



SINCOLD
PERFORMANCE INSIDE

GUIDA ALL'USO

DELL'ABBATTITORE RAPIDO
DI TEMPERATURA





SINCOLD
PERFORMANCE INSIDE

ABBATTITORI DI TEMPERATURA DI ALTA QUALITÀ SINCOLD

La **NOSTRA MISSIONE** non è essere i più grandi produttori di abbattitori al mondo, ma **PRODURRE LE MIGLIORI MACCHINE PER IL FREDDO** di cui la tua attività professionale possa aver bisogno. Vogliamo essere riconosciuti come il migliore partner al fianco di quelli che lavorano.



PERCHÉ È IMPORTANTE ABBATTERE VELOCEMENTE IL CIBO?

Le autorità sanitarie impongono che tutti i cibi cotti, se non direttamente serviti a tavola, devono essere **CONSERVATI CALDI** oppure **ABBATTUTI** o **SURGELATI**.

CONSERVARE A +65° = Disidratazione e rapido invecchiamento

ABBATTERE o SURGELARE = Mantenimento delle caratteristiche originali

La fase di raffreddamento compresa tra +65°C e +10°C rappresenta un pericoloso intervallo di tempo

all'interno del quale si compromettono le naturali caratteristiche del prodotto (grado di umidità, consistenza, aroma, colore) ed esso è sottoposto all'aggressione batterica con conseguente proliferazione dei batteri.

ABBATTERE +3°C

Abbassare la temperatura fino a **+3°C nel tempo massimo di 90 minuti ***

SURGELARE -18°C

Abbassare la temperatura fino a **-18°C nel tempo massimo di 240 minuti ***

*Temperatura raggiunta al cuore del prodotto. Vedi i tempi medi di raffreddamento delle pietanze a pag. 13

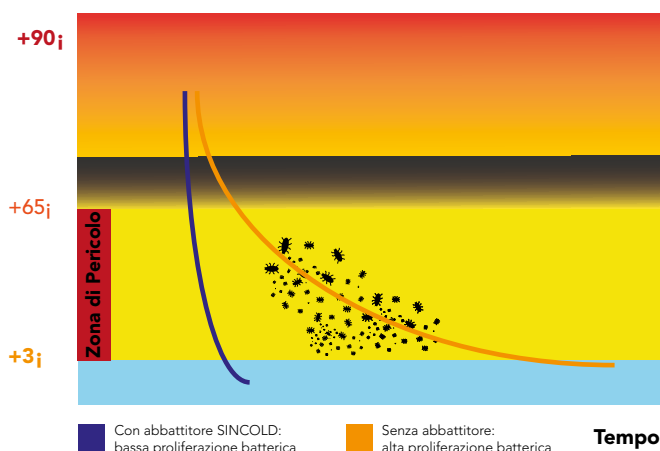
ABBATTIMENTO VS RAFFREDDAMENTO A TEMPERATURA AMBIENTE

RAFFREDDAMENTO A TEMPERATURA AMBIENTE

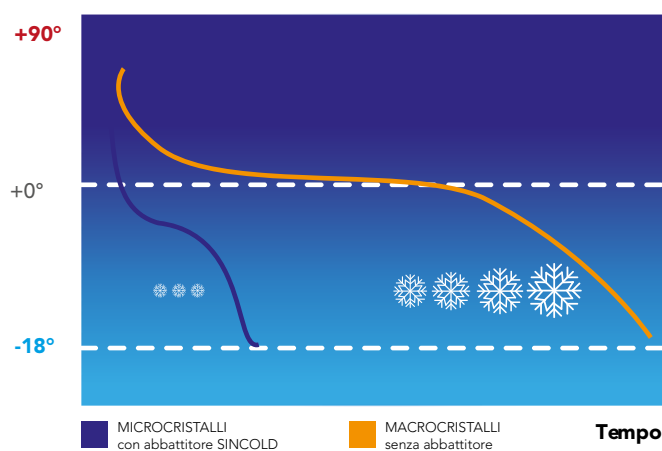
ABBATTIMENTO RAPIDO E SURGELAZIONE

Aggressione batterica	Sicurezza alimentare
Evaporazione e disidratazione	Mantenimento umidità e consistenza originali
Perdita di peso	Blocco del calo di peso
Perdita di sapore, aroma e colore	Mantenimento proprietà organolettiche
Invecchiamento rapido	Prodotto come appena cotto anche dopo mesi

C_i Carica batterica



C° Cristallizzazione



MACROCRISTALLI danneggiamento della struttura



MICROCRISTALLI nessun danneggiamento della struttura



COSA FANNO GLI ABBATTITORI SINCOLD?

**ALLUNGANO LA VITA DEI PRODOTTI E IL MANTENIMENTO
DELLE CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

FANNO RISPARMIARE TEMPO E DENARO

**Gli abbattitori SINCOLD
tolgono rapidamente il calore
dal cibo grazie alla potenza
del gruppo compressore,
alla forza della ventilazione e
alle bassissime temperature
raggiunte all'interno della
camera di refrigerazione.**

Inoltre, rendono igienicamente sicuri
i prodotti trattati nel rispetto delle
normative **H.A.C.C.P. (Hazard Analysis
and Critical Control Points)**.



Utilizzo dell'abbattitore SINCOLD

- Su prodotto *CRUDO* o *COTTO* anche *APPENA USCITO DAL FORNO*
- Su prodotto *INTERO* o *PORZIONATO*
- Sui singoli *INGREDIENTI*
- Per aumentare i tempi di *CONSERVAZIONE*
- Per poter usufruire di un prodotto di *ALTA QUALITÀ*, anche nei *GIORNI SUCCESSIVI ALLA PREPARAZIONE*
- Per avere *SCORTE* in caso di imprevisti
- Per la *PRECOTTURA* degli alimenti

COOK & CHILL

PREPARARE IN ANTICIPO

=

CONTROLLO FOOD COST

L'utilizzo dell'abbattitore **SINCOLD**, se associato all'utilizzo di forni multifunzione a vapore e di macchine sottovuoto, permette di realizzare notevoli risparmi migliorando l'organizzazione e la gestione delle risorse.

**PREPARAZIONE
COTTURA**



**ABBATTIMENTO
SURGELAZIONE**



PORZIONAMENTO



STOCCAGGIO



**RIGENERAZIONE
SERVIZIO**



VANTAGGI

**RISPARMIO
DI TEMPO**

**RISPARMIO
ECONOMICO**

**+ QUALITÀ
+ SICUREZZA**

**MAGGIORI
GUADAGNI**



QUALITÀ

Del prodotto: il prodotto è sempre fresco, preserva sapore, consistenza e aspetto originali.
Dell'offerta: menù più ampio. Prodotti e semilavorati subito disponibili, acquistabili quando è più conveniente



CHIARA MONETIZZAZIONE DEL RISPARMIO

Meno scarti di lavorazione e per deperimento. Si serve in base all'affluenza della clientela e alle porzioni ordinate.

No errate pianificazioni sia degli acquisti che delle preparazioni. Si serve in base all'affluenza della clientela e alle porzioni ordinate.

Più produzione grazie al blocco dell'evaporazione. C'è più prodotto da vendere e quindi più guadagno.

Risparmio sugli acquisti: approfittando di offerte speciali o acquistando quando è più conveniente.



SICUREZZA DEL PRODOTTO

Nessun deterioramento del cibo e nessun rischio.



MIGLIORE ORGANIZZAZIONE

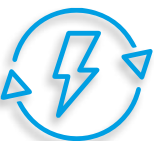
Programmazione della produzione nei momenti più congeniali significa risparmio di tempo e di denaro.

Esempio 1: programmare a inizio settimana significa ottimizzare al massimo il lavoro del personale riducendo i tempi morti.

Esempio 2: nessun aumento del carico di lavoro durante le festività = no personale extra = risparmio.

Velocità di servizio: si rigenerano le porzioni al momento dell'ordine.

Precottura e abbattimento permettono di ridurre i tempi di servizio per i prodotti con tempi di preparazione lunghi.



SFRUTTARE LA POTENZIALITÀ DELLE APPARECCHIATURE

Esempio: un'infornata a pieno carico anziché diverse di piccole = minore consumo energetico e risparmio di tempo



SEMPLICITÀ D'USO

Gli abbattitori-surgelatori rapidi SINCOLD sono adatti sia allo chef più esigente che all'aiuto cuoco più giovane.

QUANTO FA RISPARMIARE L'ABBATTITORE SINCOLD?

L'acquisto di un abbattitore si ripaga in un anno!

Ad esempio un ristorante con 40 coperti può ottenere un risparmio immediato di più €5.000. Ecco come:

100% Freschezza e qualità

-3% Riduzione porzioni invendute
€ 1.500

+4% Riduzione del calo peso
€ 2.000

-5% Riduzione ore manodopera
€ 1.600

Totale € 5.100*

L'AUMENTO DELLA QUALITÀ È OFFERTO DA SINCOLD!

*Esempi calcolati su una base di spesa per acquisti di materia prima di € 50.000 all'anno; giorni lavorati 280 all'anno (40 settimane).
RIDUZIONE SCARTI per prodotto invenduto 3% = valore simbolico: la riduzione dell'invenduto può arrivare ad oltre il 10% delle materie prime. Il calcolo non tiene conto della riduzione degli scarti di lavorazione dovuta alle lavorazioni a freddo e al deterioramento di prodotti stoccati per errata pianificazione degli acquisti.
RIDUZIONE DELL'UTILIZZO DI MANODOPERA derivante dalla mancata preparazione ricorsiva di pietanze e semilavorati e dalla cottura a pieno carico = n. 02 h/settimana per un costo di € 20,00 / ora.
RIDUZIONE CALO PESO 4% = valore medio: la riduzione del calo peso dovuto al blocco dell'evaporazione varia dal 2% all'8% a seconda del prodotto.

BEST PRACTICE: ESEMPI DI USO QUOTIDIANO



L'abbattimento aiuta a **preservare il colore, la consistenza e la texture** dei prodotti garantendo la massima freschezza.



Preparare in anticipo ingredienti, salse e sughi porzionandoli dà la possibilità di avere sempre a disposizione la più **grande varietà di scelta** per i vostri piatti.



Il raffreddamento rapido di ingredienti delicati e costosi permette **di ridurre gli scarti e tenere sotto controllo il food cost**.



Preparare preventivamente e in quantità maggiori prodotti composti per poi abatterli o surgelarli consente di servire solo quelli ordinati ed **evitare gli sprechi**.



Abbattimento e surgelazione, grazie al **blocco dell'evaporazione e l'ossidazione**, garantiscono una produzione maggiore con **aspetto e consistenza come a pochi attimi dalla cottura**.



Abbattimento e surgelazione permettono di **approfittare di offerte speciali** e di risparmiare sugli acquisti.



Usando l'abbattitore si possono offrire anche i prodotti più delicati in **piena sicurezza e nel rispetto delle normative sanitarie.**



Il raffreddamento rapido degli **alimenti sottovuoto** consente di **allungare notevolmente i tempi di conservazione** mantenendo le **proprietà nutrizionali inalterate.**



Far lavorare a pieno carico il forno o produrre in grande quantità permette di ottimizzare il tempo e di **risparmiare energia.**



Precottura e abbattimento danno la possibilità di servire molto rapidamente prodotti con lunghi tempi di cottura, ottenendo la **stessa qualità di un prodotto espresso.**



L'uso dell'abbattitore aiuta a **preservare volume, colore e consistenza del gelato** aumentandone il tempo conservazione e di esposizione in vetrina.

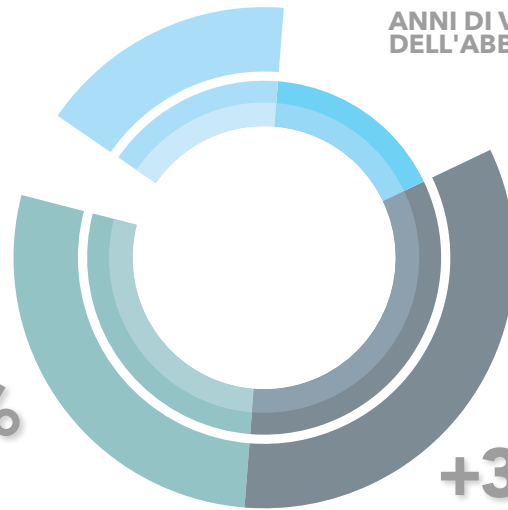


Abbattimento e surgelazione offrono l'opportunità di disporre per settimane di **prodotti di stagione freschissimi** che altrimenti sarebbero disponibili solo per alcuni giorni.

SE L'ABBATTITORE È SCADENTE, IL RISULTATO È SCADENTE

+10

ANNI DI VITA DELL'ABBATTITORE



-30%

CONSUMI

+30%

PERFORMANCE



Perfetto bilanciamento tra potenza refrigerante e volume di camera
= consumi ridotti e alte prestazioni.

Rapporto camera-potenza sbilanciato
= alti consumi e lunghi tempi di raffreddamento, aumento rumorosità, formazione di ghiaccio sull'evaporatore.



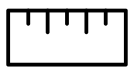
Evaporatori con trattamento anticorrosione in cataforesi
= lunga durata.

Evaporatori tradizionali
= perdite di gas, frequenti riparazioni e costi aggiuntivi.



Unità refrigeranti italiane certificate dalle alte prestazioni
= affidabilità e performance.

Unità refrigeranti di scarsa qualità o sottodimensionate
= basse performance, possibilità che il ciclo termini oltre i tempi consentiti, perdita di freschezza del prodotto; guasti frequenti.



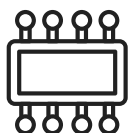
Adeguati spessori di isolamento per garantire alta efficienza
= risparmio energetico e velocità di raffreddamento.

Spessori di isolamento limitati
= eccessivo consumo di energia, dispersione termica.



Ventilatori con esecuzione speciale per basse temperature con regolazione della velocità
= velocità di raffreddamento, basso livello di rumore, risparmio energetico.

Ventilatori standard
= basso rendimento e airflow inadeguato, aumento di consumi, rumorosità e tempi di raffreddamento. Aumento umidità in camera = deterioramento del prodotto; ghiaccio sull'evaporatore = fermo macchina.



Condensatore maggiorati per garantire affidabilità
= alte performance in condizioni di alta temperatura e alta umidità.

Condensatore insufficienti
= fermo dell'apparecchio in condizioni ambientali sfavorevoli, guasti, disidratazione del prodotto.

TEMPI DI RAFFREDDAMENTO CONSIGLIATI

Abbattimento (+3) SOFT con sonda cuore	Indicato per prodotti delicati e di spessore ridotto
Abbattimento (+3) HARD con sonda cuore	Indicato per prodotti con alto contenuto di grasso e di grosse pezzature
Surgelazione (-18) HARD con sonda cuore	Indicato per prodotti con alto contenuto di grasso e di grosse pezzature.
Surgelazione (-18) SOFT con sonda cuore	Indicato per prodotti delicati o con superficie di spessore tale da bloccare il freddo.
Abbattimento (+3) SOFT a tempo 30 min.	Insalata di riso, verdure grigliate, patate al forno, pesce bollito/al vapore
Abbattimento (+3) SOFT a tempo 40 min.	Pesce al forno, verdure al vapore, strudel, pan di spagna
Abbattimento (+3) SOFT a tempo 60 min.	Crema pasticcera, crostate cotte, bavarese, bignè
Abbattimento (+3) HARD a tempo 40 min.	Pasta precotta, riso precotto (pilaf)
Abbattimento (+3) HARD a tempo 50 min.	Lasagne alla bolognese, cannelloni, torte salate
Abbattimento (+3) HARD a tempo 60 min.	Minestrone di verdure, pollo arrosto, pollo alla griglia, arrosto (manzo, vitello), hamburger, sugo di pomodoro
Abbattimento (+3) HARD a tempo 70 min.	Zuppe, brodi, roastbeef, carne alla brace, besciamella
Abbattimento (+3) HARD a tempo 80 min.	Porchetta, polpettone, fagioli, insalata di patate
Abbattimento (+3) HARD a tempo 90 min.	Ragout di carne, arrosto, brasato, stufato di carne
Surgelazione (-18) HARD a tempo 40 min.	Pasta fresca, pane, pizza, pasta sfoglia, croissant, biscotti
Surgelazione (-18) HARD a tempo 60 min.	Torte salate, gnocchi, spätzli, pane (grosse dimensioni)
Surgelazione (-18) HARD a tempo 100 min.	Lasagne alla bolognese, tiramisù, semifreddi
Surgelazione (-18) HARD a tempo 200 min.	Pesce crudo, sugo di pomodoro, fagioli
Surgelazione (-18) HARD a tempo 240 min.	Ragout di carne, carne alla brace
Surgelazione (-18) HARD tempo ∞ (non-stop)	Gelato
Surgelazione (-18) SOFT a tempo 60 min.	Pasta fresca, pane, pizza, pasta sfoglia, croissant, biscotti, pasta frolla cruda
Surgelazione (-18) SOFT a tempo 90 min.	Torte salate, pane, bignè
Surgelazione (-18) SOFT a tempo 140 min.	Lasagne alla bolognese, semifreddi, tiramisù
Surgelazione (-18) SOFT a tempo 210 min.	Polpettone, bavaresi, creme cotte
Surgelazione (-18) SOFT a tempo 280 min.	Pesce crudo, sugo di pomodoro, salse
Surgelazione (-18) SOFT a tempo 340 min.	Canederli, arancini, pesce al forno, besciamella

I tempi di abbattimento/surgelazione suggeriti sono indicativi e cambiano a seconda dei seguenti fattori: tipo di contenitore e metodo di caricamento (altezza della teglia, uso di carapine/contenitori GN, prodotto libero/sottovuoto), spessore e dimensione del prodotto, percentuale di grassi e di liquidi, temperatura di ingresso nell'abbattitore, condizioni ambientali (temperatura e umidità) e altre variabili.

DICONO DI NOI



Maestro Luigi Cappelletto

Titolare PASTICCERIA CAPPELLETTO LUIGI - Camposampiero (PD)

“Quello che mi emoziona è affidare all’abbattitore la responsabilità di completare e quindi perfezionare un ciclo produttivo. Sono convinto che il cliente senta amore, sapienza, dedizione e desiderio in quello che degusta e si aspetta da noi coerenza e continuità nella ricerca, cose che nella mia pasticceria sono tradizione di famiglia. Ho scelto SINCOLD perché l’efficienza, l’affidabilità e la durata sono estremamente importanti nella vita della mia azienda. Un abbattitore tecnologicamente avanzato e bello da vedere contribuisce a rafforzare l’immagine di qualità che voglio dare al cliente quando visita il mio laboratorio”.

Maestro Gianpaolo Cianuri

Titolare gelateria IL GELATO DI MASTRO CIANURI - Perugia (PG)

“Amo il gelato da sempre, in tutte le sue varianti. Sono convinto che le ricette siano vive e trovo giusto siano in continua evoluzione. La professionalità e la coerenza nella qualità sono da sempre alla base del nostro successo e rappresentano la prerogativa per la nostra scelta di SINCOLD”.



Massimo Zanin

Amministratore LA GASTRONOMICA - Padova (PD)

“L’esperienza decennale nel mondo della grande distribuzione è sempre andata di pari passo con la ricerca e l’innovazione per dare sempre la massima qualità ai nostri prodotti. SINCOLD ci consente di mantenere e velocizzare gli standard da noi conseguiti, permettendoci di aumentare la qualità e di ridurre i tempi di consegna ai nostri clienti”.

Chef Fabbri Marcello

HOTEL ELEPHANT - Weimar, Germania (D)

“Nel mio lavoro utilizzo più di un abbattitore SINCOLD: per abbattere carni che hanno avuto lunghe cotture sottovuoto, per abbattere il pesce fresco e per i prodotti di pasticceria. Ho già usato in passato gli abbattitori SINCOLD e si confermano prodotti di qualità che durano nel tempo e non danno mai problemi. Le prestazioni inoltre sono a dir poco incredibili, da +20°C a -40°C in pochi minuti”.



Chef Marco Pavin

RISTORANTE AL SOLE - Castello di Godego (TV)

“Le qualità che apprezzo negli abbattitori SINCOLD sono la versatilità, la velocità di abbattimento ma soprattutto la silenziosità dato che sono strumenti sempre in funzione nella nostra cucina. Abbiamo più di un abbattitore SINCOLD data la mole di lavoro e li utilizziamo quotidianamente per tutti i tipi di piatti: dalla pasta alle verdure, dalla carne al pesce. Ritengo che altre caratteristiche importanti siano l’affidabilità, la durata nel tempo e la facilità di pulizia”.



SINCOLD
PERFORMANCE INSIDE





SINCOLD
PERFORMANCE INSIDE

Fkdesign

**L'AFFIDABILITÀ
È PER SEMPRE**



A.T.O. S.R.L. - Via dell'Artigianato, 24
31030 Castello di Godego - Treviso - Italy
Tel. (+39) 0423-768270 - Fax (+39) 0423-469539
www.sincold.com - e-mail: comm@sincold.com

SINCOLD
PERFORMANCE INSIDE