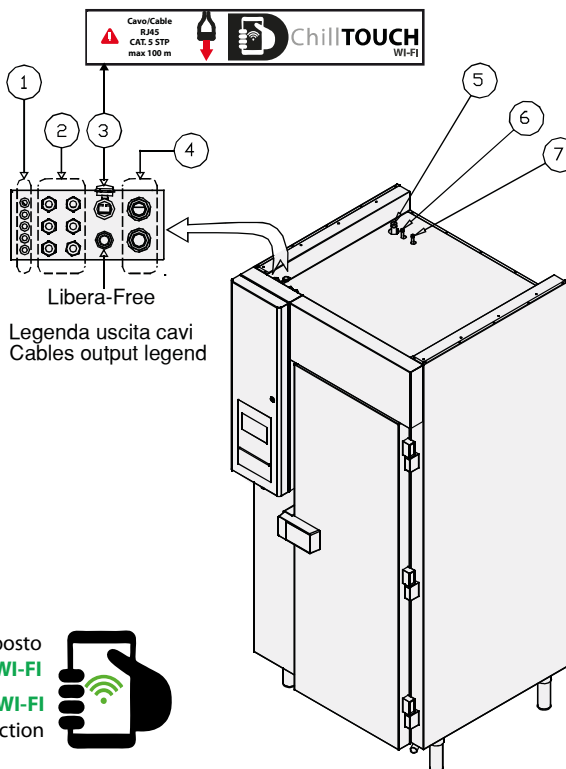
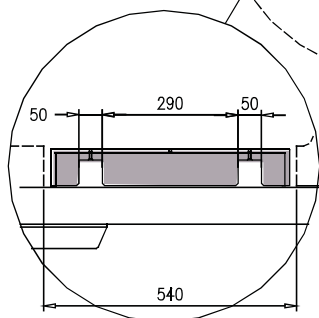
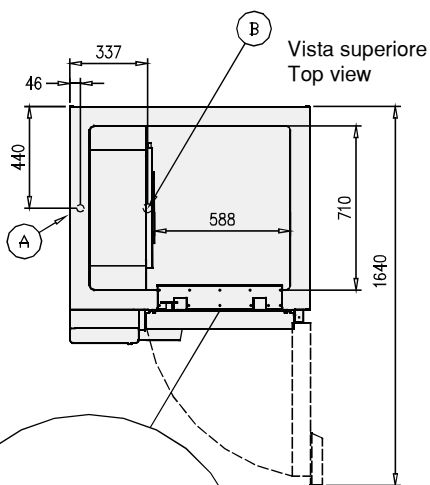
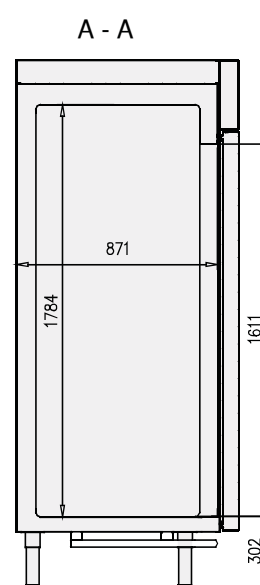
Vista laterale
Lateral view



! Minima altezza operativa per installazione
Minimum operating Height for installation



Sezione laterale
Lateral section



Libera-Free
Legenda uscita cavi
Cables output legend

Predisposto
connessione **WI-FI**
Predisposed
WI-FI
connection



- 1 Ingresso Sonde
Probes input
- 2 Uscite carichi/Ozono/microporta
Outputs/Ozone/micro door
- 3 Connessione di rete - Wi-Fi
Network connections - WIFI
- 4 Cavi da UC 3x2.5 e 12 x 1
Cables from UC 3x2.5 and 12x1

- 5 Linea di aspirazione
Suction line
- 6 Linea gas caldo
Hot gas line
- 7 Linea del liquido
Liquid line

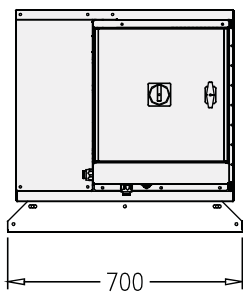
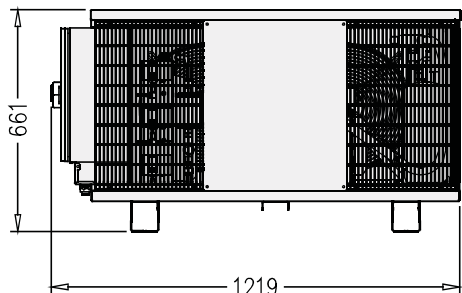
- A Drainage Discharge Ø1" gas
Scarico acqua Ø 1" gas
- B Drainage Discharge Ø1/2" gas
Scarico acqua Ø1/2" gas
- T Pannello comandi Touch 7"
7" Touch Panel

Unità condensante - Condensing Unit

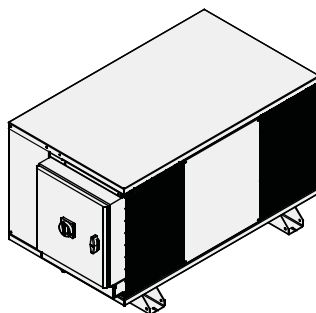
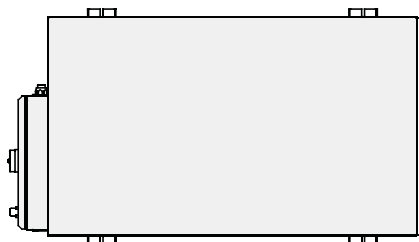
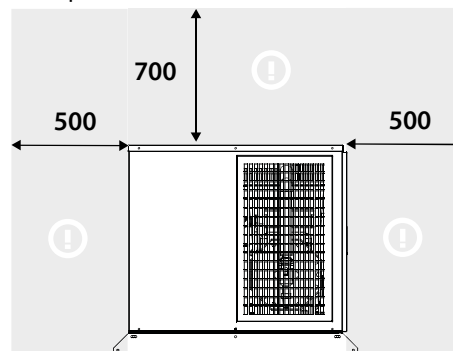
3 HP - 4 HP

Unità condensante
Condensing Unit

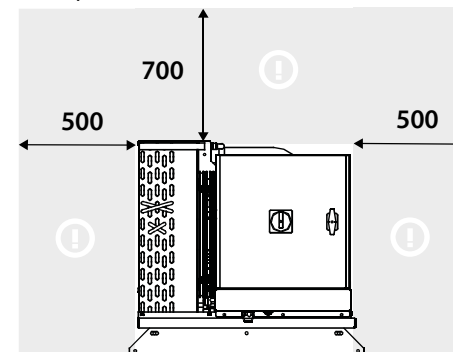
Protetta - With cover (Optional)



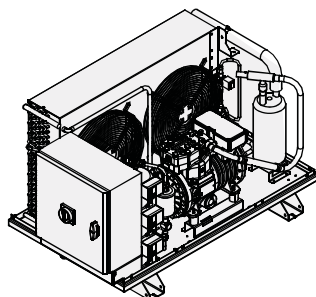
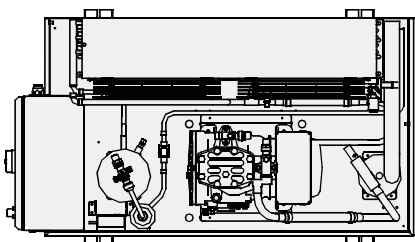
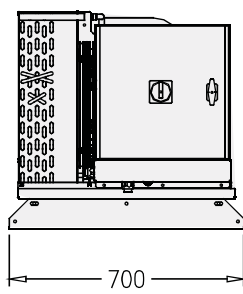
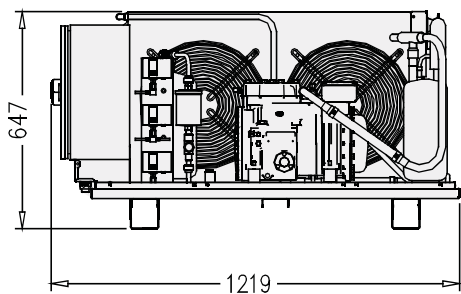
Minimo spazio libero
Free space min.



Minimo spazio libero
Free space min.



NON Protetta - Without cover (Standard)



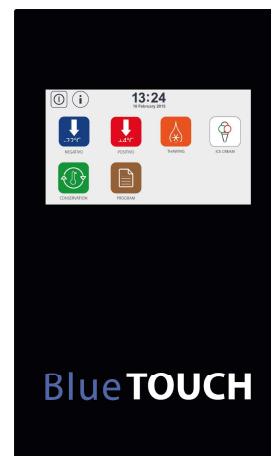
Funzioni / Functions

Versione Version	Abbatimento Blast chiller cycles	Ciclo gelato Ice cream cycle	Ciclo conservazione Conservation cycle	Ciclo scongelamento Thawing cycles	Ciclo Ozono Ozone cycle	Sbrinamento gas caldo Hot gas defrosting	Programmi memorizzati Stored Programs	Ventili. Evaporatore a velocità variabile Variable speed fans evaporator	Resistenza a potenza variabile Variable power resistance	Controllo dinamico Set Dynamic Frost Control	Carico/Scarico dati-USB Load/Download data-USB
START	●	●	●	●		●	●			●	●
FULL	●	●	●	●	●	●	●			●	●

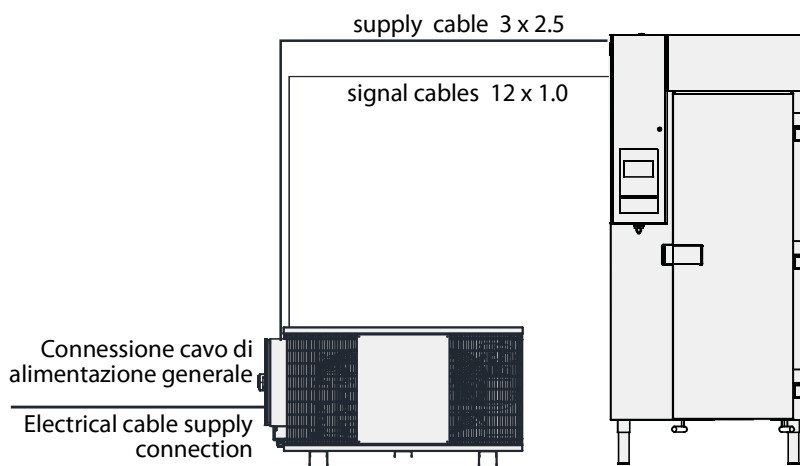
INTERFACCIA 7" TOUCH 7" TOUCH INTERFACE



Predisposto
connessione **WI-FI**
Predisposed
WI-FI
connection



Connessioni elettriche - Electrical connections



Impianto fornito privo di unità condensante Clausole esonerative garanzia

Castelmac garantisce solo il buon funzionamento dei componenti forniti con l'impianto. Sono escluse dalla garanzia:- le prestazioni frigorifere della macchina- malfunzionamenti dovuti a parziali o non conformi connessioni della macchina alla unità centrale di refrigerazione o a unità condensanti di terzi. In particolare non garantisce danni derivanti da mancata connessione all'ingresso di allarme reso disponibile dalla scheda elettronica e che permette il blocco dell'impianto, il quale interviene in caso di malfunzionamento della centrale frigorifera o della unità condensante fornita da terzi. Sbrinamento a gas caldo disponibile solo se viene fornita la linea di gas caldo (distanza < 25m). Sbrinamento ad aria disponibile da pannello di controllo

Connessione a unità condensante fornita da terzi

- Fornito segnale di comando per compressore
- Fornito segnale di comando per valvola gas caldo (se presente)
- Disponibile ingresso su scheda elettronica per segnale di allarme da unità condensante, che permette di bloccare la macchina .

Connessione a Centrale frigorifera

- Deve essere disabilitata la funzione di surgelazione
- Usare linea con temperatura di evaporazione -28°C/-30°C
- Disponibile solo segnale per la valvola di liquido (valvola non fornita)
- Disponibile ingresso su scheda elettronica per segnale di allarme dalla centrale frigorifera, che permette di bloccare la macchina



Machine delivered without condensing unit Disclaimer Clause

Castelmac garantisce solo il buon funzionamento dei componenti della macchina. It's excluded from the warranty:- the cooling performance of the machine- malfunctioning or damages due to the partial or not complete connection of the machine with the central cooling unit or the not original condensing unit. In particular there is no warranty on damages on the machine due to the missed connection of the alarm input which stops the machine in case of alarm coming from the central cooling unit or the not original condensing unit. Hot gas defrosting available only if hot gas supplied (distance < 25 m). Alternative air defrosting available from control panel.

Connection to condensing unit NOT supply by CastelMac

- Output signal supplied for switch on compressor
- Output signal supplied for switch on hot gas valve (if present)
- Input signal available for alarm coming from the condensing unit, which stops the machine.

Connection to central cooling unit

- Blast Freezing function must be disabled (do not work)
- Use the freezing line (-28°C / - 30°C Evaporation)
- Output signal supplied for liquid line valve control (valve not supplied)
- Input signal available for general alarm from the central cooling unit, which stops the machine



Abbattitore di Temperatura
Blast chiller



Gelateria
Icecream



Ciclo conservazione
Conservation cycle



Scongelamento
Thawing



Programmi abbattimento
Chilling programs



Ozono (opzionale)
Ozone (optional)

Caratteristiche

- Spessore isolamento pareti 70 mm
- Costruito in AISI 304
- Sbrinamento a Gas caldo e ventilazione forzata
- Controllo Touch da 7"
- Funzioni presenti: Abbattimento Positivo, Negativo, Continuo, Smart Cycle, Scongelamento, Conservazione, Ciclo Gelato, Programmi memorizzabili, Report allarmi HACCP
- Importazione ed esportazione dati con USB
- Unità condensante a bordo (20-80)
- Sonda prodotto
- Pavimento e rampa inclusi

Opzioni

- Sanitizzazione ad Ozono
- Condensazione ad acqua
- Versioni a 60 Hz
- Senza Unità condensante
- Unità condensante insonorizzata
- Seconda sonda prodotto



Features

- Thickness insulation walls 70 mm
- AISI 304 stainless steel construction
- Hot gas defrosting and forced ventilation
- 7" Touch control
- Functions available: Blast chilling, Shock freezing, Shock freezing continuous, Smart Cycle, Thawing, Conservation, Ice cream cycle, Storable cycle programs, HACCP report alarms
- Upload and Download data with USB
- Condensing unit on board (20-80)
- Core (product) probe
- Floor and ramp included

Optional

- Ozone sanitation
- Water cooled condenser
- 60 Hz versions
- Without condensing unit
- Soundproof condensing unit
- Second core (product) probes

Capacità - Capacity

BT20-80



80 kg
+90°C → +3°C



65 kg
+90°C → -18°C

BT20-110



110 kg
+90°C → +3°C



95 kg
+90°C → -18°C

1

Carrello forni gastronomia
Combi steamer trolley
GN1/1 - GN 2/1
600 x 800 mm

Predisposto
connessione **WI-FI**
Predisposed **WI-FI**
connection



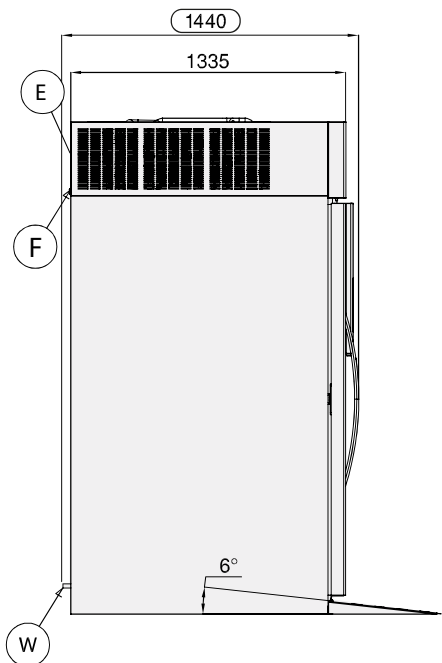
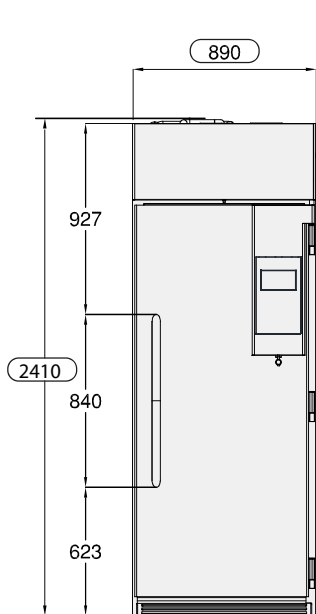
Caratteristiche - Features

Codice Prodotto Code number	BT20-80	BT20-80 RE	BT20-110 RE
Alimentazione Elettrica Power supply	400V/3N/50HZ	400V/3N/50HZ	400V/3N/50HZ
Lunghezza esterna Outside length	890 mm	890 mm	890 mm
Profondità Depth	1440 mm	1440 mm	1440 mm
Altezza esterna Height	2410 mm	2410 mm	2410 mm
Dimensione max carrello (LxPxH) Max Trolley Dimensions (WxDxH)	680 x 860 x 1860 mm	680 x 860 x 1860 mm	680 x 860 x 1860 mm
Potenza assorbita Absorbed power	3900 W	475 W + 3425 W	475 W + 3900 W
Resa abbattimento Output chilling (+90°C/+3°C)	80 kg	80 kg	110 kg
Resa surgelazione Output freezing (+90°C/-18°C)	65 kg	65 kg	95 kg
Peso netto/lordo Net/*Gross Weight	353 / 430 kg	255 / 332 kg	255 / 332 kg
Dati spedizione (LxPxH) Shipment data (WxDxH)	990 x 1532 x 2570 mm 430 kg	990 x 1532 x 2570 mm 332 kg	990 x 1532 x 2570 mm 332 kg

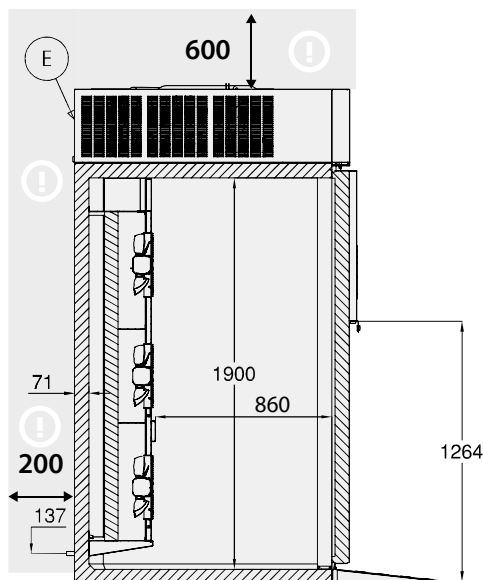
CARATTERISTICHE UNITÀ REMOTA REMOTE UNIT FEATURES

	Unità a Bordo No remote Unit	Unità Remota - Remote Unit (distanza max 15 m - max distance 15 m)	
Alimentazione Voltage	-	400V/3N/50HZ	400V/3N/50HZ
Potenza Frigorifera Refrigeration Power (-20°C/+45°C)	5400 W	5400 W	7270 W
Sbrinamento Defrost	Gas Caldo - Hot Gas	Gas Caldo - Hot Gas	Gas Caldo - Hot Gas
Cavo alimentazione Cable size (5 m included)	5 x 2.5 mm	5 x 2.5 mm	5 x 2.5 mm
Diametro Tubo Mandata Diameter Discharge Pipe mm	-	12	12
Diametro Tubo Aspirazione Diameter Suction Pipe mm	-	22	22
Diametro Tubo Gas Caldo Diameter Hot Gas Pipe mm	-	10	10
Fluido refrigerante Refrigeration Fluid	2,5 kg R 452a (GWP=2141)	R 452a (GWP=2141)	R 452a (GWP=2141)
Dati spedizione (LxPxH) Shipment data (WxDxH)	-	700 x 1100 x 750 mm (170 Kg)	700 x 1100 x 750 mm (170 Kg)

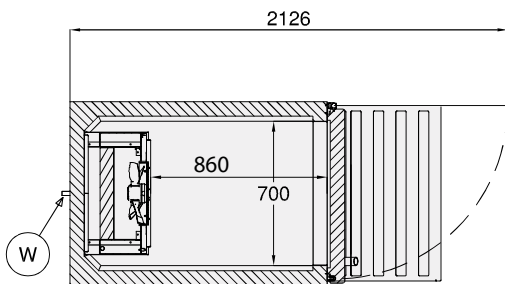
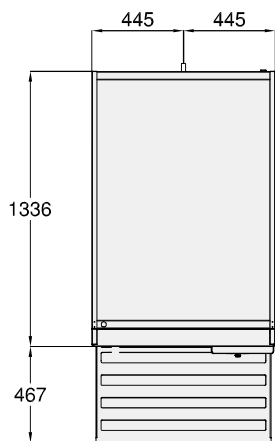
Dimensioni - Dimensions



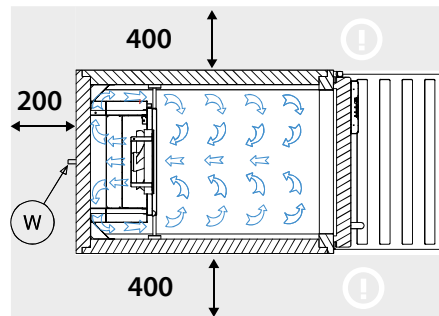
! Minima altezza operativa per installazione
Minimum operating Height for installation



! Zona libera per collegamento scarico acqua
Free area for water drain connection



FLUSSO ARIA
AIR FLOW



! Minimo spazio libero
Free space min.

Predisposto
connessione **WI-FI**
Predisposed
WI-FI
connection

F Cavo/Cable RJ45 CAT. 5 STP max 100 m **ChillTOUCH** WI-FI

W DRAINAGE DISCHARGE
SCARICO ACQUA

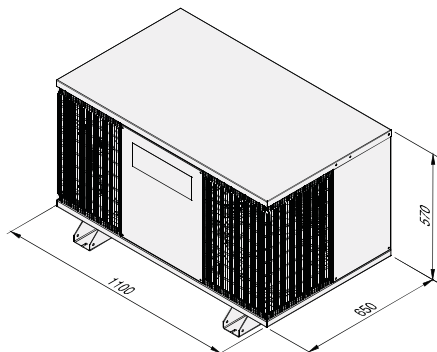
E ELECTRICAL CABLE SUPPLY
ALIMENTAZIONE ELETTRICA

Unità condensante - Condensing Unit

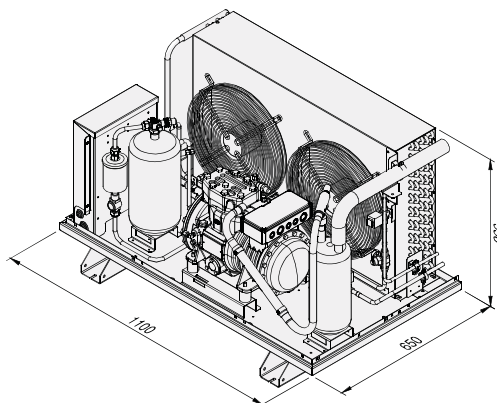
3.5 HP

Unità condensante
Condensing Unit

CT20-80 RE



Versione protetta
Protect version



Versione Aperta
open version

10mts remote distance standard KIT

Suction pipe	Ø22
Discharge side pipe	Ø12
Hot gas line pipe	Ø10
N°10 bends	Ø22 90°

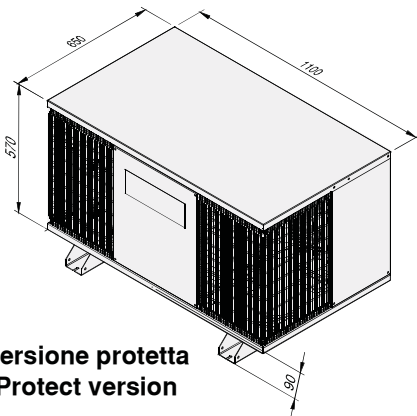
10mt di remotizzazione KIT di serie

Tubo Aspirazione	Ø22
Tubo mandata	Ø12
Tubo gas caldo	Ø10
N°10 curve	Ø22 90°

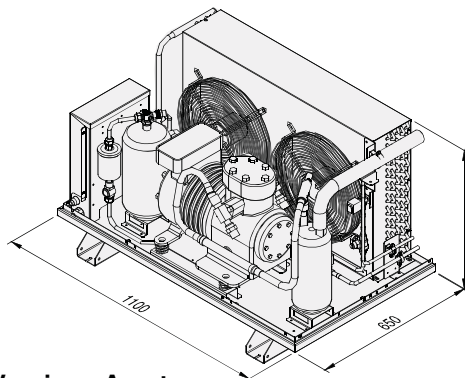
4.0 HP

Unità condensante
Condensing Unit

CT20-110 RE



Versione protetta
Protect version



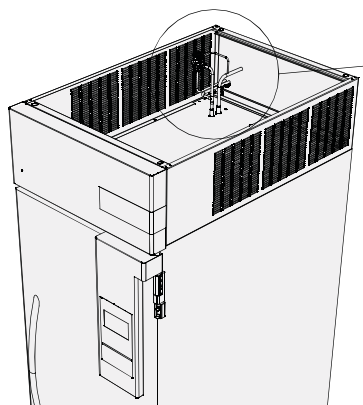
Versione Aperta
open version

10mts remote distance standard KIT

Suction pipe	Ø22
Discharge side pipe	Ø12
Hot gas line pipe	Ø12
N°10 bends	Ø22 90°

10mt di remotizzazione KIT di serie

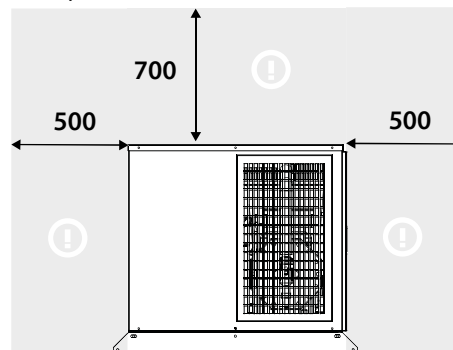
Tubo Aspirazione	Ø22
Tubo mandata	Ø12
Tubo gas caldo	Ø12
N°10 curve	Ø22 90°



Zona connessione
tubi
Pipes connection
area



Minimo spazio libero
Free space min.



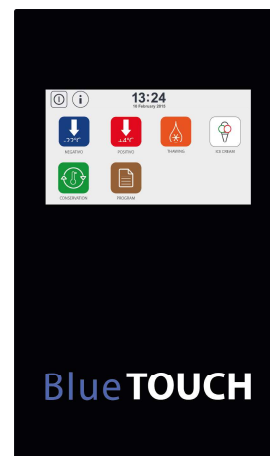
Funzioni / Functions

Versione Version	Abbatimento Blast chiller cycles	Ciclo gelato Ice cream cycle	Ciclo conservazione Conservation cycle	Ciclo scongelamento Thawing cycles	Ciclo Ozono Ozone cycle	Sbrinamento gas caldo Hot gas defrosting	Programmi memorizzati Stored Programs	Ventili. Evaporatore a velocità variabile Variable speed fans evaporator	Resistenza a potenza variabile Variable power resistance	Controllo dinamico Set Dynamic Frost Control	Carico/Scarico dati-USB Load/Download data-USB
START	●	●	●	●		●	●			●	●
FULL	●	●	●	●	●	●	●			●	●

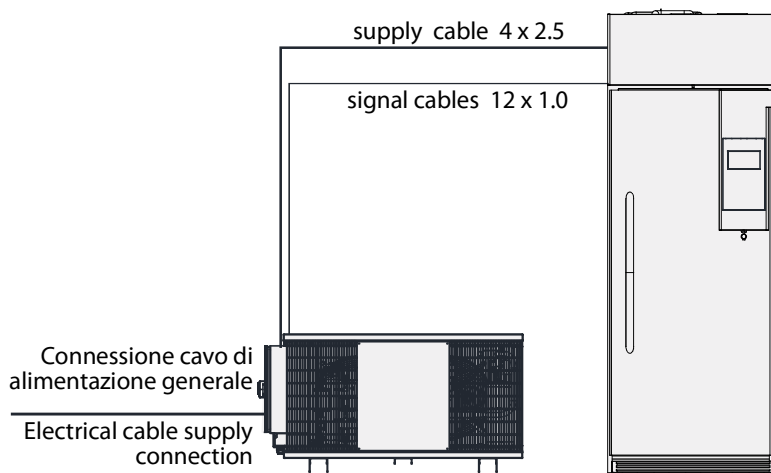
INTERFACCIA 7" TOUCH 7" TOUCH INTERFACE



Predisposto
connessione **WI-FI**
Predisposed
WI-FI
connection



Connessioni elettriche - Electrical connections



Impianto fornito privo di unità condensante Clausole esonerative garanzia

Castelmac garantisce solo il buon funzionamento dei componenti forniti con l'impianto. Sono escluse dalla garanzia:- le prestazioni frigorifere della macchina- malfunzionamenti dovuti a parziali o non conformi connessioni della macchina alla unità centrale di refrigerazione o a unità condensanti di terzi. In particolare non garantisce danni derivanti da mancata connessione all'ingresso di allarme reso disponibile dalla scheda elettronica e che permette il blocco dell'impianto, il quale interviene in caso di malfunzionamento della centrale frigorifera o della unità condensante fornita da terzi. Sbrinamento a gas caldo disponibile solo se viene fornita la linea di gas caldo (distanza < 25m). Sbrinamento ad aria disponibile da pannello di controllo

Connessione a unità condensante fornita da terzi

- Fornito segnale di comando per compressore
- Fornito segnale di comando per valvola gas caldo (se presente)
- Disponibile ingresso su scheda elettronica per segnale di allarme da unità condensante, che permette di bloccare la macchina .

Connessione a Centrale frigorifera

- Deve essere disabilitata la funzione di surgelazione
- Usare linea con temperatura di evaporazione -28°C/-30°C
- Disponibile solo segnale per la valvola di liquido (valvola non fornita)
- Disponibile ingresso su scheda elettronica per segnale di allarme dalla centrale frigorifera, che permette di bloccare la macchina



Machine delivered without condensing unit Disclaimer Clause

Castelmac guarantees only the good functioning of the components of the machine. It's excluded from the warranty:- the cooling performance of the machine- malfunctioning or damages due to the partial on not complete connection of the machine with the central cooling unit or the not original condensing unit. In particular the is no warranty on damages on the machine due to the missed connection of the alarm input which stops the machine in case of alarm coming from the central cooling unit or the not original condensing unit. Hot gas defrosting available only if hot gas supplied (distance < 25 m). Alternative air defrosting available from control panel.

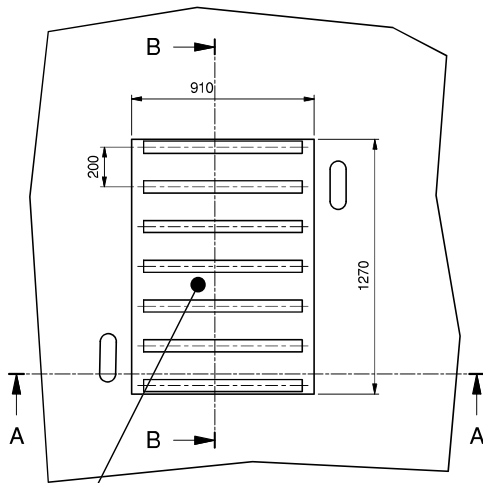


Connection to condensing unit NOT supply by Castelmac

- Output signal supplied for switch on compressor
- Output signal supplied for switch on hot gas valve (if present)
- Input signal available for alarm coming from the condensing unit, which stops the machine.

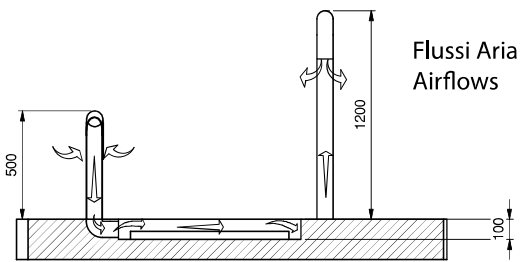
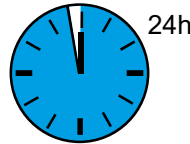
Connection to central cooling unit

- Blast Freezing function must be disabled (do not work)
- Use the freezing line (-28°C / - 30°C Evaporation)
- Output signal supplied for liquid line valve control (valve not supplied)
- Input signal available for general alarm from the central cooling unit, which stops the machine

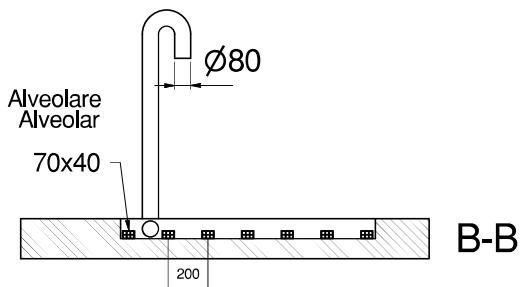


cavo - Excavation

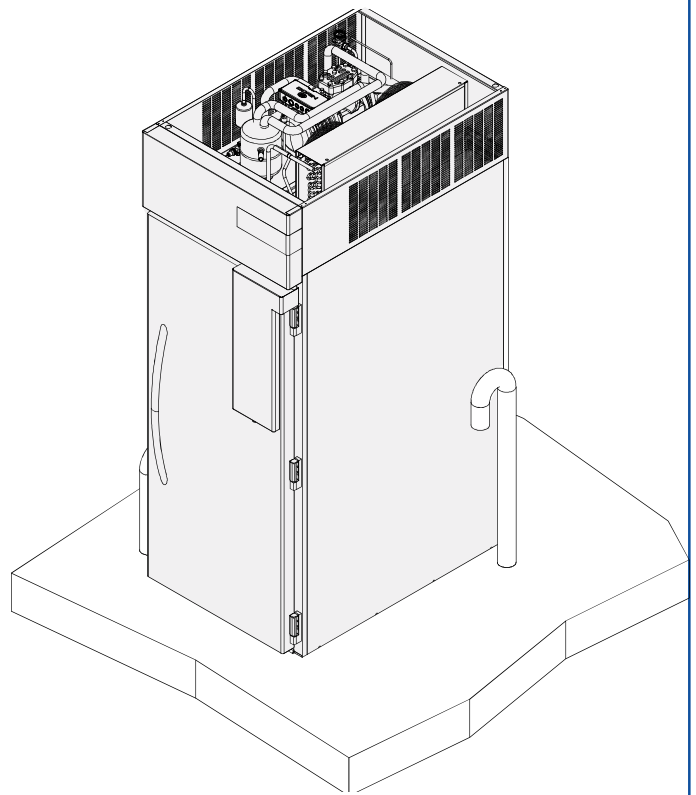
Soluzione per funzionamento 24h/giorno
For running 24 hours a day



A-A



B-B



! **Opere murarie e camini , a cura del cliente**
Masonry work and chimneys, charged to the customer.



Abbattitore di Temperatura
Blast chiller



Gelateria
Icecream



Ciclo conservazione
Conservation cycle



Scongelamento
Thawing



Programmi abbattimento
Chilling programs



Ozono (opzionale)
Ozone (optional)

Caratteristiche

- Spessore isolamento pareti 70 mm
- Costruito in AISI 304
- Sbrinamento a Gas caldo e ventilazione forzata
- Controllo Touch da 7"
- Funzioni presenti: Abbattimento Positivo, Negativo, Continuo, Smart Cycle, Scongelamento, Conservazione, Ciclo Gelato, Programmi memorizzabili, Report allarmi HACCP
- Importazione ed esportazione dati con USB
- Unità condensante carenata
- Sonda prodotto
- Pavimento e rampa inclusi

Opzioni

- Sanitizzazione ad Ozono
- Condensazione ad acqua
- Versioni a 60 Hz
- Senza Unità condensante
- Unità condensante insonorizzata
- Porta aggiuntiva (Tunnel)
- Seconda sonda prodotto



Features

- Thickness insulation walls 70 mm
- AISI 304 stainless steel construction
- Hot gas defrosting and forced ventilation
- 7" Touch control
- Functions available: Blast chilling, Shock freezing, Shock freezing continuous, Smart Cycle, Thawing, Conservation, Ice cream cycle, Storable cycle programs, HACCP report alarms
- Upload and Download data with USB
- Condensing unit with box
- Core (product) probe
- Floor and ramp included

Optional

- Ozone sanitation
- Water cooled condenser unit
- 60 Hz versions
- Without condensing unit
- Soundproof condensing unit
- Additional door (pass through)
- Second core (product) probes

Capacità - Capacity

BT30-110



110 kg
+90°C → +3°C



95 kg
+90°C → -18°C



1 600 x 1000 mm
Carrello forni gastronomia
Combi steamer trolley
GN 2/1

Predisposto
connessione **WI-FI**
Prepared
WI-FI
connection



BT30-140



140 kg
+90°C → +3°C



125 kg
+90°C → -18°C



2 600 x 400 mm

Caratteristiche - Features

Codice Prodotto Code number	BT30-110	BT30-140	BT30 CT-C
Alimentazione Elettrica Power supply	400V/3N/50HZ	400V/3N/50HZ	230V/1N/50HZ
Lunghezza esterna Outside length	1415 mm	1415 mm	1415 mm
Profondità Depth	1225 mm	1225 mm	1225 mm
Altezza esterna Height	2360 mm	2360 mm	2360 mm
Potenza assorbita/Max corrente Absorbed power / Max Current	5700 W / 19A	6500 W / 22A	1400 W / 6A
Cavo alimentazione Cable size	5 x 2,5 mm ²	5 x 4,0 mm ²	3 x 2,5 mm ²
Resa abbattimento Output chilling (+90°C/+3°C)	110 kg	140 kg	---
Resa surgelazione Output freezing (+90°C/-18°C)	95 kg	125 kg	---
Dati spedizione scocca Cabinet Shipment data cm / kg	245 x 146 x 112 cm / 450 kg	245 x 146 x 112 cm / 450 kg	245 x 146 x 112 c m / 450 kg

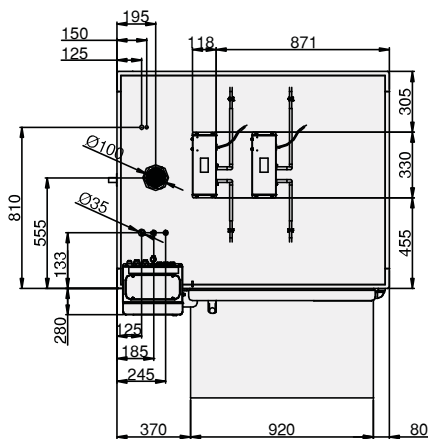
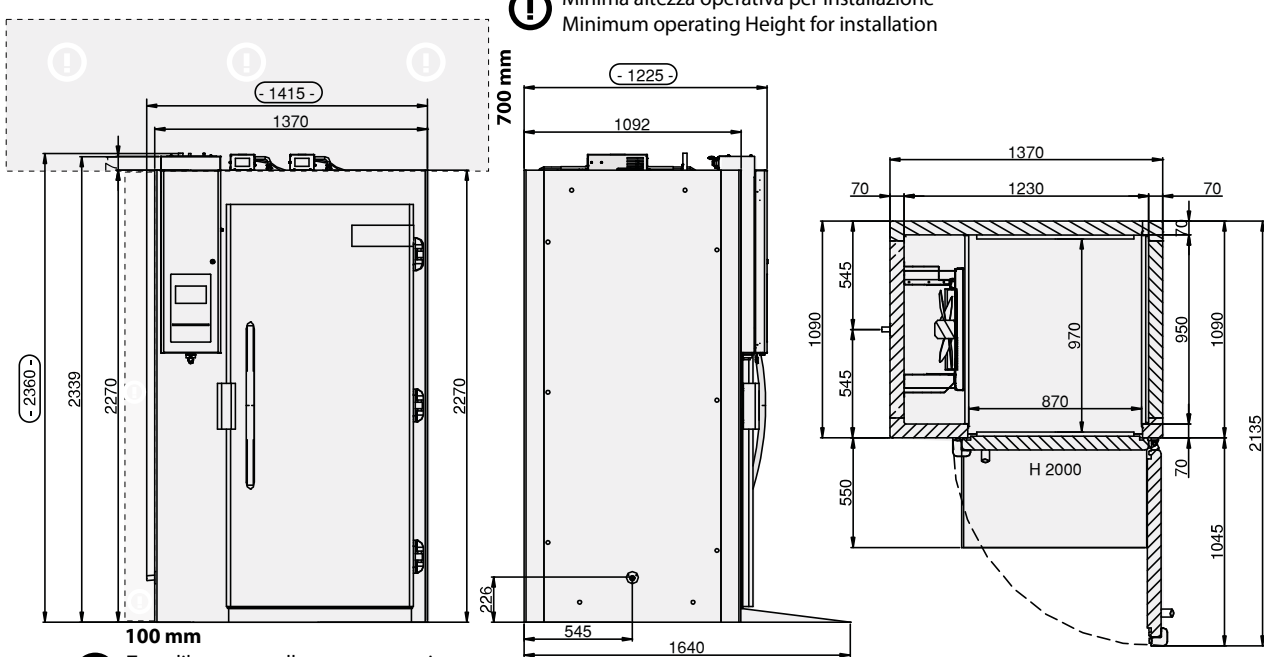
CARATTERISTICHE UNITA' REMOTA (distanza massima 10m) REMOTE CONDENSING UNIT FEATURE (max distance 10m)

Potenza Frigorifera Refrigeration Power (-20°C/+40°C)	8310 W - 4 HP	10970 W - 5,5 HP	
Sbrinamento Defrost	Gas Caldo - Hot Gas	Gas Caldo - Hot Gas	
Diametro Tubo Mandata Diameter Discharge Pipe mm	12	12	
Diametro Tubo Aspirazione Diameter Suction Pipe mm	28	28	(senza U.C / without C.U.)
Diametro Tubo Gas Caldo Diameter Hot Gas Pipe mm	10	10	
Fluido refrigerante Refrigeration Fluid	R452a / R404A	R452a / R404A	
Dati spedizione UC C.U. Shipment data cm / kg	80 x 155 x 70 (270 Kg)	95 x 160 x 85 (310 Kg)	

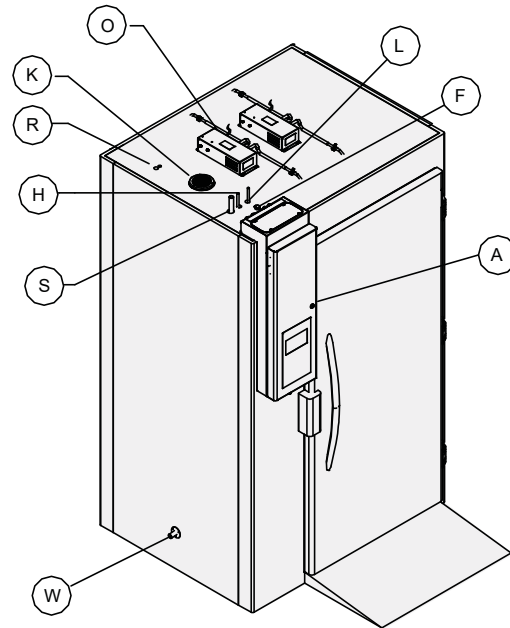
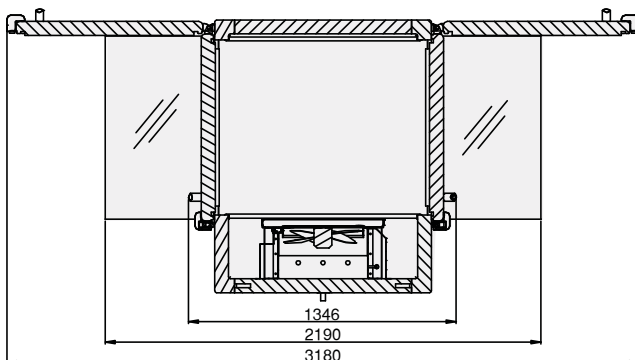
Versione condensata ad acqua - Water condensation version

Temp. Acqua Water Temp. 15°C	Consumo Consumption m ³ /h	1,28	1,65
Temp. Acqua Water Temp. 30°C	Consumo Consumption m ³ /h	2,11	2,78

Dimensioni - Dimensions



Second Door Optional



Predisposto connessione WI-FI
Predisposed WI-FI connection

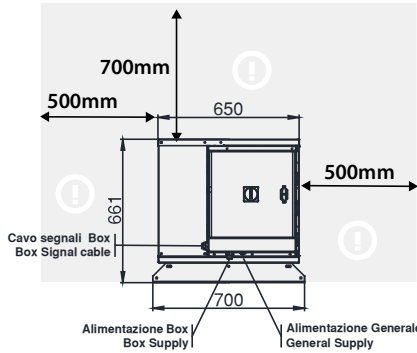
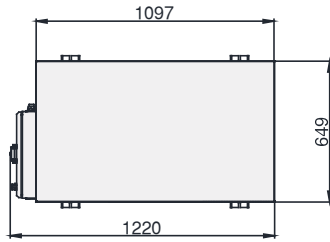
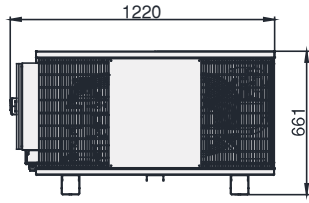
- O** Ozone Box
- K** Compensation valve
- R** Cables outlet
- H** Hot gas line
- S** Suction gas line
- L** Liquid line
- W** Water discharge Ø 20 mm
- A** Electric Box
- T** Touch Panel 7"

- F** WI-FI Connection

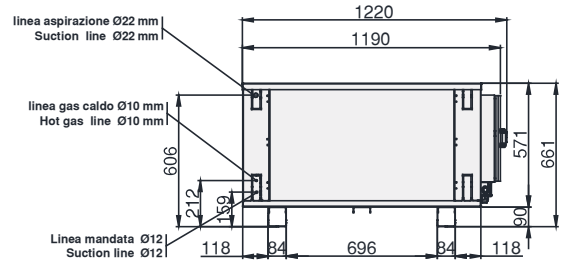


Unità condensante - Condensing Unit

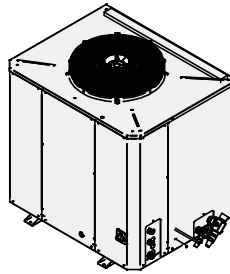
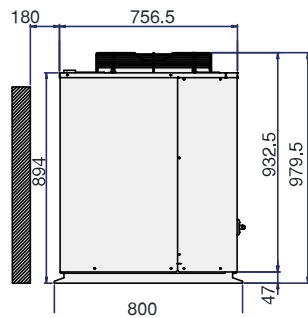
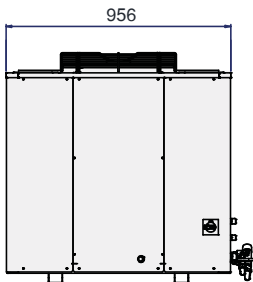
4 HP



! Minimo spazio libero
Free space min.



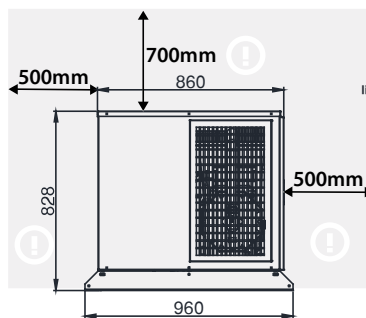
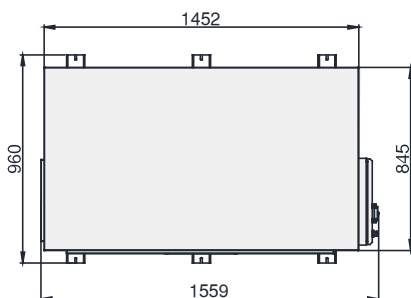
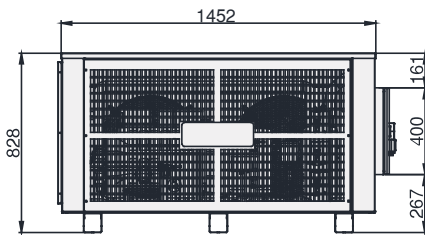
4 HP LOW NOISE



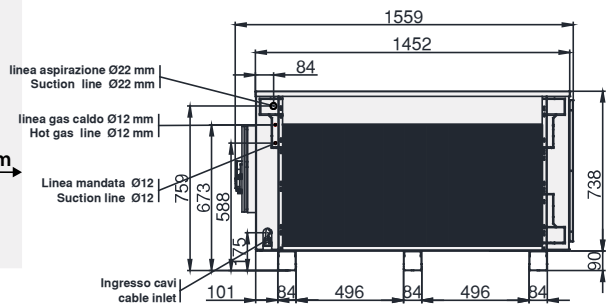
63,5 Livello di Potenza Sonora
Sound power level (dBA)

35,5 Livello di Pressione Sonora a 10m
Sound pressure level at 10m (dBA)

5,5 HP



! Minimo spazio libero
Free space min.



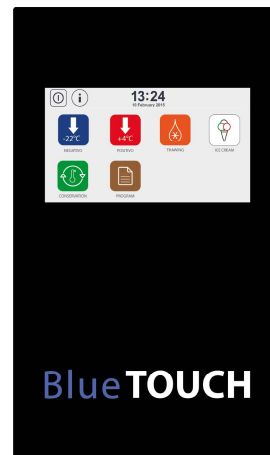
Funzioni / Functions

Versione Version	Abbatimento Blast chiller cycles	Ciclo gelato Ice cream cycle	Ciclo conservazione Conservation cycle	Ciclo scongelamento Thawing cycles	Ciclo Ozono Ozone cycle	Sbrinamento gas caldo Hot gas defrosting	Programmi memorizzati Stored Programs	Ventil. Evaporatore a velocità variabile Variable speed fans evaporator	Resistenza a potenza variabile Variable power resistance	Controllo dinamico Set Dynamic Frost Control	Carico/Scarico dati-USB Load/Download data-USB
START	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
FULL	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●

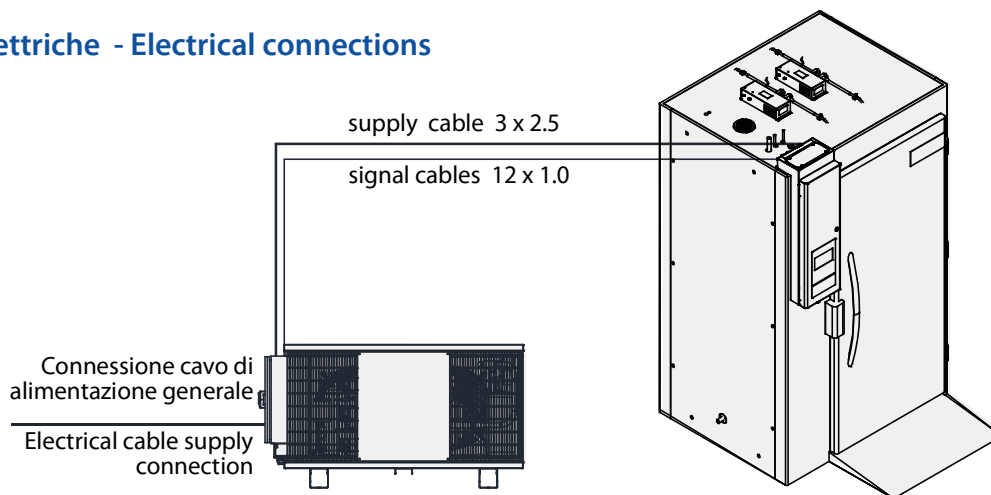
INTERFACCIA 7" TOUCH 7" TOUCH INTERFACE



Predisposto
connessione **WI-FI**
Predisposed **WI-FI**
connection



Connessioni elettriche - Electrical connections



Impianto fornito privo di unità condensante Clause esonerative garanzia

Castelmac garantisce solo il buon funzionamento dei componenti forniti con l'impianto. Sono escluse dalla garanzia:- le prestazioni frigorifere della macchina- malfunzionamenti dovuti a parziali o non conformi connessioni della macchina alla unità centrale di refrigerazione o a unità condensanti di terzi. In particolare non garantisce danni derivanti da mancata connessione all'ingresso di allarme reso disponibile dalla scheda elettronica e che permette il blocco dell'impianto, il quale interviene in caso di malfunzionamento della centrale frigorifera o della unità condensante fornita da terzi. Sbrinamento a gas caldo disponibile solo se viene fornita la linea di gas caldo (distanza < 25m). Sbrinamento ad aria disponibile da pannello di controllo

Connessione a unità condensante fornita da terzi

- Fornito segnale di comando per compressore
- Fornito segnale di comando per valvola gas caldo (se presente)
- Disponibile ingresso su scheda elettronica per segnale di allarme da unità condensante, che permette di bloccare la macchina .

Connessione a Centrale frigorifera

- Deve essere disabilitata la funzione di surgelazione
- Usare linea con temperatura di evaporazione -28°C/-30°C
- Disponibile solo segnale per la valvola di liquido (valvola non fornita)
- Disponibile ingresso su scheda elettronica per segnale di allarme dalla centrale frigorifera, che permette di bloccare la macchina



Machine delivered without condensing unit Disclaimer Clause

Castelmac guarantees only the good functioning of the components of the machine. It's excluded from the warranty:- the cooling performance of the machine- malfunctioning or damages due to the partial on not complete connection of the machine with the central cooling unit or the not original condensing unit. In particular the is no warranty on damages on the machine due to the missed connection of the alarm input which stops the machine in case of alarm coming from the central cooling unit or the not original condensing unit. Hot gas defrosting available only if hot gas supplied (distance < 25 m). Alternative air defrosting available from control panel.

Connection to condensing unit NOT supply by Castelmac

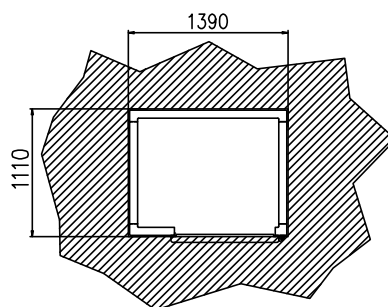
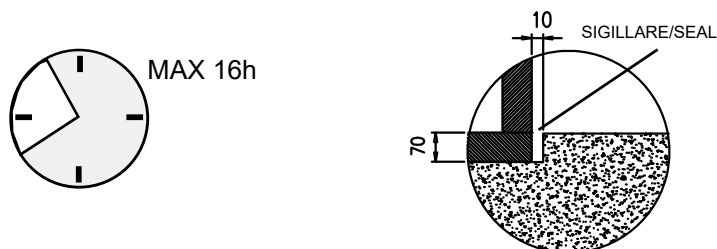
- Output signal supplied for switch on compressor
- Output signal supplied for switch on hot gas valve (if present)
- Input signal available for alarm coming from the condensing unit, which stops the machine.

Connection to central cooling unit

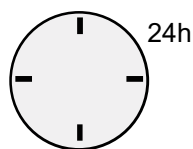
- Blast Freezing function must be disabled (do not work)
- Use the freezing line (-28°C / - 30°C Evaporation)
- Output signal supplied for liquid line valve control (valve not supplied)
- Input signal available for general alarm from the central cooling unit, which stops the machine

Scavo Areato - Areated Excavation

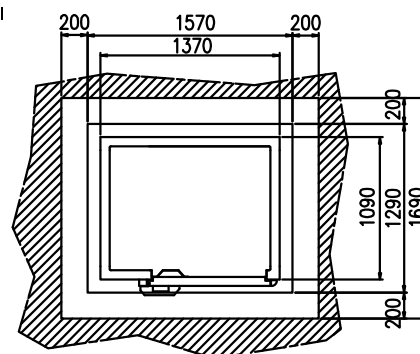
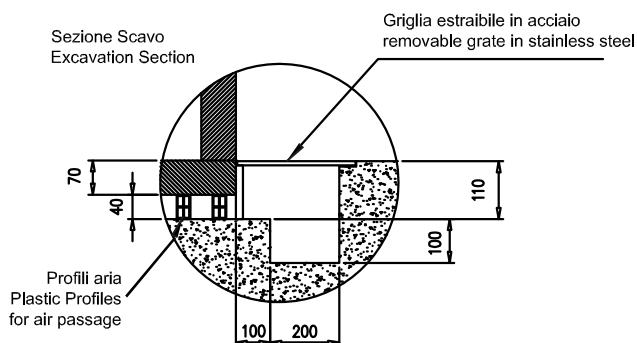
Soluzione per funzionamento minore di 16h/giorno
For running , less than 16 hours a day



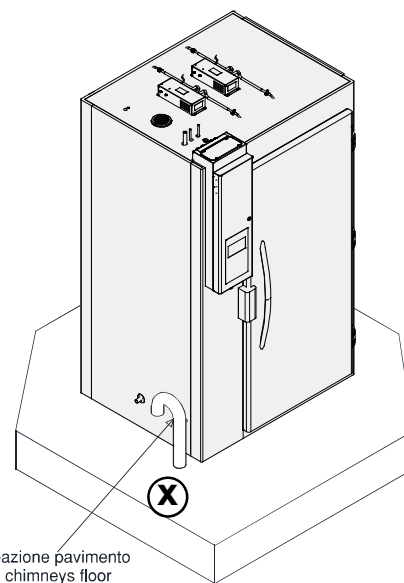
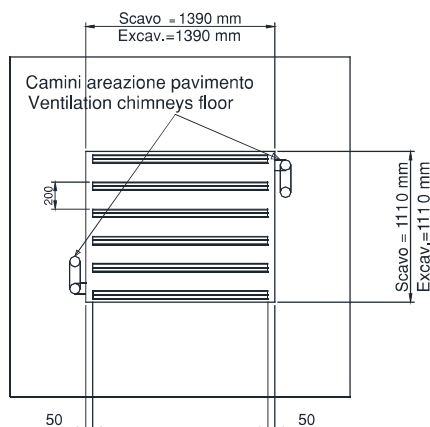
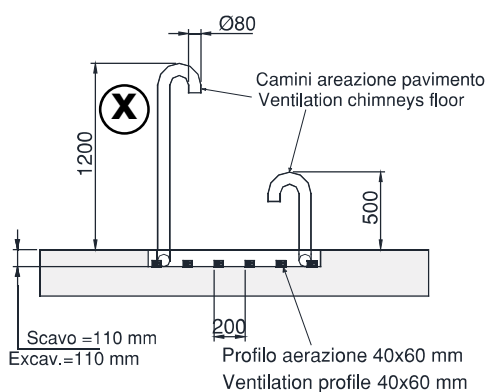
Soluzione per funzionamento 24h/giorno con griglia
For running 24 hours a day with removable grate



Dettaglio Scavo
Excavation example



Soluzione per funzionamento 24h/giorno con camini areazione
For running 24 hours a day with ventilation chimneys



Opere murarie e camini , a cura del cliente

Masonry work and chimneys, charged to the customer.



Abbattitore di Temperatura
Blast chiller



Gelateria
Icecream



Ciclo conservazione
Conservation cycle



Scongelamento
Thawing



Programmi abbattimento
Chilling programs



Ozono (opzionale)
Ozone (optional)

Caratteristiche

- Spessore isolamento pareti 70 mm
- Costruito in AISI 304
- Sbrinamento a Gas caldo e ventilazione forzata
- Controllo Touch da 7"
- Funzioni presenti: Abbattimento Positivo, Negativo, Continuo, Smart Cycle, Scongelamento, Conservazione, Ciclo Gelato, Programmi memorizzabili, Report allarmi HACCP
- Importazione ed esportazione dati con USB
- Unità condensante carenata
- Sonda prodotto

Opzioni

- Sanitizzazione ad Ozono
- Condensazione ad acqua
- Versioni a 60 Hz
- Senza Unità condensante
- Unità condensante insonorizzata
- Seconda sonda prodotto



Features

- Thickness insulation walls 70 mm
- AISI 304 stainless steel construction
- Hot gas defrosting and forced ventilation
- 7" Touch control
- Functions available: Blast chilling, Shock freezing, Shock freezing continuous, Smart Cycle, Thawing, Conservation, Ice cream cycle, Storable cycle programs, HACCP report alarms
- Upload and Download data with USB
- Condensing unit with box
- Core (product) probe

Optional

- Ozone sanitation
- Water cooled condenser unit
- 60 Hz versions
- Without condensing unit
- Soundproof condensing unit
- Second core (product) probes

Capacità - Capacity

BT40 C+ 150



150 kg
+90°C → +3°C



135 kg
+90°C → -18°C



Carrello forni Convotherm
Convotherm Oven trolley
20.20 (GN 2/1)

Predisposto
connessione **WI-FI**
Predisposed **WI-FI**
connection



BT40 C+ 200



200 kg
+90°C → +3°C



175 kg
+90°C → -18°C

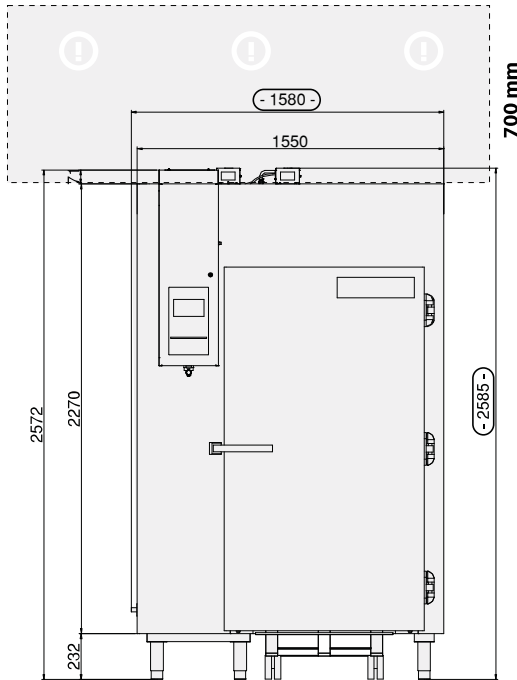
Caratteristiche - Features

Codice Prodotto Code number	BT40-C+ 150	BT40-C+ 200
Alimentazione Elettrica Power supply	400V/3N/50HZ	400V/3N/50HZ
Lunghezza esterna Outside length	1580 mm	1580 mm
Profondità Depth	1390 mm	1390 mm
Altezza esterna Height	2585 mm	2585 mm
Potenza assorbita/Max corrente Absorbed power / Max Current	7400 W / 22A	9600 W / 27A
Cavo alimentazione Cable size	5 x 4,0 mm ²	5 x 4,0 mm ²
Resa abbattimento Output chilling (+90°C/+3°C)	150 kg	200 kg
Resa surgelazione Output freezing (+90°C/-18°C)	135 kg	175 kg
Dati spedizione scocca Cabinet Shipment data cm / kg	250 x 165 x 144 cm / 580 kg	250 x 165 x 144 cm / 580 kg

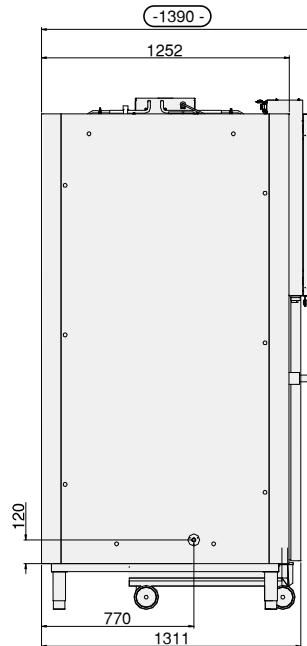
CARATTERISTICHE UNITA' REMOTA (distanza massima 10m) REMOTE CONDENSING UNIT FEATURE (max distance 10m)

Potenza Frigorifera Refrigeration Power (-20°C/+40°C)	9380 W - 5,5 HP	14400 W - 7,5 HP
Sbrinamento Defrost	Gas Caldo - Hot Gas	Gas Caldo - Hot Gas
Diametro Tubo Mandata Diameter Discharge Pipe mm	12	12
Diametro Tubo Aspirazione Diameter Suction Pipe mm	28	28
Diametro Tubo Gas Caldo Diameter Hot Gas Pipe mm	10	10
Fluido refrigerante Refrigeration Fluid	R452a / R404A	R452a / R404A
Dati spedizione UC C.U. Shipment data cm / kg	95 x 160 x 85 (310 Kg)	96 x 158 x 85 (320 Kg)

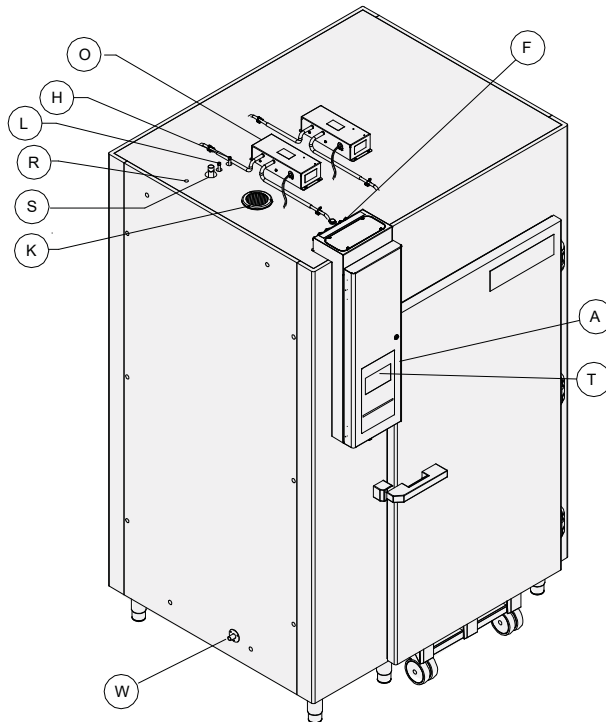
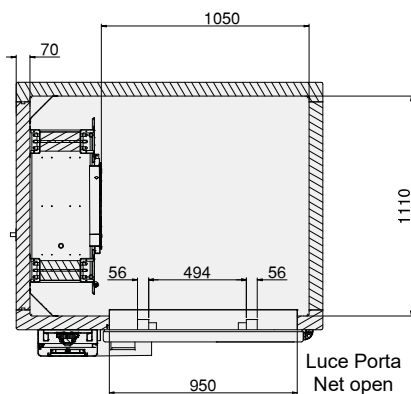
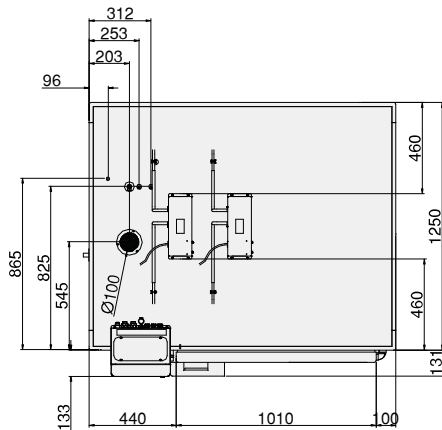
Dimensioni - Dimensions



! Minima altezza operativa per installazione
Minimum operating Height for installation



Predisposto connessione WI-FI
Predisposed WI-FI connection



- O Ozone Box
- H Hot gas line
- W Water discharge Ø 20 mm
- F WI-FI Connection
- K Compensation valve
- S Suction gas line
- A Electric Box
- R Cables outlet
- L Liquid line
- T Touch Panel 7"

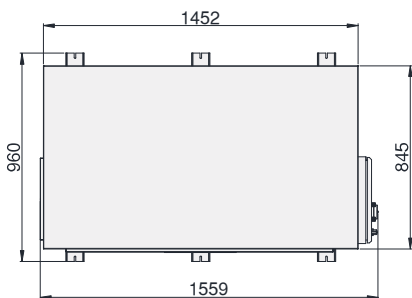
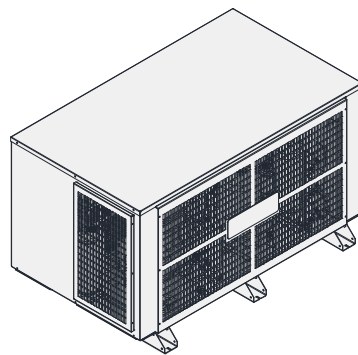
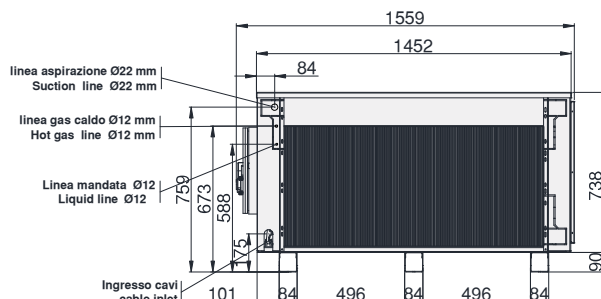
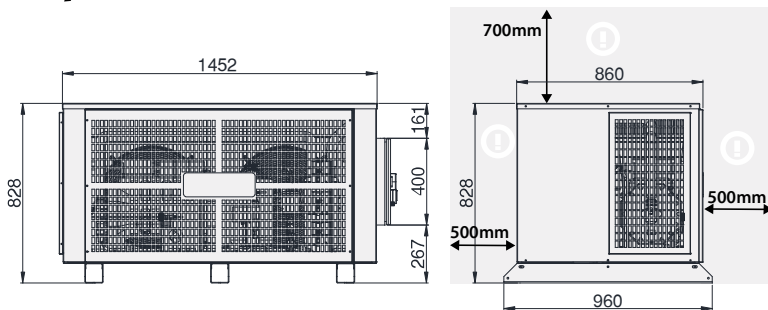


BT40 C+ 400V/3N/50Hz Blast chiller Multifunction

Unità condensante - Condensing Unit

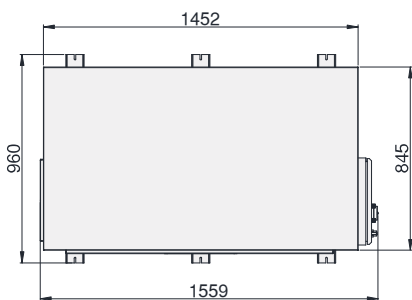
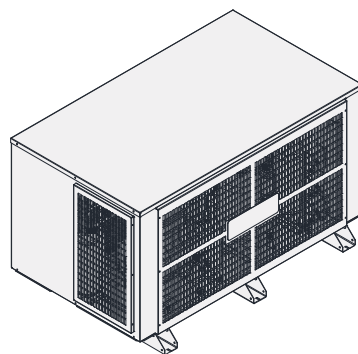
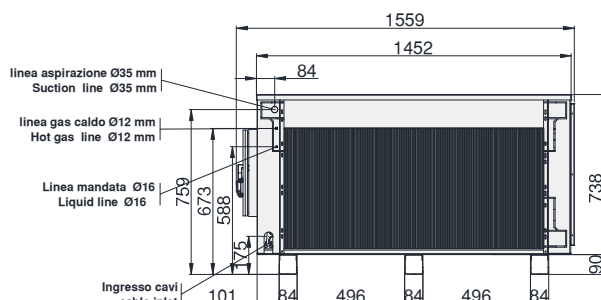
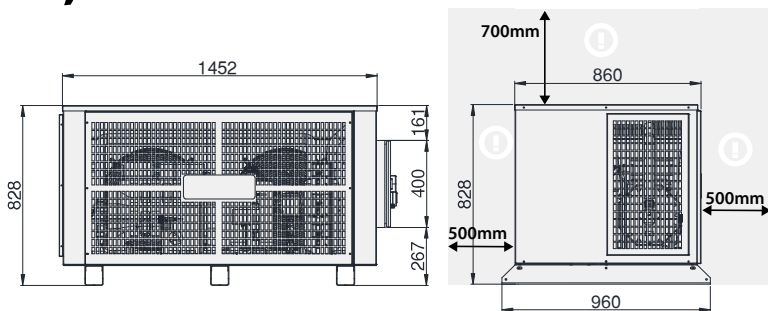
5,5 HP

! Minimo spazio libero
Free space min.



7,5 HP

! Minimo spazio libero
Free space min.



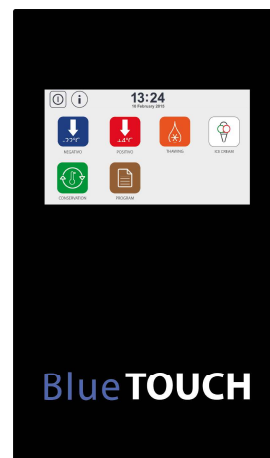
Funzioni / Functions

Versione Version	Abbatimento Blast chiller cycles	Ciclo gelato Ice cream cycle	Ciclo conservazione Conservation cycle	Ciclo scongelamento Thawing cycles	Ciclo Ozono Ozone cycle	Sbrinamento gas caldo Hot gas defrosting	Programmi memorizzati Stored Programs	Ventil. Evaporatore a velocità variabile Variable speed fans evaporator	Resistenza a potenza variabile Variable power resistance	Controllo dinamico Set Dynamic Frost Control	Carico/Scarico dati-USB Load/Download data-USB
START	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
FULL	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●

INTERFACCIA 7" TOUCH 7" TOUCH INTERFACE

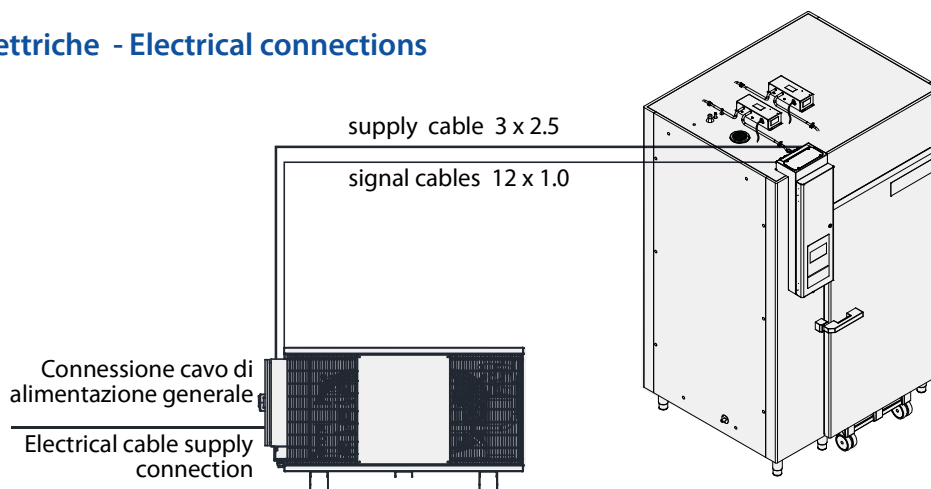


Predisposto
connessione **WI-FI**
Predisposed **WI-FI**
connection



BlueTOUCH

Connessioni elettriche - Electrical connections



Impianto fornito privo di unità condensante Clause esonerative garanzia

Castelmac garantisce solo il buon funzionamento dei componenti forniti con l'impianto. Sono escluse dalla garanzia:- le prestazioni frigorifere della macchina- malfunzionamenti dovuti a parziali o non conformi connessioni della macchina alla unità centrale di refrigerazione o a unità condensanti di terzi. In particolare non garantisce danni derivanti da mancata connessione all'ingresso di allarme reso disponibile dalla scheda elettronica e che permette il blocco dell'impianto, il quale interviene in caso di malfunzionamento della centrale frigorifera o della unità condensante fornita da terzi. Sbrinamento a gas caldo disponibile solo se viene fornita la linea di gas caldo (distanza < 25m). Sbrinamento ad aria disponibile da pannello di controllo

Connessione a unità condensante fornita da terzi

- Fornito segnale di comando per compressore
- Fornito segnale di comando per valvola gas caldo (se presente)
- Disponibile ingresso su scheda elettronica per segnale di allarme da unità condensante, che permette di bloccare la macchina .

Connessione a Centrale frigorifera

- Deve essere disabilitata la funzione di surgelazione
- Usare linea con temperatura di evaporazione -28°C/-30°C
- Disponibile solo segnale per la valvola di liquido (valvola non fornita)
- Disponibile ingresso su scheda elettronica per segnale di allarme dalla centrale frigorifera, che permette di bloccare la macchina



Machine delivered without condensing unit Disclaimer Clause

Castelmac guarantees only the good functioning of the components of the machine. It's excluded from the warranty:- the cooling performance of the machine- malfunctioning or damages due to the partial or not complete connection of the machine with the central cooling unit or the not original condensing unit. In particular there is no warranty on damages on the machine due to the missed connection of the alarm input which stops the machine in case of alarm coming from the central cooling unit or the not original condensing unit. Hot gas defrosting available only if hot gas supplied (distance < 25 m). Alternative air defrosting available from control panel.

Connection to condensing unit NOT supply by Castelmac

- Output signal supplied for switch on compressor
- Output signal supplied for switch on hot gas valve (if present)
- Input signal available for alarm coming from the condensing unit, which stops the machine.

Connection to central cooling unit

- Blast Freezing function must be disabled (do not work)
- Use the freezing line (-28°C / -30°C Evaporation)
- Output signal supplied for liquid line valve control (valve not supplied)
- Input signal available for general alarm from the central cooling unit, which stops the machine





Abbattitore di Temperatura
Blast chiller



Gelateria
Icecream



Ciclo conservazione
Conservation cycle



Scongelamento
Thawing



Programmi abbattimento
Chilling programs



Ozono (opzionale)
Ozone (optional)

Caratteristiche

- Spessore isolamento pareti 70 mm
- Costruito in AISI 304
- Sbrinamento a Gas caldo e ventilazione forzata
- Controllo Touch da 7"
- Funzioni presenti: Abbattimento Positivo, Negativo, Continuo, Smart Cycle, Scongelamento, Conservazione, Ciclo Gelato, Programmi memorizzabili, Report allarmi HACCP
- Importazione ed esportazione dati con USB
- Unità condensante carenata
- Sonda prodotto

Opzioni

- Sanitizzazione ad Ozono
- Condensazione ad acqua
- Versioni a 60 Hz
- Senza Unità condensante
- Unità condensante insonorizzata
- Seconda sonda prodotto



Features

- Thickness insulation walls 70 mm
- AISI 304 stainless steel construction
- Hot gas defrosting and forced ventilation
- 7" Touch control
- Functions available: Blast chilling, Shock freezing, Shock freezing continuous, Smart Cycle, Thawing, Conservation, Ice cream cycle, Storable cycle programs, HACCP report alarms
- Upload and Download data with USB
- Condensing unit with box
- Core (product) probe

Optional

- Ozone sanitation
- Water cooled condenser unit
- 60 Hz versions
- Without condensing unit
- Soundproof condensing unit
- Second core (product) probes

Capacità - Capacity

BT40 R 150



150 kg
+90°C → +3°C



135 kg
+90°C → -18°C



Carrello forni Rational
Rational Oven trolley
SCC202 (GN 2/1)

Predisposto
connessione **WI-FI**
Predisposed **WI-FI**
connection



BT40 R 200



200 kg
+90°C → +3°C



175 kg
+90°C → -18°C

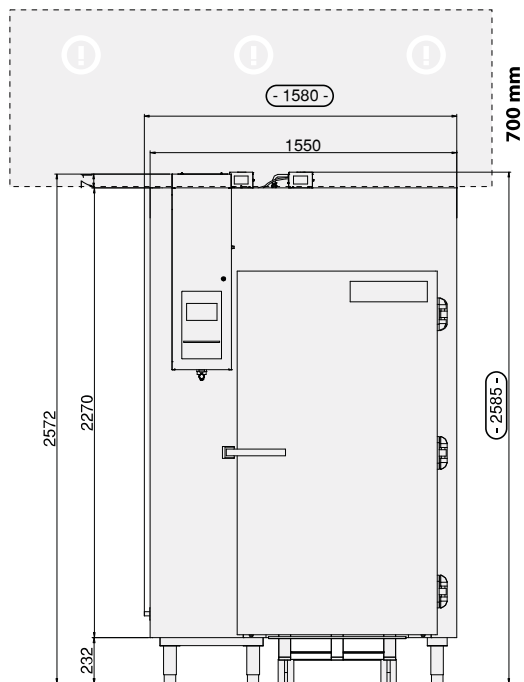
Caratteristiche - Features

Codice Prodotto Code number	BT40-R 150	BT40-R 200
Alimentazione Elettrica Power supply	400V/3N/50HZ	400V/3N/50HZ
Lunghezza esterna Outside length	1580 mm	1580 mm
Profondità Depth	1390 mm	1390 mm
Altezza esterna Height	2585 mm	2585 mm
Potenza assorbita/Max corrente Absorbed power / Max Current	7400 W / 22A	9600 W / 27A
Cavo alimentazione Cable size	5 x 4,0 mm ²	5 x 4,0 mm ²
Resa abbattimento Output chilling (+90°C/+3°C)	150 kg	200 kg
Resa surgelazione Output freezing (+90°C/-18°C)	135 kg	175 kg
Dati spedizione scocca Cabinet Shipment data cm / kg	250 x 165 x 144 cm / 580 kg	250 x 165 x 144 cm / 580 kg

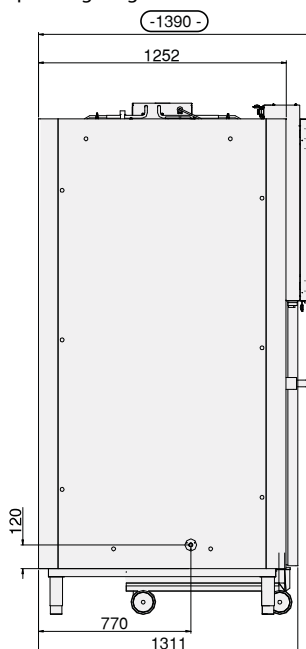
CARATTERISTICHE UNITA' REMOTA (distanza massima 10m) REMOTE CONDENSING UNIT FEATURE (max distance 10m)

Potenza Frigorifera Refrigeration Power (-20°C/+40°C)	9380 W - 5,5 HP	14400 W - 7,5 HP
Sbrinamento Defrost	Gas Caldo - Hot Gas	Gas Caldo - Hot Gas
Diametro Tubo Mandata Diameter Discharge Pipe mm	12	12
Diametro Tubo Aspirazione Diameter Suction Pipe mm	28	28
Diametro Tubo Gas Caldo Diameter Hot Gas Pipe mm	10	10
Fluido refrigerante Refrigeration Fluid	R452a / R404A	R452a / R404A
Dati spedizione UC C.U. Shipment data cm / kg	95 x 160 x 85 (310 Kg)	96 x 158 x 85 (320 Kg)

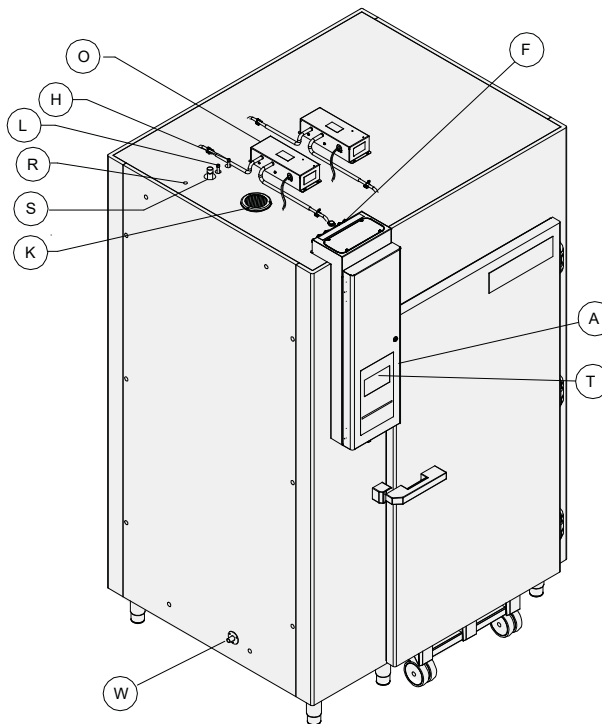
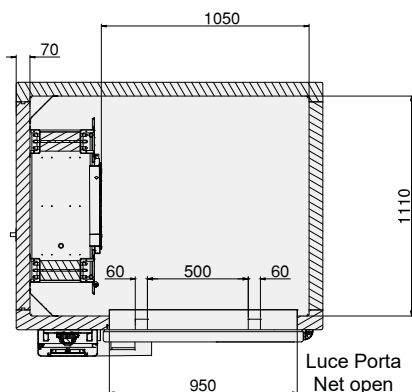
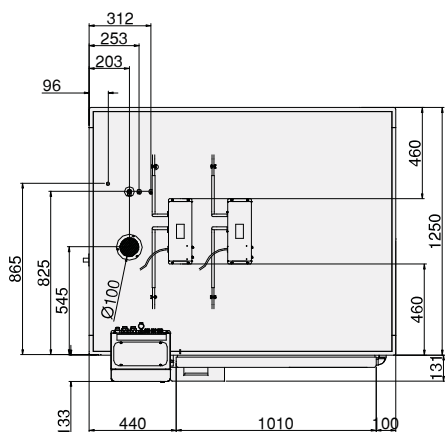
Dimensioni - Dimensions



! Minima altezza operativa per installazione
Minimum operating Height for installation



Predisposto connessione WI-FI
Predisposed WI-FI connection



O Ozone Box

H Hot gas line

W Water discharge Ø 20 mm

F WI-FI Connection

K Compensation valve

S Suction gas line

A Electric Box

R Cables outlet

L Liquid line

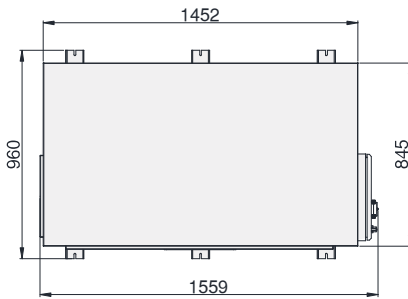
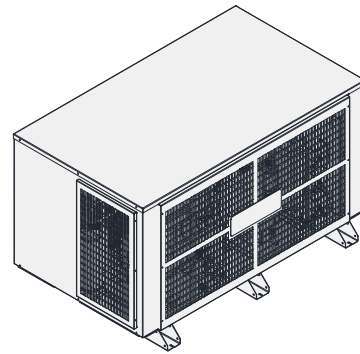
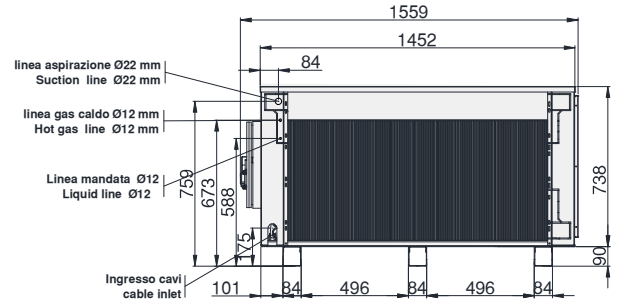
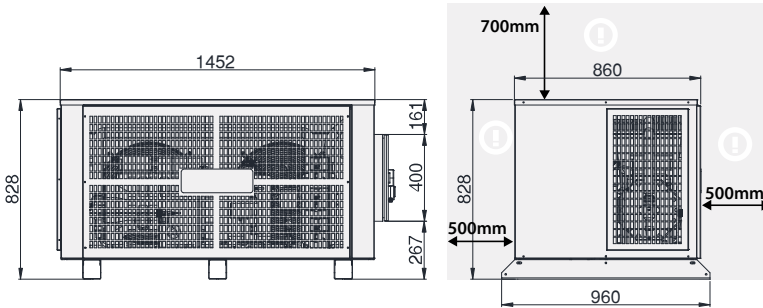
T Touch Panel 7"



Unità condensante - Condensing Unit

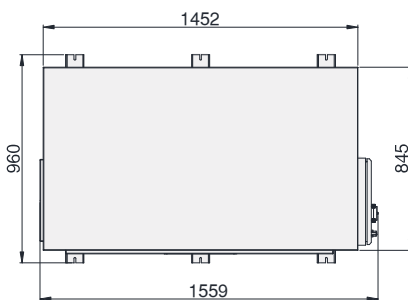
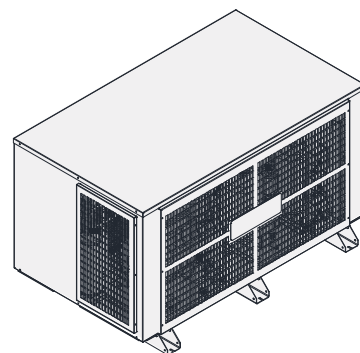
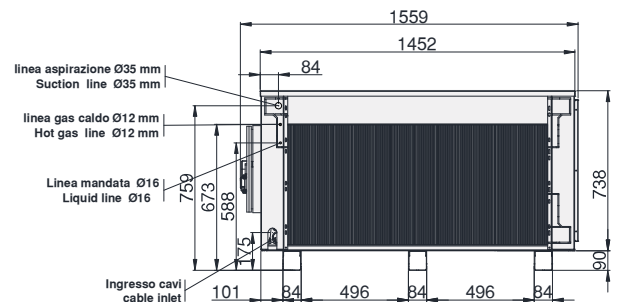
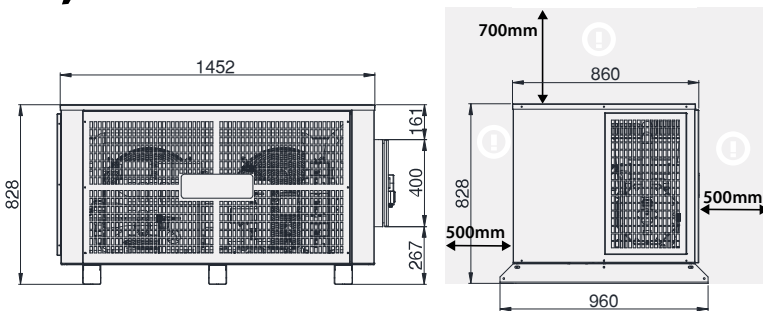
5,5 HP

! Minimo spazio libero
Free space min.



7,5 HP

! Minimo spazio libero
Free space min.



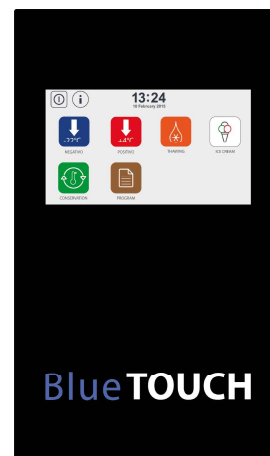
Funzioni / Functions

Versione Version	Abbatimento Blast chiller cycles	Ciclo gelato Ice cream cycle	Ciclo conservazione Conservation cycle	Ciclo scongelamento Thawing cycles	Ciclo Ozono Ozone cycle	Sbrinamento gas caldo Hot gas defrosting	Programmi memorizzati Stored Programs	Ventil. Evaporatore a velocità variabile Variable speed fans evaporator	Resistenza a potenza variabile Variable power resistance	Controllo dinamico Set Dynamic Frost Control	Carico/Scarico dati-USB Load/Download data-USB
START	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
FULL	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●

INTERFACCIA 7" TOUCH 7" TOUCH INTERFACE

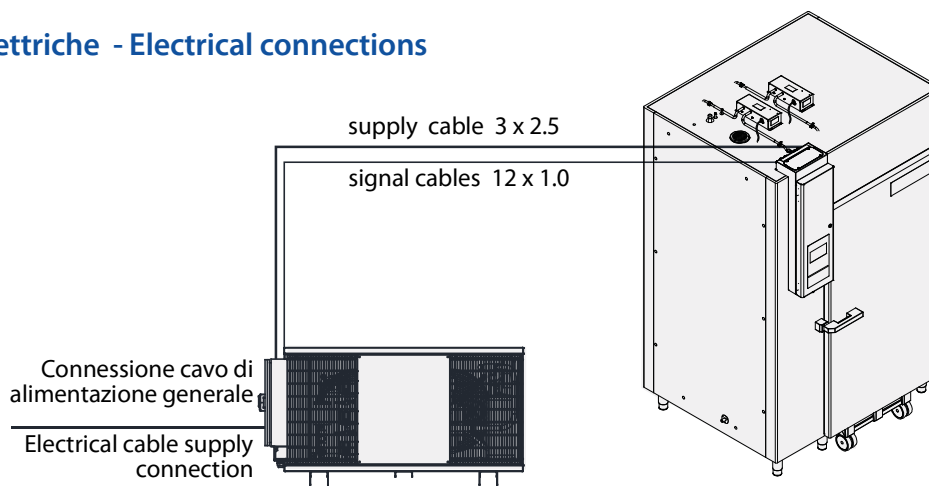


Predisposto
connessione **WI-FI**
Predisposed **WI-FI**
connection



BlueTOUCH

Connessioni elettriche - Electrical connections



Impianto fornito privo di unità condensante Clause esonerative garanzia

Castelmac garantisce solo il buon funzionamento dei componenti forniti con l'impianto. Sono escluse dalla garanzia:- le prestazioni frigorifere della macchina- malfunzionamenti dovuti a parziali o non conformi connessioni della macchina alla unità centrale di refrigerazione o a unità condensanti di terzi. In particolare non garantisce danni derivanti da mancata connessione all'ingresso di allarme reso disponibile dalla scheda elettronica e che permette il blocco dell'impianto, il quale interviene in caso di malfunzionamento della centrale frigorifera o della unità condensante fornita da terzi. Sbrinamento a gas caldo disponibile solo se viene fornita la linea di gas caldo (distanza < 25m). Sbrinamento ad aria disponibile da pannello di controllo

Connessione a unità condensante fornita da terzi

- Fornito segnale di comando per compressore
- Fornito segnale di comando per valvola gas caldo (se presente)
- Disponibile ingresso su scheda elettronica per segnale di allarme da unità condensante, che permette di bloccare la macchina .

Connessione a Centrale frigorifera

- Deve essere disabilitata la funzione di surgelazione
- Usare linea con temperatura di evaporazione -28°C/-30°C
- Disponibile solo segnale per la valvola di liquido (valvola non fornita)
- Disponibile ingresso su scheda elettronica per segnale di allarme dalla centrale frigorifera, che permette di bloccare la macchina



Machine delivered without condensing unit Disclaimer Clause

Castelmac guarantees only the good functioning of the components of the machine. It's excluded from the warranty:- the cooling performance of the machine- malfunctioning or damages due to the partial or not complete connection of the machine with the central cooling unit or the not original condensing unit. In particular there is no warranty on damages on the machine due to the missed connection of the alarm input which stops the machine in case of alarm coming from the central cooling unit or the not original condensing unit. Hot gas defrosting available only if hot gas supplied (distance < 25 m). Alternative air defrosting available from control panel.

Connection to condensing unit NOT supply by Castelmac

- Output signal supplied for switch on compressor
- Output signal supplied for switch on hot gas valve (if present)
- Input signal available for alarm coming from the condensing unit, which stops the machine.

Connection to central cooling unit

- Blast Freezing function must be disabled (do not work)
- Use the freezing line (-28°C / -30°C Evaporation)
- Output signal supplied for liquid line valve control (valve not supplied)
- Input signal available for general alarm from the central cooling unit, which stops the machine





Abbattitore di Temperatura
Blast chiller



Gelateria
Icecream



Ciclo conservazione
Conservation cycle



Scongelamento
Thawing



Programmi abbattimento
Chilling programs



Ozono (opzionale)
Ozone (optional)

Caratteristiche

- Spessore isolamento pareti 70 mm
- Costruito in AISI 304
- Sbrinamento a Gas caldo e ventilazione forzata
- Controllo Touch da 7"
- Funzioni presenti: Abbattimento Positivo, Negativo, Continuo, Smart Cycle, Scongelamento, Conservazione, Ciclo Gelato, Programmi memorizzabili, Report allarmi HACCP
- Importazione ed esportazione dati con USB
- Unità condensante carenata
- Sonda prodotto
- Pavimento e rampa inclusi

Opzioni

- Sanitizzazione ad Ozono
- Condensazione ad acqua
- Versioni a 60 Hz
- Senza Unità condensante
- Unità condensante insonorizzata
- Porta aggiuntiva (Tunnel)
- Seconda sonda prodotto



Features

- Thickness insulation walls 70 mm
- AISI 304 stainless steel construction
- Hot gas defrosting and forced ventilation
- 7" Touch control
- Functions available: Blast chilling, Shock freezing, Shock freezing continuous, Smart Cycle, Thawing, Conservation, Ice cream cycle, Storable cycle programs, HACCP report alarms
- Upload and Download data with USB
- Condensing unit with box
- Core (product) probe
- Floor and ramp included

Optional

- Ozone sanitation
- Water cooled condenser unit
- 60 Hz versions
- Without condensing unit
- Soundproof condensing unit
- Additional door (pass through)
- Second core (product) probes

Capacità - Capacity

BT40-150



150 kg
+90°C → +3°C



135 kg
+90°C → -18°C



1 600 x 1000 mm
Carrello forni gastronomia
Combi steamer trolley
GN 2/1

Predisposto
connessione **WI-FI**
Predisposed **WI-FI**
connection

BT40-200



200 kg
+90°C → +3°C



175 kg
+90°C → -18°C



2 600 x 400 mm



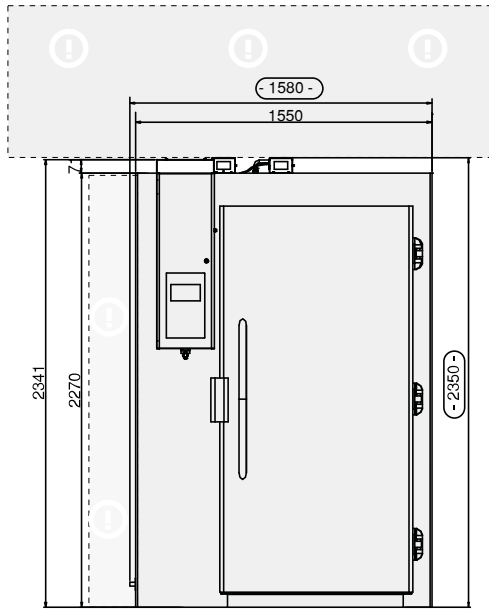
Caratteristiche - Features

Codice Prodotto Code number	BT40-150	BT40-200	BT40 CT-C
Alimentazione Elettrica Power supply	400V/3N/50HZ	400V/3N/50HZ	230V/1N/50HZ
Lunghezza esterna Outside length	1580 mm	1580 mm	1580 mm
Profondità Depth	1390 mm	1390 mm	1390 mm
Altezza esterna Height	2350 mm	2350 mm	2350 mm
Potenza assorbita/Max corrente Absorbed power / Max Current	7400 W / 22A	9600 W / 27A	1400 W / 6A
Cavo alimentazione Cable size	5 x 4,0 mm ²	5 x 4,0 mm ²	3 x 2,5 mm ²
Resa abbattimento Output chilling (+90°C/+3°C)	150 kg	200 kg	---
Resa surgelazione Output freezing (+90°C/-18°C)	135 kg	175 kg	---
Dati spedizione scocca Cabinet Shipment data cm / kg	250 x 165 x 144 cm / 580 kg	250 x 165 x 144 cm / 580 kg	250 x 165 x 144 cm / 580 kg

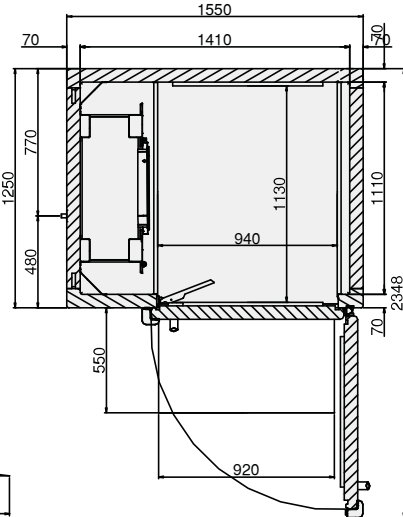
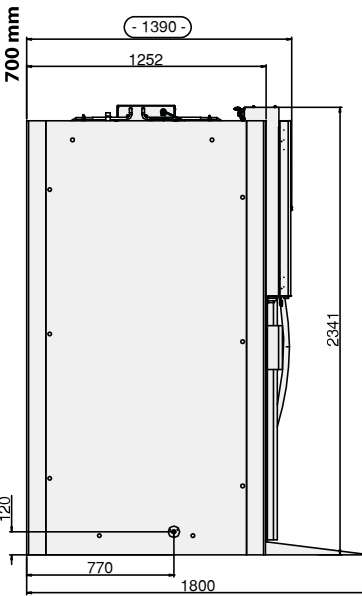
CARATTERISTICHE UNITA' REMOTA (distanza massima 10m) REMOTE CONDENSING UNIT FEATURE (max distance 10m)

Potenza Frigorifera Refrigeration Power (-20°C/+40°C)	10970 W - 5,5 HP	14270 W - 7,5 HP	
Sbrinamento Defrost	Gas Caldo - Hot Gas	Gas Caldo - Hot Gas	
Diametro Tubo Mandata Diameter Discharge Pipe mm	12	12	
Diametro Tubo Aspirazione Diameter Suction Pipe mm	28	28	(senza U.C. / without C.U.)
Diametro Tubo Gas Caldo Diameter Hot Gas Pipe mm	10	10	
Fluido refrigerante Refrigeration Fluid	R452a / R404A	R452a / R404A	
Dati spedizione UC C.U. Shipment data cm / kg	95 x 160 x 85 (310 Kg)	96 x 158 x 85 (320 Kg)	

Dimensioni - Dimensions

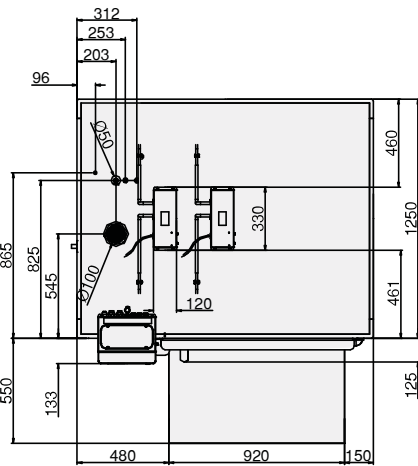


! Minima altezza operativa per installazione
Minimum operating Height for installation

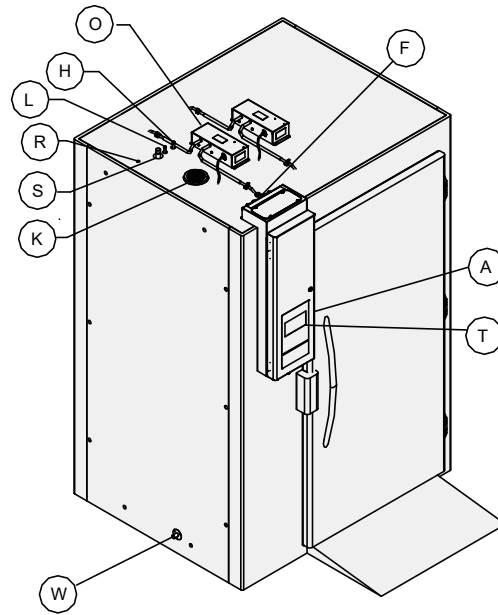
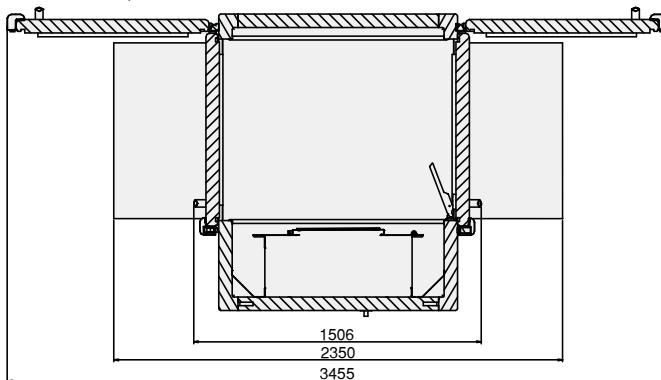


100 mm

! Zona libera per collegamento scarico acqua
Free area for water drain connection



Second Door Optional



Predisposto connessione WI-FI
Predisposed WI-FI connection

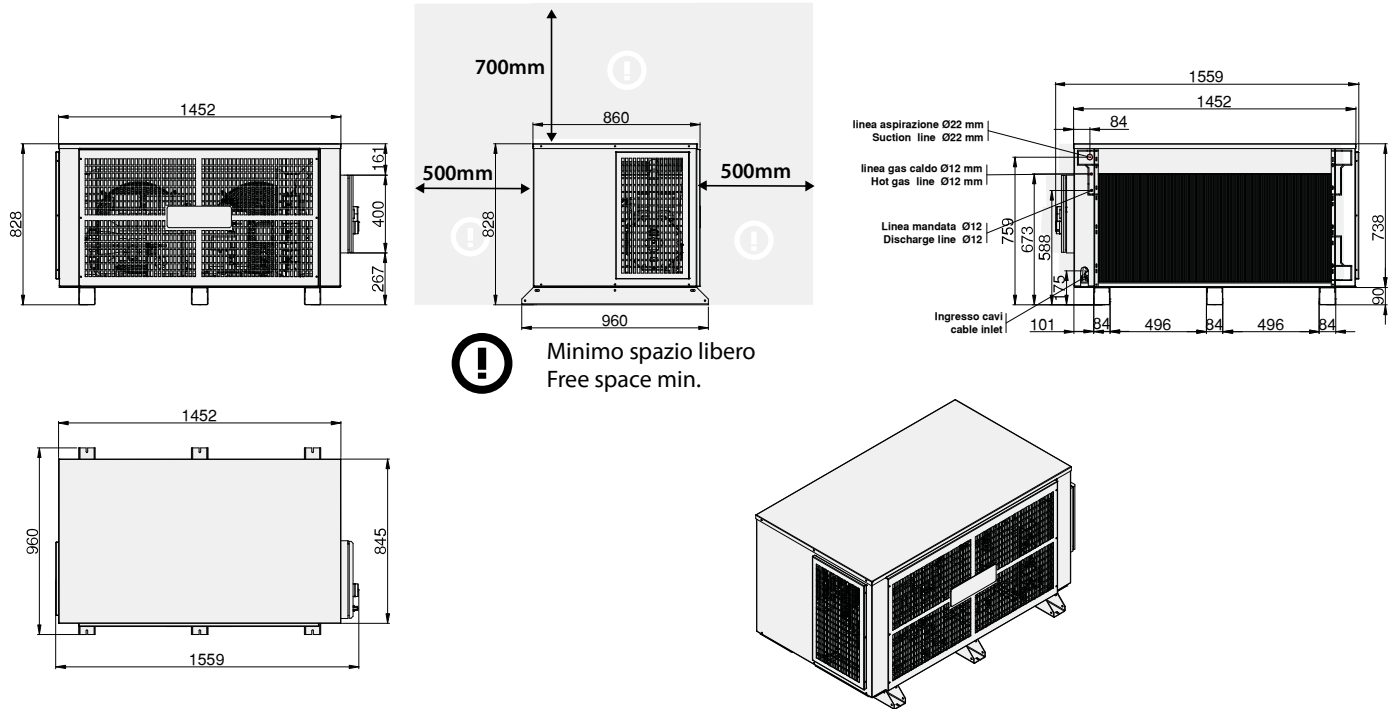
- O** Ozone Box
- H** Hot gas line
- W** Water discharge Ø 20 mm
- K** Compensation valve
- S** Suction gas line
- A** Electric Box
- R** Cables outlet
- L** Liquid line
- T** Touch Panel 7"

F WI-FI Connection

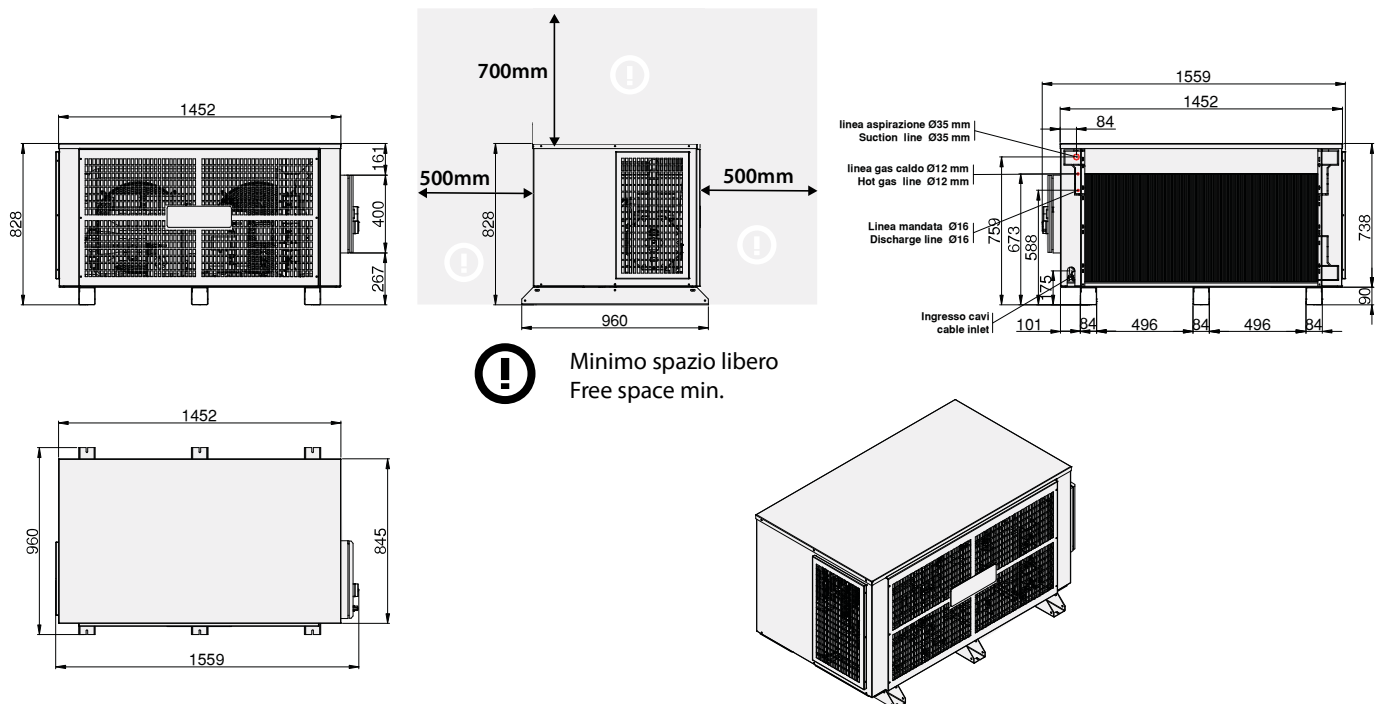


Unità condensante - Condensing Unit

5,5 HP Unità condensante Condensing Unit



7,5 HP Unità condensante Condensing Unit



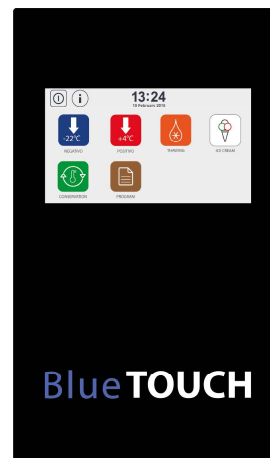
Funzioni / Functions

Versione Version	Abbatimento Blast chiller cycles	Ciclo gelato Ice cream cycle	Ciclo conservazione Conservation cycle	Ciclo scongelamento Thawing cycles	Ciclo Ozono Ozone cycle	Sbrinamento gas caldo Hot gas defrosting	Programmi memorizzati Stored Programs	Ventil. Evaporatore a velocità variabile Variable speed fans evaporator	Resistenza a potenza variabile Variable power resistance	Controllo dinamico Set Dynamic Frost Control	Carico/Scarico dati-USB Load/Download data-USB
START	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
FULL	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●

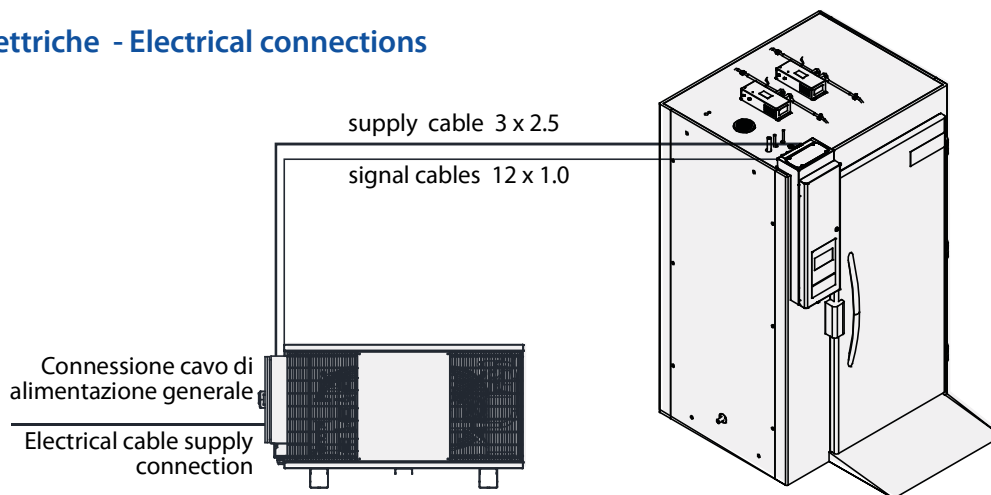
INTERFACCIA 7" TOUCH 7" TOUCH INTERFACE



Predisposto
connessione **WI-FI**
Predisposed **WI-FI**
connection



Connessioni elettriche - Electrical connections



Impianto fornito privo di unità condensante Clause esonerative garanzia

Castelmac garantisce solo il buon funzionamento dei componenti forniti con l'impianto. Sono escluse dalla garanzia:- le prestazioni frigorifere della macchina- malfunzionamenti dovuti a parziali o non conformi connessioni della macchina alla unità centrale di refrigerazione o a unità condensanti di terzi. In particolare non garantisce danni derivanti da mancata connessione all'ingresso di allarme reso disponibile dalla scheda elettronica e che permette il blocco dell'impianto, il quale interviene in caso di malfunzionamento della centrale frigorifera o della unità condensante fornita da terzi. Sbrinamento a gas caldo disponibile solo se viene fornita la linea di gas caldo (distanza < 25m). Sbrinamento ad aria disponibile da pannello di controllo

Connessione a unità condensante fornita da terzi

- Fornito segnale di comando per compressore
- Fornito segnale di comando per valvola gas caldo (se presente)
- Disponibile ingresso su scheda elettronica per segnale di allarme da unità condensante, che permette di bloccare la macchina .

Connessione a Centrale frigorifera

- Deve essere disabilitata la funzione di surgelazione
- Usare linea con temperatura di evaporazione -28°C / -30°C
- Disponibile solo segnale per la valvola di liquido (valvola non fornita)
- Disponibile ingresso su scheda elettronica per segnale di allarme dalla centrale frigorifera, che permette di bloccare la macchina



Machine delivered without condensing unit Disclaimer Clause

Castelmac guarantees only the good functioning of the components of the machine. It's excluded from the warranty:- the cooling performance of the machine- malfunctioning or damages due to the partial on not complete connection of the machine with the central cooling unit or the not original condensing unit. In particular the is no warranty on damages on the machine due to the missed connection of the alarm input which stops the machine in case of alarm coming from the central cooling unit or the not original condensing unit. Hot gas defrosting available only if hot gas supplied (distance < 25 m). Alternative air defrosting available from control panel.

Connection to condensing unit NOT supply by Castelmac

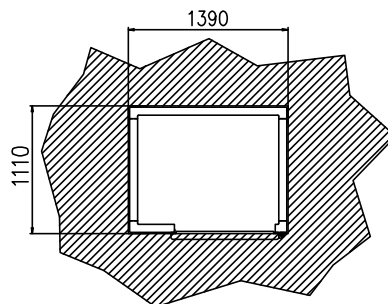
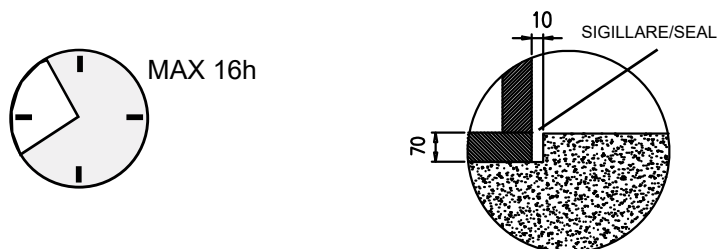
- Output signal supplied for switch on compressor
- Output signal supplied for switch on hot gas valve (if present)
- Input signal available for alarm coming from the condensing unit, which stops the machine.

Connection to central cooling unit

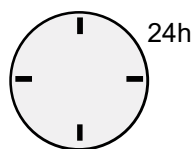
- Blast Freezing function must be disabled (do not work)
- Use the freezing line (-28°C / - 30°C Evaporation)
- Output signal supplied for liquid line valve control (valve not supplied)
- Input signal available for general alarm from the central cooling unit, which stops the machine

Scavo Areato - Areated Excavation

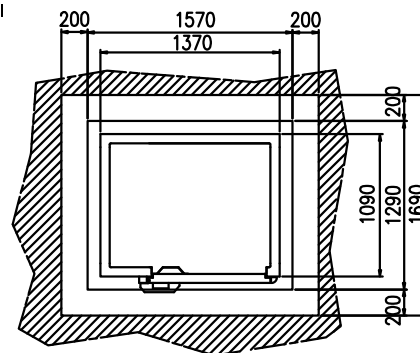
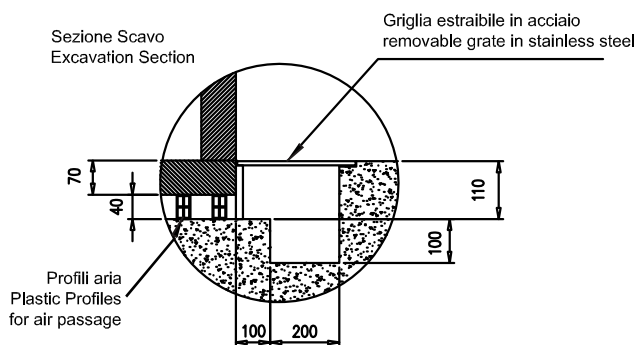
Soluzione per funzionamento minore di 16h/giorno
For running , less than 16 hours a day



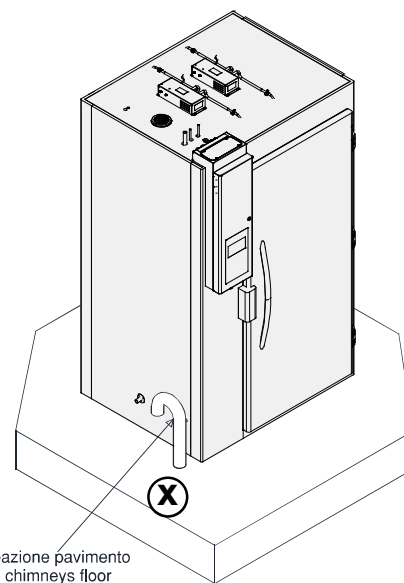
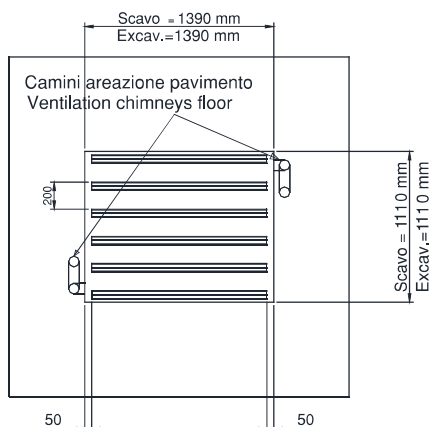
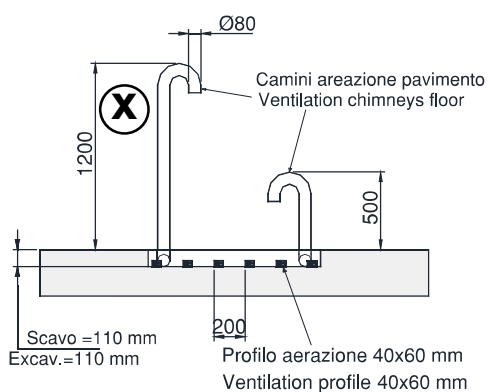
Soluzione per funzionamento 24h/giorno con griglia
For running 24 hours a day with removable gate



Dettaglio Scavo
Excavation example



Soluzione per funzionamento 24h/giorno con camini areazione
For running 24 hours a day with ventilation chimneys



Camini areazione pavimento
Ventilation chimneys floor

⚠ Opere murarie e camini , a cura del cliente
Masonry work and chimneys, charged to the customer.

BT40 400V/3N/50Hz Blast chiller Multifunction



Abbattitore di Temperatura
Blast chiller



Gelateria
Icecream



Ciclo conservazione
Conservation cycle



Scongelamento
Thawing



Programmi abbattimento
Chilling programs



Ozono (opzionale)
Ozone (optional)

Caratteristiche

- Spessore isolamento pareti 100 mm
- Costruito in AISI 304
- Sbrinamento a Gas caldo e ventilazione forzata
- Controllo Touch da 7"
- Funzioni presenti: Abbattimento Positivo, Negativo, Continuo, Smart Cycle, Scongelamento, Conservazione, Ciclo Gelato, Programmi memorizzabili, Report allarmi HACCP
- Importazione ed esportazione dati con USB
- Unità condensante carenata
- Sonda prodotto
- Pavimento e rampa inclusi

Opzioni

- Sanitizzazione ad Ozono
- Condensazione ad acqua
- Versioni a 60 Hz
- Senza Unità condensante
- Unità condensante insonorizzata
- Porta aggiuntiva (Tunnel)
- Seconda sonda prodotto



Features

- Thickness insulation walls 100 mm
- AISI 304 stainless steel construction
- Hot gas defrosting and forced ventilation
- 7" Touch control
- Functions available: Blast chilling, Shock freezing, Shock freezing continuous, Smart Cycle, Thawing, Conservation, Ice cream cycle, Storable cycle programs, HACCP report alarms
- Upload and Download data with USB
- Condensing unit with box
- Core (product) probe
- Floor and ramp included

Optional

- Ozone sanitation
- Water cooled condenser unit
- 60 Hz versions
- Without condensing unit
- Soundproof condensing unit
- Additional door (pass through)
- Second core (product) probes

Capacità - Capacity

BT50-270



270 kg
+90°C → +3°C



250 kg
+90°C → -18°C

BT50-400



390 kg
+90°C → +3°C



365 kg
+90°C → -18°C



2
Carrello forni gastronomia
Combi steamer trolley
GN 2/1



2
600 x 800 mm

Predisposto
connessione **WI-FI**
Prepared **WI-FI**
connection



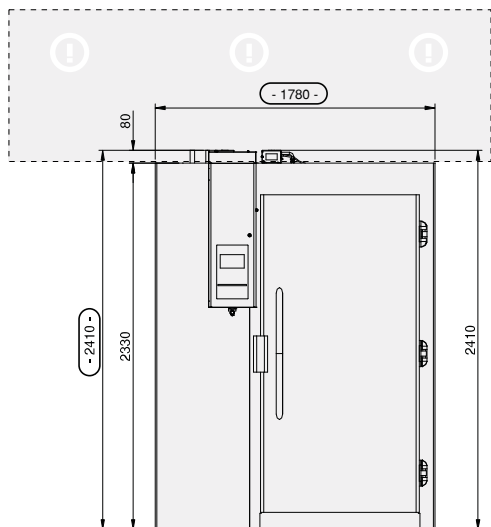
Caratteristiche - Features

Codice Prodotto Code number	BT50-270	BT50-400	BT50 CT-C
Alimentazione Elettrica Power supply	400V/3N/50HZ	400V/3N/50HZ	230V/1N/50HZ
Lunghezza esterna Outside length	1780 mm	1780 mm	1780 mm
Profondità Depth	1790 mm	1790 mm	1790 mm
Altezza esterna Height	2410 mm	2410 mm	2410 mm
Potenza assorbita/Max corrente Absorbed power / Max Current	13350 W / 49A	18000 W / 63 A	3700 W / 16A
Cavo alimentazione Cable size	5 x 10,0 mm ²	5 x 16,0 mm ²	3 x 2,5 mm ²
Resa abbattimento Output chilling (+90°C/+3°C)	270 kg	390 kg	---
Resa surgelazione Output freezing (+90°C/-18°C)	250 kg	365 kg	---
Dati spedizione scocca Cabinet Shipment data cm / kg	246 x 175 x 132 cm / 770 kg	246 x 175 x 132 cm / 770 kg	246 x 175 x 132 cm / 770 kg
Dati spedizione Evap. Evap. Shipment data cm / kg	220 x 121 x 85 cm / 230 kg	220 x 121 x 85 cm / 230 kg	220 x 121 x 85 cm / 230 kg

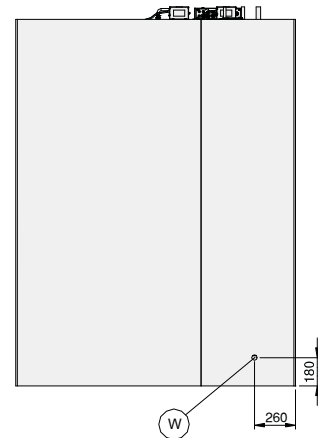
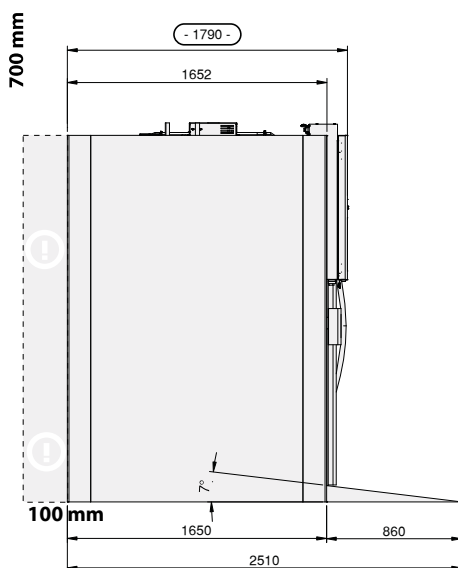
CARATTERISTICHE UNITA' REMOTA (distanza massima 10m) REMOTE CONDENSING UNIT FEATURE (max distance 10m)

Potenza Frigorifera Refrigeration Power (-20°C/+40°C)	18880 W - 10,0 HP	27630 W - 15,0 HP	
Sbrinamento Defrost	Gas Caldo - Hot Gas	Gas Caldo - Hot Gas	
Diámetro Tubo Mandata Diameter Discharge Pipe mm	22	22	
Diámetro Tubo Aspirazione Diameter Suction Pipe mm	35	35	(senza U.C / without C.U.)
Diámetro Tubo Gas Caldo Diameter Hot Gas Pipe mm	16	16	
Fluido refrigerante Refrigeration Fluid	R452a / R404A	R452a / R404A	
Dati spedizione UC C.U. Shipment data cm / kg	235 x 134 x 140 (580 Kg)	235 x 134 x 140 (690 Kg)	

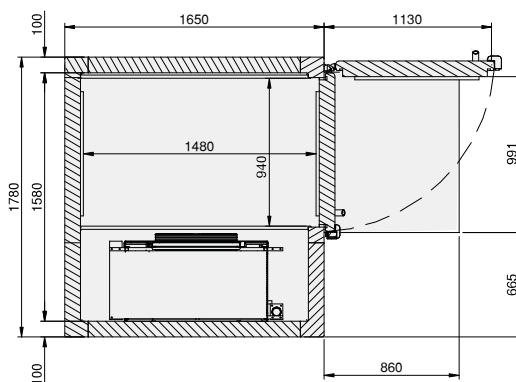
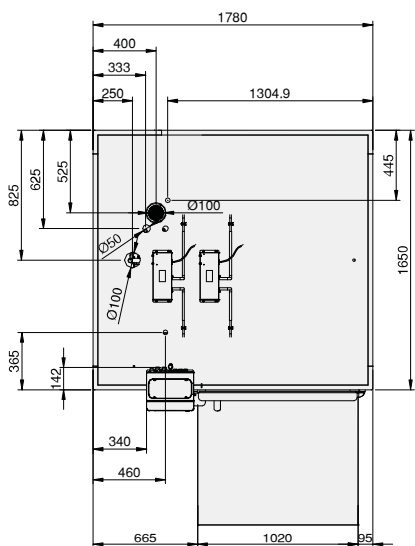
Dimensioni - Dimensions



! Minima altezza operativa per installazione
Minimum operating Height for installation

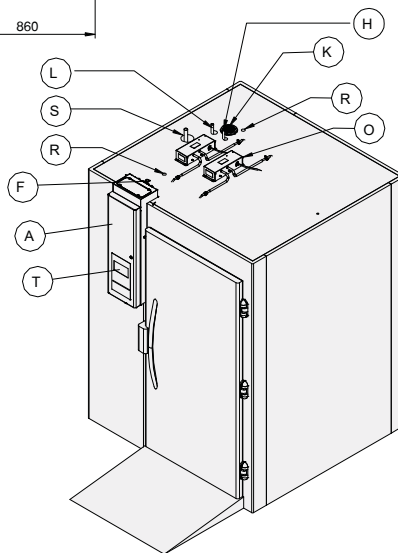
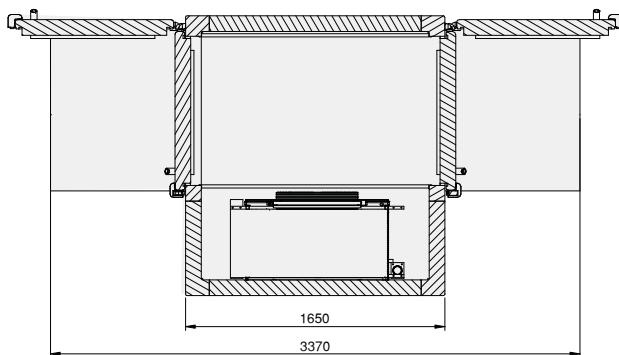


! Zona libera per collegamento scarico acqua
Free area for water drain connection



Predisposto connessione WI-FI
Predisposed WI-FI connection

Second Door Optional



- O** Ozone Box
- H** Hot gas line
- W** Water discharge Ø 20 mm
- K** Compensation valve
- S** Suction gas line
- A** Electric Box
- R** Cables outlet
- L** Liquid line
- T** Touch Panel 7"

F WI-FI Connection

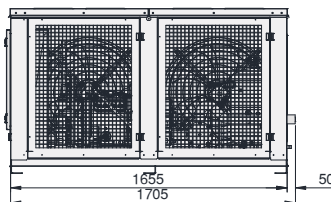
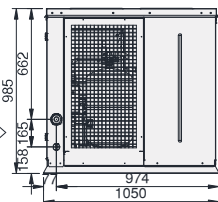


Unità condensante - Condensing Unit

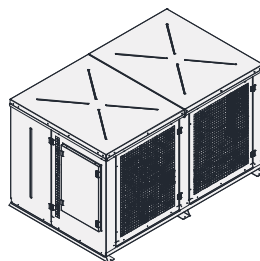
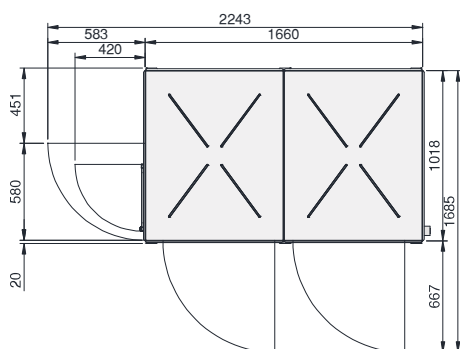
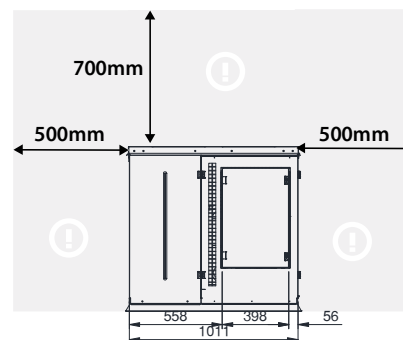
10 HP

Unità condensante
Condensing Unit

Zona collegamenti
frigoriferi ed elettrici
Refrigeration and
electrical connections
area



! Minimo spazio libero
Free space min.

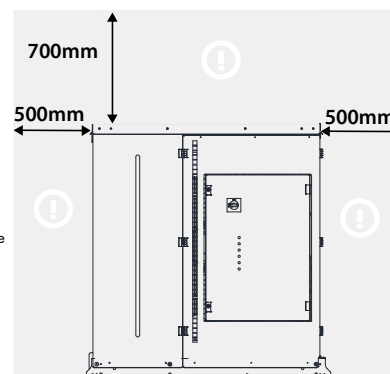
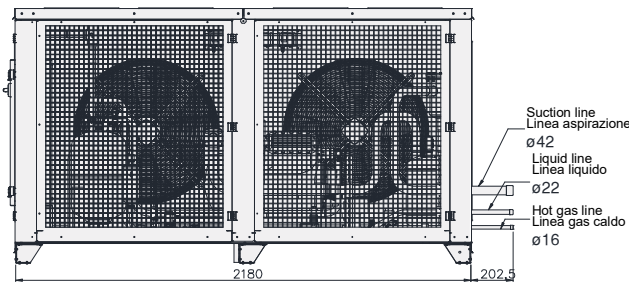
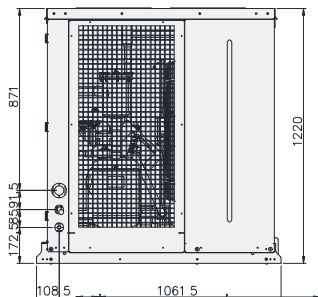


! Dimensioni indicative,
che possono cambiare,
con richieste speciali
Indicative dimensions,
which can change,
with special requests

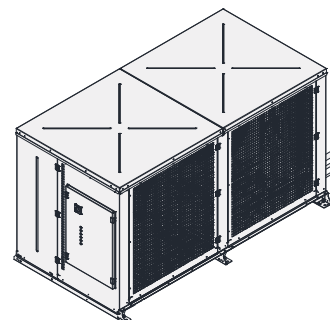
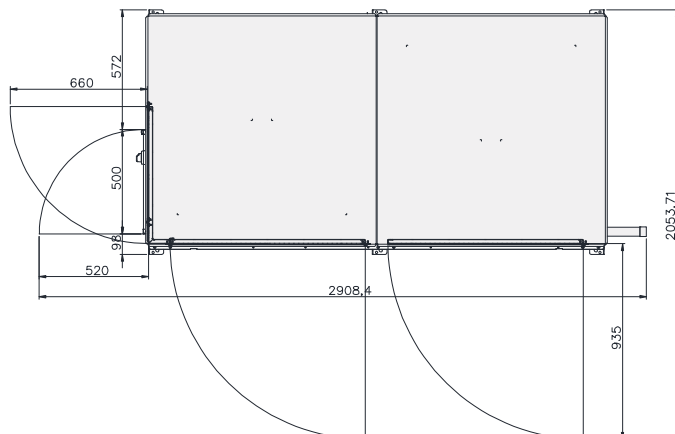
! Minimo spazio libero
Free space min.

15 HP

Unità condensante
Condensing Unit



! Dimensioni indicative,
che possono cambiare,
con richieste speciali
Indicative dimensions,
which can change,
with special requests



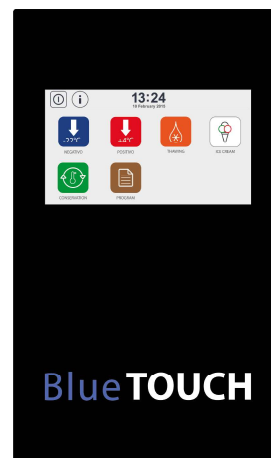
Funzioni / Functions

Versione Version	Abbatimento Blast chiller cycles	Ciclo gelato Ice cream cycle	Ciclo conservazione Conservation cycle	Ciclo scongelamento Thawing cycles	Ciclo Ozono Ozone cycle	Sbrinamento gas caldo Hot gas defrosting	Programmi memorizzati Stored Programs	Ventil. Evaporatore a velocità variabile Variable speed fans evaporator	Resistenza a potenza variabile Variable power resistance	Controllo dinamico Set Dynamic Frost Control	Carico/Scarico dati-USB Load/Download data-USB
START	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
FULL	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●

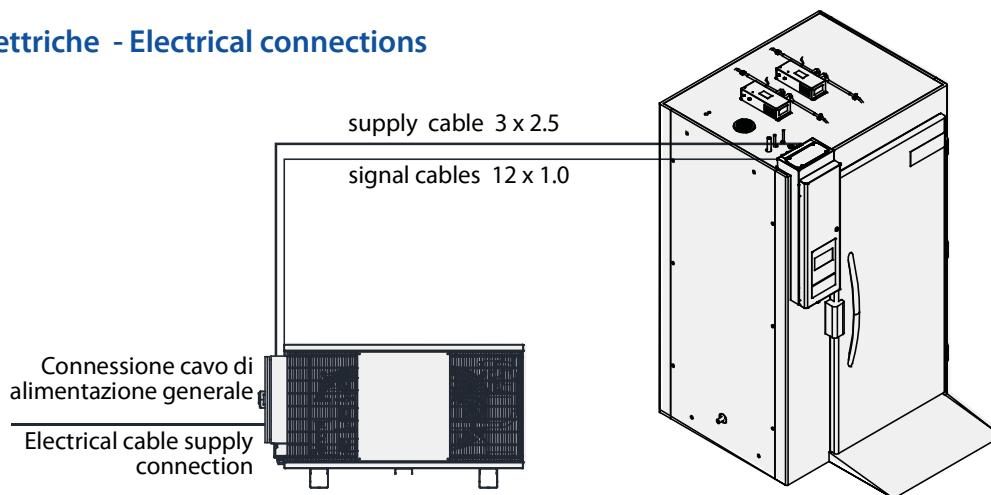
INTERFACCIA 7" TOUCH 7" TOUCH INTERFACE



Predisposto
connessione **WI-FI**
Predisposed **WI-FI**
connection



Connessioni elettriche - Electrical connections



Impianto fornito privo di unità condensante Clause esonerative garanzia

Castelmac garantisce solo il buon funzionamento dei componenti forniti con l'impianto. Sono escluse dalla garanzia:- le prestazioni frigorifere della macchina- malfunzionamenti dovuti a parziali o non conformi connessioni della macchina alla unità centrale di refrigerazione o a unità condensanti di terzi. In particolare non garantisce danni derivanti da mancata connessione all'ingresso di allarme reso disponibile dalla scheda elettronica e che permette il blocco dell'impianto, il quale interviene in caso di malfunzionamento della centrale frigorifera o della unità condensante fornita da terzi. Sbrinamento a gas caldo disponibile solo se viene fornita la linea di gas caldo (distanza < 25m). Sbrinamento ad aria disponibile da pannello di controllo

Connessione a unità condensante fornita da terzi

- Fornito segnale di comando per compressore
- Fornito segnale di comando per valvola gas caldo (se presente)
- Disponibile ingresso su scheda elettronica per segnale di allarme da unità condensante, che permette di bloccare la macchina .

Connessione a Centrale frigorifera

- Deve essere disabilitata la funzione di surgelazione
- Usare linea con temperatura di evaporazione -28°C/-30°C
- Disponibile solo segnale per la valvola di liquido (valvola non fornita)
- Disponibile ingresso su scheda elettronica per segnale di allarme dalla centrale frigorifera, che permette di bloccare la macchina



Machine delivered without condensing unit Disclaimer Clause

Castelmac guarantees only the good functioning of the components of the machine. It's excluded from the warranty:- the cooling performance of the machine- malfunctioning or damages due to the partial on not complete connection of the machine with the central cooling unit or the not original condensing unit. In particular the is no warranty on damages on the machine due to the missed connection of the alarm input which stops the machine in case of alarm coming from the central cooling unit or the not original condensing unit. Hot gas defrosting available only if hot gas supplied (distance < 25 m). Alternative air defrosting available from control panel.

Connection to condensing unit NOT supply by Castelmac

- Output signal supplied for switch on compressor
- Output signal supplied for switch on hot gas valve (if present)
- Input signal available for alarm coming from the condensing unit, which stops the machine.

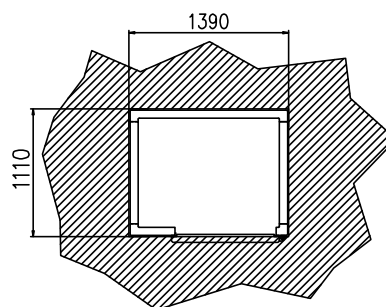
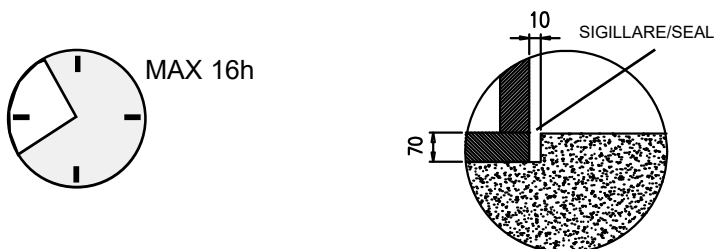
Connection to central cooling unit

- Blast Freezing function must be disabled (do not work)
- Use the freezing line (-28°C / - 30°C Evaporation)
- Output signal supplied for liquid line valve control (valve not supplied)
- Input signal available for general alarm from the central cooling unit, which stops the machine

Scavo Areato - Areated Excavation

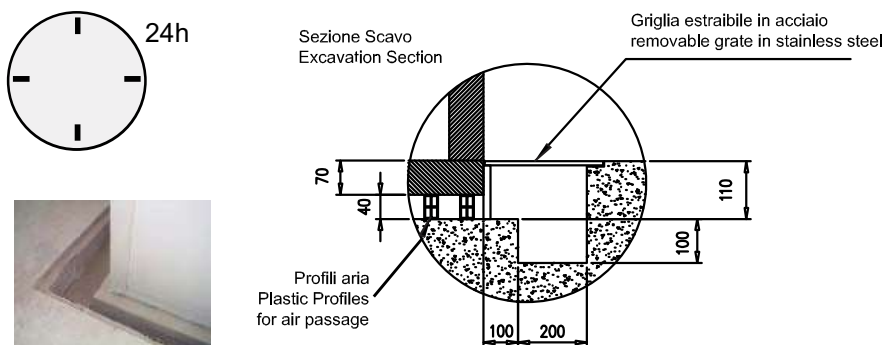
Soluzione per funzionamento minore di 16h/giorno

For running , less than 16 hours a day

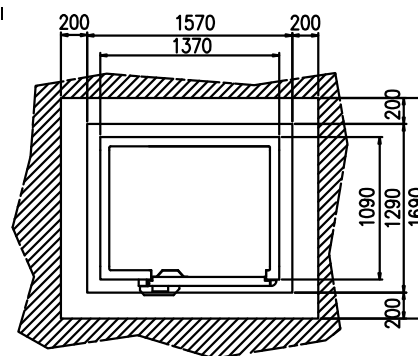


Soluzione per funzionamento 24h/giorno con griglia

For running 24 hours a day with removable gate

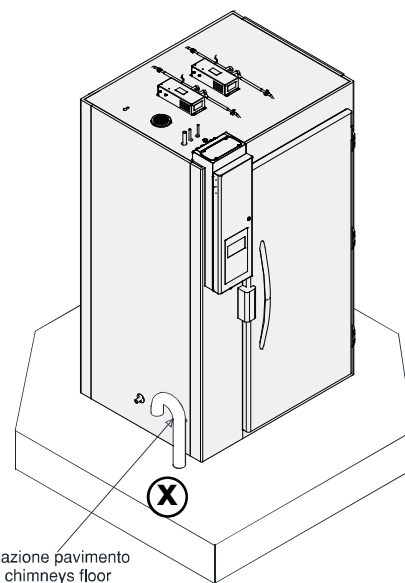
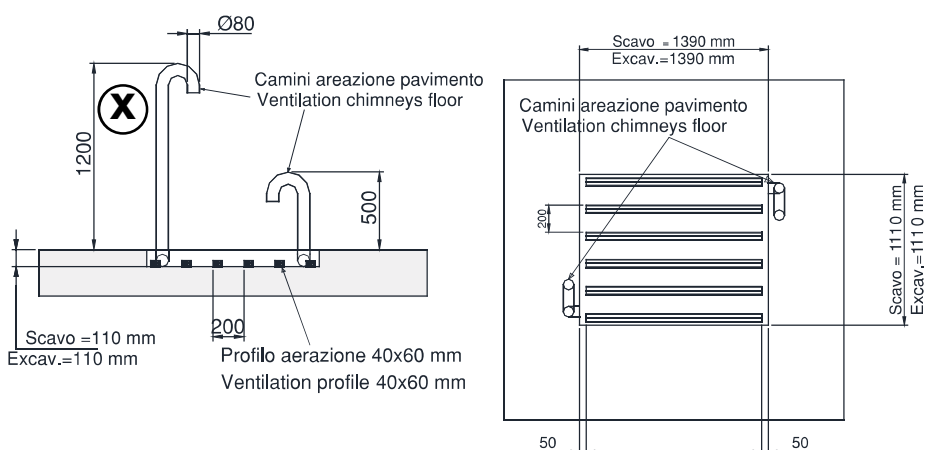


Dettaglio Scavo
Excavation example



Soluzione per funzionamento 24h/giorno con camini areazione

For running 24 hours a day with ventilation chimneys



Opere murarie e camini , a cura del cliente

Masonry work and chimneys, charged to the customer.