

FLASH

sage



PERFORMANCE

IMPOSSIBILE FARNE A MENO

FLASH, il nuovo abbattitore – surgelatore rapido di temperatura, è stato progettato pensando al partner ideale per ogni cucina professionale: funzionalità estrema ed innovazione tecnologica lo rendono uno strumento indispensabile per creare menu sempre più ampi, gustosi e sicuri.

ESSENTIAL FUNCTIONALITY

The new FLASH blast chiller-freezer is the ideal partner in every professional kitchen. Extreme functionality and leading edge technological innovation make it an essential appliance to create an unlimited range of safe and delicious dishes.



RISULTATI DA PRIMATO

UNPARALLELED RESULTS

+15%

+15% di prestazioni rispetto alla sua categoria

+15% performance rating with respect to its competitors

MULTI



SONDA MULTIPOINT CON ACTIVE CONTROL

per la gestione costante delle temperature in modo automatico. In caso di mancato inserimento della sonda al cuore, Flash effettua il ciclo a tempo

MULTIPOINT PROBE WITH ACTIVE CONTROL

for constant management of temperatures in automatic mode. In the absence of insertion of probe into core, Flash will carry out a cycle

-42 C°

-42°C in camera per cicli di produzione alla velocità desiderata con una marcia in più (mod. TF101/72/102...)

-42°C the chamber for production cycles at the desired speed with a higher gear (mod. TF101/72/102...)



-42C°

DEEPCORE, fino a -42°C al cuore per rispettare al massimo le normative in materia di sicurezza alimentare e garantire la migliore qualità (mod. TF101/72/102...)

DEEPCORE, up to -42°C to the core in order to comply with food safety regulations and ensure the best quality (mod. TF101/72/102...)



HYPER COOLING SPEED, sistema termodinamico potenziato per ridurre drasticamente i tempi di abbattimento – surgelazione

HYPER SPEED COOLING, thermodynamic system enhanced to dramatically reduce chilling - freezing times



IDEAL AIR FLOW, distribuzione dell'aria ottimizzata per garantire l'uniformità dell'abbattimento e l'integrità dell'alimento

IDEAL AIR FLOW, air distribution optimised to ensure chill uniformity and integrity of the food



AFFIDABILITÀ, la componentistica e l'impianto refrigerante e di controllo sono stati accuratamente selezionati e testati per garantire prestazioni capaci di durare nel tempo

RELIABILITY, the components and the refrigeration and control system have been carefully selected and tested to ensure perfect performance capable of standing the test of time

EASY

SEMPLICITA' E
SICUREZZA PRIMA
DI TUTTO

SIMPLICITY AND
SAFETY ABOVE
ALL ELSE



MASSIMA CURA DEI DETTAGLI per una struttura in acciaio inox AISI 304 funzionale, robusta e facilmente pulibile

MAXIMUM ATTENTION TO DETAIL structure in functional, solid and easy to clean AISI 304 stainless steel

EASY

INTUITIVE FORMULA, scheda comandi LCD + encoder per una navigazione senza necessità di istruzioni

INTUITIVE FORMULA, LCD control panel + encoder for navigation without the need for instructions



MULTILINGUE & MULTIMARKET, permette di soddisfare ogni esigenza dalla ristorazione alla pasticceria, panificazione e gelateria con estrema flessibilità, dialogando nelle principali lingue del mondo

MULTILINGUE & MULTIMARKET, able to meet every need from catering to confectionery, bread and ice cream making with optimum flexibility, communicating in the main international languages



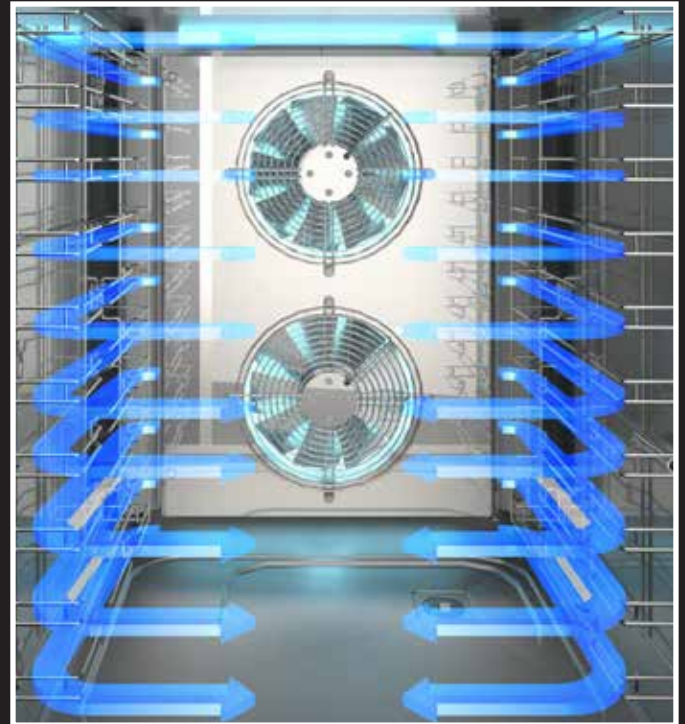
HACCP ALARMS (n. 42) + HACCP RECORDING (n. 110) per un costante controllo della qualità e sicurezza del prodotto

HACCP ALARMS (no. 42) + HACCP RECORDING (no. 110) for constant quality control and product safety



QUICK MAINTENANCE per una manutenzione semplice e veloce grazie ad un sistema progettato totalmente modulare

QUICK MAINTENANCE for quick and easy maintenance thanks to a fully modular designed system



PROGRAMS

“INDISPENSABILI”

“INDISPENSABLE”



LE PRINCIPALI TIPOLOGIE DI ABBATTIMENTO - SURGELAZIONE, a tempo e/o con rilevamento sonda: soft +3°C, hard +3°C e soft -18°C, hard -18°C, sempre personalizzabili

THE MAIN TYPES OF BLAST CHILLING - FREEZING PROGRAMS, via time and/or probe detection mode: soft +3°C, hard +3°C and soft -18°C, hard -18°C, fully customizable

I.F.R.
PATENTED

Il sistema brevettato **I.F.R.** “Intelligent Food Recognition” con sonda multipoint con **ACTIVE CONTROL**, modula in modo intelligente la ventilazione e la refrigerazione per adattarsi a qualsiasi tipo d alimento. In caso di mancato inserimento della sonda al cuore, in modo automatico, Flash effettua il ciclo a tempo

The **I.F.R.** patented system “Intelligent Food Recognition” with multipoint probe and **ACTIVE CONTROL**, modulates ventilation and refrigeration in smart mode to adapt any type of food. In the event that the probe should not be inserted into the core, the Flash unit will automatically activate the timed cycle



INFINITY, l’unico ciclo che lavora in abbattimento e/o surgelazione all’infinito senza fermarsi mai!! Per adeguarsi ai veloci ritmi di lavoro, dando un prezioso contributo. E’ sempre possibile controllare la temperatura al cuore del prodotto

INFINITY, the only cycle that works with continuous chilling and/or freezing without stopping! To adapt to the rapid working methods, offering a valuable contribution. The temperature at the core of the product can always be checked

MEMO

MEMORIZZATI per rendere la macchina completamente fatta su misura: 10 cicli di abbattimento e 10 cicli di surgelazione configurabili secondo le esigenze di ogni Chef

SAVED PROGRAMS to make the machine fully customised: 10 cooling cycles and 10 freezing cycles that can be configured according to the needs of every Chef



PREFERITI per chi desidera il massimo della personalizzazione: fatto su misura!

FAVOURITES for those seeking the ultimate in customisation: made to measure!

AUTO

AUTOMATICI con selezione del carico - minimo, medio, massimo -, fatti da Chef esperti per ogni tipologia di alimento (pesce, carne, pasta, dolci, gelato...); a tempo e/o con rilevamento sonda

AUTOMATIC with selection of the load - minimum, medium, maximum -, created by master Chefs for any type of food (fish, meat, pasta, cakes, ice cream ...) via time and/or detection probe mode



CONSERVAZIONE, dopo ogni ciclo di abbattimento e/o surgelazione, a tempo e/o a sonda, il cibo viene messo in sicurezza attraverso il passaggio automatico alla fase di conservazione, positiva e/o negativa

STORAGE, after each blast chilling or freezing cycle using either the timer and/or the probe, the unit automatically switches to the positive and/or negative storage in order to ensure the safety of the food products

“ESCLUSIVI”

SMART
ON

SMART ON, basta inserire il prodotto e dopo qualche istante l'abbattimento, soft +3°C, parte da solo, senza nessun tocco sulla scheda comandi, mettendo in sicurezza l'alimento con o senza sonda.

Mai visto prima!



MULTY, per caricare da 5 a 20 timer, con possibilità di lettura sonda, per seguire i ritmi della cucina dando ad ogni alimento il suo tempo!



BANQUETING, ciclo dedicato al mondo della ristorazione, ottimale per la preparazione di prodotti da banchetto; possibilità di selezione del carico – minimo, medio, massimo



SOTTOVUOTO, ciclo dedicato al mondo della ristorazione, per la preparazione di prodotti prima di una fase di sottovuoto; possibilità di selezione del carico – minimo, medio, massimo



OPISTORKIS 24h, ciclo automatico di surgelazione per il preventivo e completo risanamento del **prodotto ittico di acqua dolce**. La sonda rileva il raggiungimento della temperatura al cuore dell'alimento di -20°C dando l'input di far partire la fase della "devitalizzazione per 24ore"



24h 15h

ANISAKIS 24h e ANISAKIS 15h, cicli automatici di surgelazione per il preventivo e completo risanamento del **prodotto ittico marino**. Per ANISAKIS 24h, la sonda rileva il raggiungimento della temperatura al cuore dell'alimento di -20°C dando l'input di far partire la fase della "devitalizzazione per 24ore"; per ANISAKIS 15h, la sonda rileva il raggiungimento della temperatura al cuore dell'alimento di -35°C dando l'input di far partire la fase della "devitalizzazione per 15ore"*

*I programmi ANISAKIS 24h e ANISAKIS 15h sono TESTATI IN COLLABORAZIONE CON Università degli Studi di Napoli Federico II - Dipartimento di Scienze Zootecniche ed Ispezione Alimenti Sezione Ispezione Alimenti e Laboratorio di Ricerca Universitario presso il mercato ittico all'ingrosso Pozzuoli

“EXCLUSIVE”

SMART ON: just insert the product and, after a few seconds, chilling, soft +3°C, starts by itself, without having to activate from the control panel, keeping food safe with or without a probe. **Never seen before!**

MULTY, for the loading of 5 to 20 timers, with the option of probe-reading to follow the rhythms of the kitchen, assigning each food its own time!

BANQUETING, cycle dedicated to the world of catering, ideal for the preparation of banquet products, possibility of selection of the load - minimum, medium, maximum












VACUUM, cycle dedicated to the world of catering, for the preparation of products before a vacuum stage; possibility of selection of the load - minimum, medium, maximum

OPISTORKIS 24h, an automatic freezing cycle for preventive and comprehensive abatement of **fresh water fish products**. The probe detects when food core temperature has reached -20°C, giving the machine the input to start the "24-hour devitalization" phase

ANISAKIS 24h and ANISAKIS 15h, automatic freezing cycles for preventive and comprehensive **fish product abatement**. For ANISAKIS 24h, the probe detects when the core temperature reaches -20°C and gives the input to start the "24-hour devitalization" phase. For ANISAKIS 15h, the probe detects when the core temperature reaches -35°C and gives the input to start the "15-hour devitalization" phase*

*The ANISAKIS programs have been TESTED IN COLLABORATION WITH the University of Naples Federico II - Department of Animal Science and Food Inspection, as well as the University Research Laboratory at the wholesale fish market in Pozzuoli

FLASH SPECIFICATIONS

	TF51M	TF51H**	TF101S* TF101L*	TF52M	TF72S	TF102S	TC51M	TC72S	TC101S* TC101L*
 cm	74,5x72x90	92,9x77,7x75	80x83x185	87,1x90,2x87	104x101x198	104x101x198	74,5x72x90	104x101x198	80x83x185
	aria / air	aria / air	aria / air	aria / air	aria / air	aria / air	aria / air	aria / air	aria / air
 multipoint

	5 GN1/1 5 EN 60x40	5 GN1/1	10 GN1/1 10 EN 60x40	5 GN2/1***	10 GN2/1	10 GN2/1	5 GN1/1 5 EN 60x40	10 GN2/1	5 GN1/1 10 EN 60x40
 90° +90°C → +3°C	22 kg	16 kg	45 kg	25 kg	70 kg	100 kg	18 kg	60 kg	36 kg
 240° +90°C → -18°C	13 kg	10 kg	27 kg	15 kg	35 kg	50 kg	-	-	-
 °C	4/+32°C	4/+32°C	4/+32°C	4/+32°C	4/+32°C	4/+32°C	4/+32°C	4/+32°C	4/+32°C
 mm	55	55	75	55	75	75	55	75	75
 w	1400	1350	4000	1520	5000	6500	1000	4000	2200
 w	1054	901	3136	1088	2883	5469	692	4550	2245
IN/OUT	AISI 304	AISI 304	AISI 304	AISI 304	AISI 304	AISI 304	AISI 304	AISI 304	AISI 304

Fluido refrigerante • - Refrigerant fluid = R404A • *** Solo GN 2/1 - Only GN 2/1



** = predisposto per sovrapposizione di forni misti nr 6 e 10 livelli
preset for stacking of combi ovens 6 and 10 levels



* L = inserimento dal lato più lungo della teglia
container insertion by the longest side
S = inserimento dal lato più corto della teglia
container insertion by the shortest side



euro-MILAN
DISTRIBUTING

115 Matheson Boulevard East, Mississauga, ON L4Z 1X8
Toll Free 855.544.8600 info@euromilan.com
euromilan.com or shopeuromilan.com

Il costruttore si riserva il diritto di apportare al prodotto modifiche tecniche e di design senza preavviso
The manufacturer reserves the right to make technical changes to the product and design without notice

www.apvcl.it (12/16) 7Y20070