

MINT

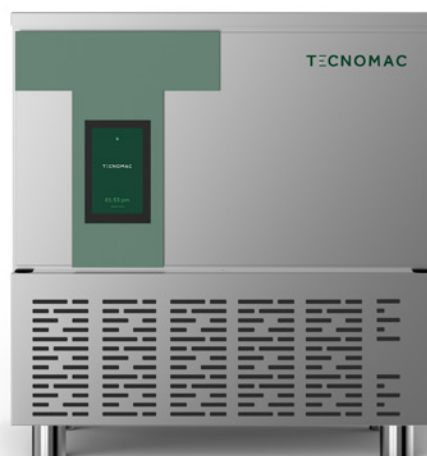
SPICE UP YOUR LIFE

II **Manuale
operativo**

I consigli
dello chef

EN **Application
manual**

How to
perform:
Chef's advice



TECNOMAC

our technology, your taste

MINT

SPICE UP YOUR LIFE

II **Manuale
operativo**
I consigli
dello chef

EN **Application
manual**
How to
perform:
Chef's advice

IT

Indice

7 Ottimizza la vita in cucina

Mint

13 Funzioni Gastronomia

- Abbattimento positivo +3°C
- Abbattimento negativo -18°C
- Scongelamento
- Cottura a bassa temperatura
- Pastorizzazione
- Disidratazione
- Fermalievitazione
- Rigenerazione
- Mantenimento caldo
- Mantenimento freddo
- Cicli combinati

9 Gastronomia & Pasticceria/

I Plus

I Plus di sistema

19 Funzioni Pasticceria

- Abbattimento positivo +3°C
- Torte da forno
- Masse montate
- Abbattimento lievitati +30°C
- Abbattimento grandi lievitati +25°C
- Prodotti da forno in stampo +3°C
- Raffreddamento creme +70°C
- Abbattimento soft +3°C
- Abbattimento hard +3°C
- Raffreddamento creme +30°C
- Abbattimento negativo -18°C
- Prodotti da lievitare crudi -18°C
- Mousse bavaresi in stampo
- Abbattimento soft -18°C
- Abbattimento hard -18°C
- Scongelamento
- Pastorizzazione
- Disidratazione
- Fermalievitazione
- Cottura a bassa temperatura
- Mantenimento caldo
- Mantenimento freddo
- Fusione del cioccolato
- Cristallizzazione
- Lievitazioni speciali
- Rinvenimento del gelato
- Cicli combinati
- Impasti friabili da laminare

29 Funzioni Panetteria

- Abbattimento positivo +3°C
- Abbattimento negativo -18°C
- Scongelamento
- Fermalievitazione
- Pastorizzazione
- Mantenimento caldo
- Mantenimento freddo
- Cicli combinati

35 Funzioni Gelateria

- Abbattimento positivo +3°C
- Abbattimento negativo -18°C
- Scongelamento
- Cottura bassa temperatura
- Pastorizzazione
- Disidratazione
- Mantenimento caldo
- Mantenimento freddo
- Rinvenimento gelato
- Cicli combinati

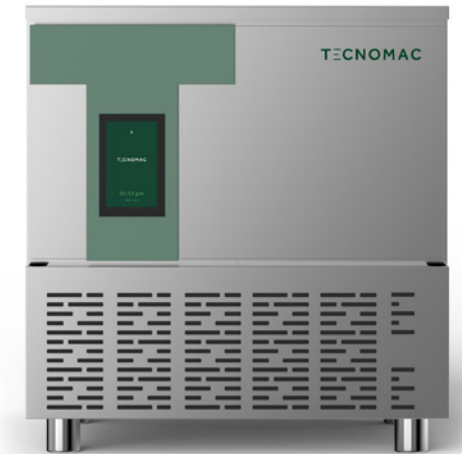


Ottimizza la vita in cucina

Libertà di combinare

120 nuove ricette e più di 20 cicli combinati di lavoro precaricati. Un abbattitore che permette di abbinare le varie fasi del caldo e del freddo, liberamente, per ottimizzare il tuo ciclo di lavoro. Liberi di combinare i vostri cicli per una pianificazione ottimale dei processi di produzione. Combinazione infinita di funzioni al fine di ottenere la libertà di creare il tuo ciclo di lavoro.

Abbattimento positivo, Abbattimento negativo, Disidratazione, Scongellamento, Lievitazione, Gelato, Lievita in stampi, Cioccolato, Cristallizza Pastorizzazione, CBT, Rigenera, Mantenimento caldo, Mantenimento freddo.



Dettagli

GAS R290

CONNETTIVITÀ BIDIREZIONALE 4.0

DISPLAY SUPER TOUCH 7"



Mint

9

Gastronomia & Pasticceria/ I Plus



Asciugatura

Questa funzione permette di asciugare l'interno dell'abbattitore dopo una giornata di lavoro: una volta eseguita una pulizia manuale si può scegliere un'asciugatura rapida di 40 minuti oppure un'asciugatura più lunga di 80 minuti. Questo plus serve per evitare eventuali "odori" sgradevoli in camera, oppure per preparare l'abbattitore per alcune preparazioni quali cottura delle meringhe, cristallizzazione del cioccolato o disidratazione della frutta.



Riscaldamento sonda

Da utilizzare in caso non compaia l'icona dopo un ciclo di abbattimento negativo a -18°C. La sonda si riscalderà per pochi secondi permettendo quindi una facile estrazione dello spillone dal prodotto.



Ciclo continuo

Il ciclo continuo permette di impostare una temperatura in camera costante sia in positivo che in negativo (+85°C -> -18°C). Dopo l'attivazione si può selezionare il multilivello dove si possono attivare fino a otto timer diversi, assegnando quindi ad ogni livello un tempo prestabilito. Questo per evitare cicli di abbattimento eccessivi. In caso di cicli di cottura si può attivare anche il controllo di umidità da 0 a 100% e il controllo della ventilazione da un minimo di 1 a un massimo di 5.



Sbrinamento

Questa funzione è riferita allo sbrinamento dell'evaporatore ed è consigliabile eseguirla minimo dopo ogni tre ore di cicli negativi. L'operazione viene fatta a porta aperta, e l'abbattitore avviserà quando il ciclo sarà terminato.



Preraffreddamento

Prima di avviare un ciclo di abbattimento positivo +3°C o negativo -18°C è consigliato preraffreddare l'abbattitore. Questa funzione porterà la temperatura in camera a -25°C e la manterrà fino alla selezione del ciclo.



Preriscaldamento

Prima di avviare un ciclo di cottura è consigliato preriscaldare la camera dell'abbattitore per una cottura più veloce e migliore. Questa fase porterà la temperatura in camera a +75°C, modificabile a scendere.



Settings

Nella schermata principale in alto a destra troverete una rotellina dentata, selezionandola avrete la possibilità di modificare l'ora e la data, la lingua ed avrete accesso ad altre informazioni tecniche tra cui il registro HACCP.



Funzioni Gastronomia





Abbattimento positivo +3°C

Abbattimento soft +3°C

Ciclo dedicato ai prodotti considerati “delicati” in ristorazione, tra i quali riso, pasta, vegetali, pesci e prodotti di pasticceria.



Abbattimento hard +3°C

Ciclo dedicato a prodotti considerati più “consistenti” tra cui sughi, salse, brodi, carni e cotture in sottovuoto.



Abbattimento negativo

-18°C

Ciclo sushi

Questa funzione permette di “sanificare” il pesce fresco dal parassita ANISAKIS.

Seguendo la normativa vigente, l'abbattitore porterà la temperatura del cuore del prodotto a -20°C e manterrà successivamente il pesce a -20°C per 24 ore.

Se non si vuole tenere l'abbattitore occupato per 24 ore dopo la surgelazione, si può terminare il ciclo in un freezer a -20°C. L'intero ciclo di lavoro è scaricabile con una chiavetta USB.



Abbattimento soft -18°C

L'abbattimento soft -18°C è dedicato a tutti quei prodotti che si vogliono surgelare immediatamente dopo la cottura. Questo doppio ciclo prima raffredda e poi surgela serve per evitare l'effetto “igloo” che danneggerebbe la struttura del prodotto allungando anche i tempi di surgelazione.



Abbattimento hard -18°C

L'abbattimento hard -18°C viene utilizzato per surgelare tutti i prodotti freddi o crudi.



Scongelamento

La fase dello scongelamento si divide in tre parti:

- **P.** Piccola Pezzatura (da 0 a 5 cm di spessore)
- = **M.** Media Pezzatura (da 5 a 10 cm di spessore)
- ≡ **G.** Grande Pezzatura (oltre i 10 cm di spessore)

Non è consigliabile modificare le temperature delle fasi, ma si possono modificare i tempi dello scongelamento. Al termine del processo, il prodotto verrà sempre mantenuto a +3°C.

Se c'è la necessità di modificare i tempi di scongelamento, e il prodotto da scongelare ha le stesse dimensioni, si può salvare la ricetta come nuova per poterla utilizzare la prossima volta senza modificare nulla. La ricetta la troverete sui *Preferiti*.



Cottura a bassa

temperatura

Per tutte le cotture a bassa temperatura è consigliato di utilizzare lo spillone. Tutti i parametri possono essere cambiati ed eventualmente salvati come nuova ricetta, mantenendo gli originali. Dopo il processo di cottura è selezionato il ciclo di abbattimento positivo +3°C di default.

Se necessario, dopo la cottura può essere altrimenti selezionato un ciclo di surgelazione a -18°C oppure un ciclo di mantenimento caldo dove i +65°C (di default) possono essere modificati. Per quanto riguarda le grandi pezzature sia di carne che di pesce, se si lavora a tempo, occorre prestare particolare attenzione al fatto che non sono presenti ricette sia di cottura che di abbattimento. Quindi procedere con l'inserimento di dati personali o utilizzare la modalità con sonda a spillone.



Pastorizzazione

La bassa pastorizzazione si esegue con sonda a spillone, portando il prodotto a +65°C al cuore, mantenendo questa temperatura per 30 minuti per poi iniziando un abbattimento positivo a +3°C.

Con la funzione alta pastorizzazione la temperatura in camera verrà portata a +85°C per raggiungere la temperatura al cuore di +75°C per un tempo di default di 20 minuti, da non considerarsi sufficiente.





Disidratazione

Per ottenere un risultato perfetto si consiglia di rimuovere il tappo di scarico all'interno dell'abbattitore, usare delle teglie forate e teflonate e lasciare la porta leggermente aperta, utilizzando l'apposito stopper che si trova sul bordo della porta in alto.



Fermalievitazione

La lievitazione manuale consente di far lievitare un prodotto subito dopo l'impasto. La prima fase è la fase di lievitazione dove si può impostare la temperatura in camera, il tempo, la ventilazione e la percentuale di umidità. La seconda fase invece si riferisce al ritardo dell'infortunamento.



Fermalievitazione

avanzata

Con la lievitazione avanzata occorre impostare la data del giorno e l'ora in cui si necessita il prodotto pronto per essere infornato, le 5 fasi descritte si riferiscono a:

- Blocco
- Mantenimento:
In questa fase non è necessario impostare il tempo, perché verrà calcolato automaticamente.
- Risveglio
- Lievitazione
- Ritardo infornamento:
Questa fase permette di mantenere il prodotto lievitato per 2/5 ore se non si ha la possibilità di infornare il prodotto subito.



Rigenerazione

Questa funzione permette di rigenerare un prodotto pronto da servire utilizzando la sonda oppure a tempo, con la possibilità di gestire umidità e la giusta ventilazione. Si consiglia di preriscaldare l'abbattitore con la funzione che troverete nei *Plus*.



Mantenimento caldo

Questa funzione permette di mantenere un prodotto caldo con temperatura e umidità controllate. Si consiglia di preriscaldare l'abbattitore con la funzione che troverete nei *Plus*.



Mantenimento freddo

In caso di necessità, questa funzione permette di sostituire l'abbattitore in un frigorifero, oppure in un congelatore. Possono essere modificate temperature camera, ventilazione ed il tempo che può essere determinato oppure continuo.



Cicli combinati

I cicli combinati, danno la possibilità di concatenare tutte le funzioni presenti nell'abbattitore in un'unica ricetta. "Cook and chill" sono già una ricetta dove si abbina la fase della cottura con la fase dell'abbattimento positivo.

Selezionando "Crea nuovo ciclo combinato", e "Aggiungi funzione" potete concatenare tutte le funzioni presenti nella macchina es: mantenimento freddo + scongelamento + cottura a bassa temperatura + mantenimento caldo etc. L'abbattitore andrà a selezionare la fase scelta con la ricetta presente per quella fase, selezionandola tutti i parametri potranno essere modificati. Una volta creato un "Ciclo combinato" può essere salvato, nominato e utilizzato impostando data e ora come fosse una ferma lievita.





Funzioni Pasticceria





Abbattimento positivo +3°C

Creme e cremosi

Piccola pezzatura

Si considerano prodotti di piccola pezzatura quelli che, come spessore, vanno da 1 a 5 cm.

Grande pezzatura

Si considerano prodotti di grande pezzatura quelli che, come spessore, superano i 5 cm.

Torte da forno +15°C

Nel ciclo di abbattimento positivo *“Torte da forno +15°C”* sia che si abbatta manualmente a tempo o utilizzando la sonda al cuore, ad un certo punto il ciclo si interrompe (in questa ricetta per 10 minuti – modificabili in base al numero delle torte) per permettere all’operatore di “smodellare” il prodotto dallo stampo. Una volta riposizionate le torte nell’abbattitore il ciclo continuerà fino al raggiungimento al cuore dei +15°C se si opera con la sonda, o in base al tempo impostato in ogni fase.

Masse montate

Nel ciclo di abbattimento positivo *“Masse montate”* (si intende pan di spagna, etc.) Sia che si lavori utilizzando la sonda al cuore o a tempo, ad un certo punto il ciclo si interrompe per una durata di 10 minuti – modificabili in base al numero di prodotti da “estrarre” il prodotto dallo stampo. Trascorso il tempo di estrazione, il ciclo continuerà fino al raggiungimento dei +3°C al cuore se si utilizza la sonda a spillone, o in base al tempo impostato in ogni fase.

Abbattimento lievitati

+30°C

Piccola pezzatura

Si considerano prodotti di piccola pezzatura quelli che, come spessore, vanno da 1 a 5 cm.

Grande pezzatura

Si considerano prodotti di grande pezzatura quelli che, come spessore, superano i 5 cm.



Abbattimento grandi

lievitati +25°C

Piccola pezzatura

Si considerano prodotti di piccola pezzatura quelli che, come spessore, vanno da 5 a 10 cm.

Grande pezzatura

Si considerano prodotti di grande pezzatura quelli che, come spessore, superano i 10 cm.

Prodotti da forno

in stampo +3°C

Nel ciclo di abbattimento positivo *“Prodotti da forno in stampo +3°C”*, sia che si utilizzi la sonda a spillone o che si abbatta a tempo, ad un certo punto il ciclo si interrompe per 10 minuti – modificabili in base alla quantità di prodotti da raffreddare, per permettere all’operatore di “smodellare” il prodotto dallo stampo. Trascorsi i 10 minuti il ciclo di abbattimento ripartirà e continuerà fino al raggiungimento di +3°C al cuore se si lavora con lo spillone o in base al tempo impostato per ogni fase.

Raffreddamento creme

+70°C

Nel ciclo di abbattimento positivo *“Raffreddamento creme +70°C”*, sia che si utilizzi la sonda a una volta raggiunti i 70°C al cuore della crema il ciclo si interrompe per 10 minuti modificabili al fine di dare la possibilità all’operatore di aggiungere il burro (comparirà un pop up). Trascorsi i 10 minuti, il ciclo di abbattimento ripartirà e continuerà fino al raggiungimento dei +3°C al cuore.



+3°
❄️

Abbattimento soft +3°C

Ciclo di raffreddamento dedicato a tutti i prodotti di pasticceria.

-18°
❄️❄️❄️

Abbattimento hard +3°C

Ciclo di raffreddamento dedicato a prodotti di maggiore densità, tra cui liquidi oppure preparazioni cotte in sottovuoto.



Raffreddamento creme

+30°C

Il ciclo di raffreddamento creme +30°C, è un abbattimento che porterà una crema inglese da +85°C a +30°C, mantenendola a +30°C, per poter aggiungere la panna semi montata e completare per esempio una bavarese.

-18°
❄️❄️❄️

Abbattimento negativo

-18°C

Prodotti da forno in stampo -18°C

Piccola pezzatura

Si considerano prodotti di piccola pezzatura quelli che, come spessore, vanno da 1 a 5 cm.

Grande pezzatura

Si considerano prodotti di grande pezzatura quelli che, come spessore, superano i 5 cm. Nel ciclo di abbattimento positivo “Prodotti da forno in stampo +3°C”, sia che si utilizzi la sonda a spillone o che si abbatta a tempo, ad un certo punto il ciclo si interrompe per 10 minuti – modificabili in base alla quantità di prodotti da raffreddare, per permettere all’operatore di “smodellare” il prodotto dallo stampo. Trascorsi i 10 minuti il ciclo di abbattimento ripartirà e continuerà fino al raggiungimento di +3°C al cuore se si lavora con lo spillone o in base al tempo impostato per ogni fase.

-18°
❄️❄️❄️

Prodotti da lievitare crudi

-18°C

Piccola pezzatura

Si considerano prodotti di piccola pezzatura quelli che, come spessore, vanno da 1 a 5 cm.

Grande pezzatura

Si considerano prodotti di grande pezzatura quelli che, come spessore, superano i 5 cm.

Questo ciclo di abbattimento negativo permette di surgelare con temperature in camera graduate.



Mousse bavaresi in stampo

Piccola pezzatura

Si considerano prodotti di piccola pezzatura quelli che, come spessore, vanno da 1 a 5 cm.

Grande pezzatura

Si considerano prodotti di grande pezzatura quelli che, come spessore, superano i 5 cm.

Nel ciclo di abbattimento negativo “Prodotti da forno in stampo -18°C”, sia che si utilizzi la sonda a spillone o che si abbatta a tempo, ad un certo punto il ciclo si interrompe per 10 minuti – modificabili in base alla quantità di prodotti da raffreddare, per permettere all’operatore di “smodellare” il prodotto dallo stampo. Trascorsi i 10 minuti il ciclo di abbattimento ripartirà e continuerà fino al raggiungimento di -18°C al cuore se si lavora con lo spillone o in base al tempo impostato per ogni fase.

+3°
❄️

Abbattimento soft -18°C

L’abbattimento soft -18°C è dedicato a tutti quei prodotti che si vogliono surgelare immediatamente dopo la cottura. Questo doppio ciclo prima raffredda e poi surgela serve per evitare l’effetto “igloo” che danneggerebbe la struttura del prodotto allungando anche i tempi di surgelazione.

+3°
❄️

Abbattimento hard -18°C

L’abbattimento hard -18°C viene utilizzato per surgelare tutti i prodotti freddi o crudi.





Scongelamento

Il ciclo di scongelamento si divide in tre parti:

- **P.** Piccola Pezzatura
(da 0 a 5 cm di spessore)
- = **M.** Media Pezzatura
(da 5 a 10 cm di spessore)
- ≡ **G.** Grande Pezzatura
(oltre i 10 cm di spessore)

Non è consigliabile modificare le temperature delle fasi, ma si può modificare il tempo dello scongelamento. Al termine del processo, il prodotto verrà sempre mantenuto a +3°C.



Pastorizzazione

Il ciclo di pastorizzazione si divide in bassa e alta. La bassa pastorizzazione si esegue con sonda a spillone, portando il prodotto a +65°C al cuore e mantenendo questa temperatura per 30 minuti, per poi iniziare un abbattimento positivo a +3°C.

Mentre, con la temperatura in camera verrà portata a +85°C per raggiungere la temperatura al cuore di +75°C per un tempo di default di 20 minuti, da non considerarsi sufficienti, successivamente il prodotto verrà raffreddato a +3°C al cuore.



Disidratazione

Per ottenere un risultato perfetto si consiglia di asciugare l'abbattitore con il ciclo di asciugatura che verrà richiesto automaticamente con un pop up.

- Asciugatura rapida 40 minuti
- Asciugatura lunga 80 minuti
- Salta asciugatura
(in caso l'abbattitore sia perfettamente asciutto.)

Rimuovere il tappo di scarico all'interno dell'abbattitore, usare delle teglie forate e teflonate, e mantenere la porta leggermente aperta, utilizzando l'apposito stopper che si trova sul bordo della porta in alto.



Fermalievitazione

Il ciclo di ferma lievitazione si divide in due parti:

- Lievitazione manuale
- Ferma lievita avanzata

La lievitazione manuale permette di far lievitare un prodotto pronto per essere lievitato. La prima fase si riferisce alla lievitazione dove si può impostare e modificare la temperatura in camera, il tempo, la ventilazione e la percentuale di umidità. La seconda fase invece si riferisce al ritardo infornamento, anche qui tutti i parametri possono essere modificati.



Cottura bassa temperatura

Yogurt

Questa funzione deve essere fatta con la sonda per quanto riguarda la prima fase, Preriscaldare l'abbattitore, troverete questa funzione nei Plus, mettere il latte con la sonda, raggiunti i 42°C impostati un pop up vi chiederà di aggiungere i fermenti lattici. Il ciclo poi continuerà a tempo per otto ore modificabile e automaticamente raffredderà lo yogurt a +3°C.





Mantenimento caldo

Questa funzione permette di mantenere un prodotto caldo con temperatura e umidità controllate.

Si consiglia di preriscaldare l'abbattitore con la funzione con la funzione che troverete nei *Plus*.



Mantenimento freddo

In caso di necessità, questa funzione permette di sostituire l'abbattitore in un frigorifero, oppure in un congelatore. Possono essere modificate temperature camera, ventilazione ed il tempo che può essere determinato oppure continuo.



Fusione del cioccolato

Una volta selezionata questa fase, l'abbattitore partirà automaticamente con un ciclo di asciugatura di 40 minuti. Terminato questo tempo si può iniziare a lavorare con il cioccolato.



Cristallizzazione

Cristallizzazione statica

Una volta selezionata questa fase, l'abbattitore partirà automaticamente con un ciclo di asciugatura di 40 minuti. Terminato questo tempo si può iniziare a lavorare con il cioccolato.



Lievitazioni speciali

Tutti i cicli delle *"Lievitazioni speciali"* sono dedicati alla gestione del lievito madre.



Rinvenimento del gelato

Questo ciclo è dedicato alla rimessa in temperatura (-13°C) di un gelato surgelato a -18°C dimezzandone i tempi.



Cicli combinati

I cicli combinati, danno la possibilità di concatenare tutte le funzioni presenti nell'abbattitore in un'unica ricetta. *"Pastorizzazione e abbattimento"* sono già una ricetta dove si abbina la fase della pastorizzazione con la fase dell'abbattimento positivo.

Selezionando *"Crea nuovo ciclo combinato"*, e *"Aggiungi funzione"* potete concatenare tutte le funzioni presenti nella macchina es: mantenimento freddo+scongellamento + cottura a bassa temperatura + mantenimento caldo etc. L'abbattitore andrà a selezionare la fase scelta con la ricetta presente per quella fase, selezionandola tutti i parametri potranno essere modificati.

Una volta creato un *"Ciclo combinato"* può essere salvato, nominato e utilizzato impostando data e ora come fosse una ferma lievita.

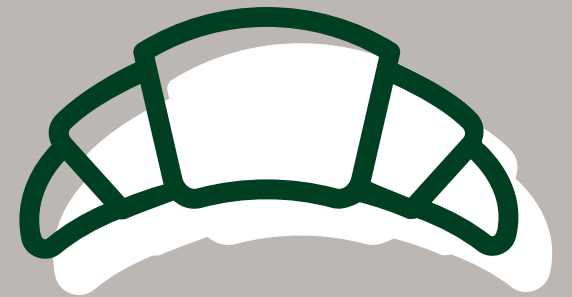


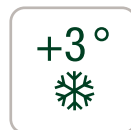
Impasti friabili da laminare

Questa funzione permette di raggiungere la giusta temperatura al cuore (+12°C) di un impasto (es: pasta frolla) per poterla stendere rapidamente senza che venga riposta in frigorifero.



Funzioni Panetteria





Abbattimento positivo +3°C

Torte salate +3°C

Questa fase di abbattimento positivo con sonda porterà il cuore del prodotto a +40°C, successivamente comparirà un pop up che vi chiederà di smodellare il prodotto. Il tempo settato è di 10 minuti modificabili in base alla quantità di prodotto da smodellare.

Dopo aver riposto il prodotto in abbattitore il ciclo di abbattimento continuerà fino al raggiungimento di +3°C al cuore.



Paste friabili +20°C

Questa funzione permette di raffreddare e conservare una pasta friabile come "pasta frolla", pronta per essere riempita e completata.

Abbattimento soft +3°C

Ciclo di raffreddamento dedicato a tutti i prodotti di pasticceria.



Abbattimento hard +3°C

Ciclo di raffreddamento dedicato a prodotti di maggiore densità, tra cui liquidi oppure preparazioni cotte in sottovuoto.



Abbattimento negativo

-18°C

Torte salate -18°C

Il ciclo torte salate -18°C sia che si utilizzi la sonda a spillone o che si abbatta a tempo, ad un certo punto il ciclo si interrompe per 10 minuti – modificabili in base alla quantità di prodotti da surgelare, per permettere all'operatore di "smodellare" il prodotto dallo stampo. Trascorsi i 10 minuti e dopo aver riposto i prodotti nell'abbattitore il ciclo di abbattimento ripartirà e continuerà fino al raggiungimento di -18°C al cuore.



Pronto forno -18°C

Il Pronto forno -18°C è un ciclo che surgela rapidamente con temperature controllate tutti i prodotti pronti per essere infornati da surgelati.



Abbattimento soft -18°C

L'abbattimento soft -18°C è dedicato a tutti quei prodotti che si vogliono surgelare immediatamente dopo la cottura. Questo doppio ciclo prima raffredda e poi surgela serve per evitare l'effetto "igloo" che danneggerebbe la struttura del prodotto allungando anche i tempi di surgelazione.



Abbattimento hard -18°C

L'abbattimento hard -18°C viene utilizzato per surgelare tutti i prodotti freddi o crudi.



Scongellamento

Il ciclo di scongelamento si divide in tre parti:

- **P.** Piccola Pezzatura (da 0 a 5 cm di spessore)
- = **M.** Media Pezzatura (da 5 a 10 cm di spessore)
- ≡ **G.** Grande Pezzatura (oltre i 10 cm di spessore)

Non è consigliabile modificare le temperature delle fasi, ma si può modificare il tempo dello scongelamento. Al termine del processo, il prodotto verrà sempre mantenuto a +3°C.





Fermalievitazione

Il ciclo di ferma lievitazione si divide in due parti:

- Lievitazione manuale
- Ferma lievita avanzata

La lievitazione manuale permette di far lievitare un prodotto pronto per essere lievitato.

La prima fase si riferisce alla lievitazione dove si può impostare e modificare la temperatura in camera, il tempo, la ventilazione e la percentuale di umidità. La seconda fase invece si riferisce al ritardo infornamento, anche qui tutti i parametri possono essere modificati.

Con la ferma lievitazione avanzata, occorre impostare innanzitutto la data del giorno e l'ora in cui si necessita il prodotto pronto per essere infornato, e le 5 fasi descritte si riferiscono a:

- Blocco
- Mantenimento (in questa fase non è necessario impostare il tempo, perché verrà calcolato automaticamente)
- Risveglio
- Lievitazione
- Ritardo infornamento (in questa fase permette di mantenere il prodotto lievitato per 2/3 ore se non si ha la possibilità di infornare il prodotto subito).



Pastorizzazione

Il ciclo di pastorizzazione si divide in bassa e alta.

La bassa pastorizzazione si esegue con sonda a spillone, portando il prodotto a +65°C al cuore e mantenendo questa temperatura per 30 minuti, per poi iniziare un abbattimento positivo a +3°C.

Mentre, con la temperatura in camera verrà portata a +85°C per raggiungere la temperatura al cuore di +75°C per un tempo di default di 20 minuti, da non considerarsi sufficienti, successivamente il prodotto verrà raffreddato a +3°C al cuore.



Mantenimento caldo

Questa funzione permette di mantenere un prodotto caldo con temperatura e umidità controllate.

Si consiglia di preriscaldare l'abbattitore con la funzione che troverete nei *Plus*.



Mantenimento freddo

In caso di necessità, questa funzione permette di sostituire l'abbattitore in un frigorifero, oppure in un congelatore. Possono essere modificate temperature camera, ventilazione ed il tempo che può essere determinato oppure continuo.



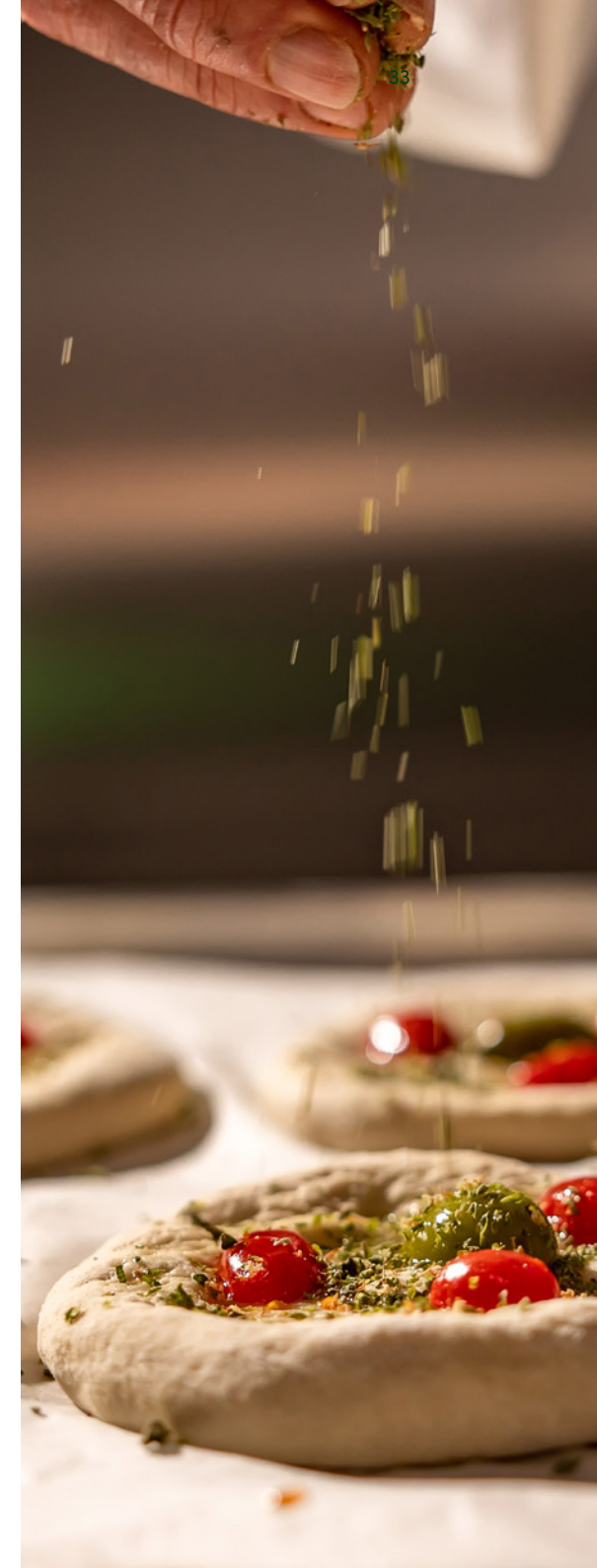
Cicli combinati

I cicli combinati, danno la possibilità di concatenare tutte le funzioni presenti nell'abbattitore in un'unica ricetta. *"Lievita e mantieni"* sono già una ricetta dove si abbina la fase della lievitazione con la fase del mantenimento freddo a +4°C.

Selezionando *"Crea nuovo ciclo combinato"*, e *"Aggiungi funzione"* potete concatenare tutte le funzioni presenti nella macchina es: mantenimento freddo + scongelamento + cottura a bassa temperatura + mantenimento caldo etc.

L'abbattitore andrà a selezionare la fase scelta con la ricetta presente per quella fase, selezionandola tutti i parametri potranno essere modificati.

Una volta creato un *"Ciclo combinato"* può essere salvato, nominato e utilizzato impostando data e ora come fosse una ferma lievita.





Funzioni Gelateria





Abbattimento positivo +3°C

Raffreddamento stampi +10°C

Questa funzione solo a “tempo” permette di raffreddare tutti gli stampi che si usano in gelateria per torte o monoporzioni di gelato.



Abbattimento soft +3°C

Ciclo dedicato ai prodotti considerati “delicati” quali pan di spagna daquoise



Abbattimento hard +3°C

Ciclo dedicato a prodotti considerati più “consistenti” tra cui frutta pochè cotta in sacchetti sottovuoto.

Abbattimento negativo

-18°C

Abbattimento soft -18°C

L'abbattimento soft -18°C è dedicato a tutti quei prodotti che si vogliono surgelare immediatamente dopo la cottura. Questo doppio ciclo prima raffredda e poi surgela serve per evitare l'effetto “igloo” che danneggerebbe la struttura del prodotto allungando anche i tempi di surgelazione.



Abbattimento hard -18°C

L'abbattimento hard -18°C viene utilizzato per surgelare tutti i prodotti freddi o crudi.

Scongelamento

Il ciclo di scongelamento si divide in tre parti:

- **P.** Piccola Pezzatura (da 0 a 5 cm di spessore)
- = **M.** Media Pezzatura (da 5 a 10 cm di spessore)
- ≡ **G.** Grande Pezzatura (oltre i 10 cm di spessore)

Non è consigliabile modificare le temperature delle fasi, ma si può modificare il tempo dello scongelamento. Al termine del processo, il prodotto verrà sempre mantenuto a +3°C.

Cottura bassa

temperatura

Yogurt

Questa funzione deve essere fatta con la sonda per quanto riguarda la prima fase, Preriscaldare l'abbattitore, troverete questa funzione nei *Plus*, mettere il latte con la sonda, raggiunti i 42°C impostati un pop up vi chiederà di aggiungere i fermenti lattici. Il ciclo poi continuerà a tempo per otto ore modificabile e automaticamente raffredderà lo yogurt a +3°C.

Pastorizzazione

Il ciclo di pastorizzazione si divide in bassa e alta. La bassa pastorizzazione si esegue con sonda a spillone, portando il prodotto a +65°C al cuore e mantenendo questa temperatura per 30 minuti, per poi iniziare un abbattimento positivo a +3°C.

Mentre, con la temperatura in camera verrà portata a +85°C per raggiungere la temperatura al cuore di +75°C per un tempo di default di 20 minuti, da non considerarsi sufficienti, successivamente il prodotto verrà raffreddato a +3°C al cuore.

Disidratazione

Per ottenere un risultato perfetto si consiglia di asciugare l'abbattitore con il ciclo di asciugatura che verrà richiesto automaticamente con un pop up.

- Asciugatura rapida 40 minuti
- Asciugatura lunga 80 minuti
- Salta asciugatura (in caso l'abbattitore sia perfettamente asciutto)

Rimuovere il tappo di scarico all'interno dell'abbattitore, usare delle teglie forate e teflonate, e mantenere la porta leggermente aperta, utilizzando l'apposito stopper che si trova sul bordo della porta in alto.





Mantenimento caldo

Questa funzione permette di mantenere un prodotto caldo con temperatura e umidità controllate.

Si consiglia di preriscaldare l'abbattitore con la funzione che troverete nei *Plus*.



Mantenimento freddo

In caso di necessità, questa funzione permette di sostituire l'abbattitore in un frigorifero, oppure in un congelatore. Possono essere modificate temperature camera, ventilazione ed il tempo che può essere determinato oppure continuo.



Rinvenimento gelato

Questo ciclo è dedicato alla rimessa in temperatura (-13°C) di un gelato surgelato a -18°C dimezzandone i tempi.



Cicli combinati

I cicli combinati, danno la possibilità di concatenare tutte le funzioni presenti nell'abbattitore in un'unica ricetta. *"Pastorizzazione e abbattimento"* sono già una ricetta dove si abbina la fase della pastorizzazione con la fase dell'abbattimento positivo. Selezionando *"Crea nuovo ciclo combinato"*, e *"Aggiungi funzione"* potete concatenare tutte le funzioni presenti nella macchina es: mantenimento freddo + scongelamento + cottura a bassa temperatura + mantenimento caldo etc. L'abbattitore andrà a selezionare la fase scelta con la ricetta presente per quella fase, selezionandola tutti i parametri potranno essere modificati.

Una volta creato un *"Ciclo combinato"* può essere salvato, nominato e utilizzato impostando data e ora come fosse una ferma lievita.



EN **Index**

43 Optimize life in the kitchen

Mint

49 Functions Gastronomy

- Positive blast chilling +3°C
- Negative blast chilling -18°C
- De-frosting
- Low temperature cooking
- Pasteurization
- Dehydration
- Dough rising
- Advanced dough rising
- Regeneration
- Hot conservation
- Cold conservation
- Combined cycles

45 Gastronomy & Pastry/ Plus

System Plus

55 Functions Pastry

- Positive blast chilling +3°C
- Oven cakes +15°C
- Whipped masses
- Cooled doughs +30°C
- Big dough products +25°C
- Baked products in mold +3°C
- Cream cooling +70°C
- Soft blast chilling +3°C
- Hard blast chilling +3°C
- Cream cooling +30°C
- Negative blast chilling-18°C
- Raw dough products -18°C
- Bavarian mousses in mold
- Soft blast chilling -18°C
- Hard blast chilling +3°C
- De-frosting
- Pasteurization
- Dehydration
- dough rising
- low temperature cooking
- Hot conservation
- Cold conservation
- Chocolate melting
- Crystallization
- Special rising
- Working ice cream
- Combined cycles
- Crumbly dough for laminating

65 Functions Bakery

- Positive blast chilling +3°C
- Negative blast chilling -18°C
- De-frosting
- Dough rising
- Pasteurization
- Hot conservation
- Cold conservation
- Combined cycles

71 Ice cream

- Positive blast chilling +3°C
- Negative blast chilling -18°C
- De-frosting
- Low temperature cooking
- Pasteurization
- Dehydration
- Hot conservation
- Cold conservation
- Ice cream thawing
- Combined cycles



Optimize life in the kitchen

Freedom to combine

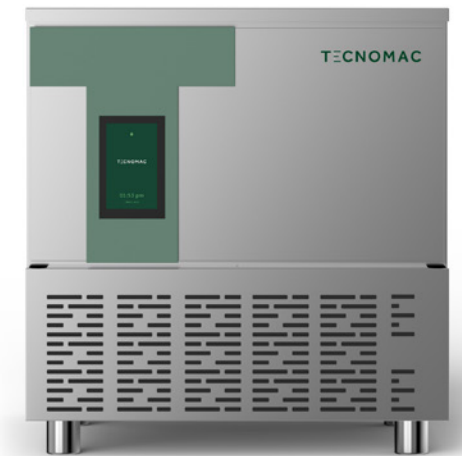
120 new recipes and more than 20 combined cycles preloaded. A blast chiller that allows you to combine the various phases of heat and cold freely, to optimize your cycle work. Blast chilling, Shock freezing, Dehydration, Thawing, Proofing, Ice cream, Proofing in molds, Chocolate, Crystallization, Pasteurisation, Low temperature cooking, Regeneration, Hot conservation, Cold conservation

Details

GAS R290

BIDIRECTIONAL CONNECTIVITY 4.0

DISPLAY SUPER TOUCH 7"





Gastronomy & Pastry/ Plus



Drying

This function allows you to dry the inside of the blast chiller after a day's work: after performing a manual cleaning, you can choose a quick drying of 40 minutes or a longer drying of 80 minutes.

This plus is designed to avoid any unpleasant "smells" in the chamber, or to prepare the blast chiller for certain preparations such as meringue cooking, chocolate crystallization, or fruit dehydration.



Probe heating

To be used in case the icon does not appear after a negative blast chilling cycle at -18°C. The probe will heat up for a few seconds, allowing easy extraction of the probe from the product.



Continuous cycle

The continuous cycle allows setting a constant temperature in the chamber both positively and negatively (+85°C -> -18°C). After its activation, you can select multi-level, where up to eight different timers can be activated, assigning a preset time to each level. This prevents excessive blast chilling cycles. During the cooking cycles, humidity control from 0 to 100% and even ventilation from a minimum of 1 to a maximum of 5 can also be activated.



Defrosting

This function refers to the defrosting of the evaporator and is advisable to execute at least after every three hours of negative cycles. The operation is performed with the door open, and the blast chiller will notify when the cycle is complete.



Settings

In the main screen, at the top right, you will find a gear icon; selecting it will allow you not only to change the time and date with its language, but also to access other technical information including the HACCP log.



Pre-cooling

Before starting a positive blast chilling cycle at +3°C or a negative one at -18°C, it is advisable to pre-cool the blast chiller. This function will bring the chamber temperature to -25°C and maintain it until the cycle selection.



Pre-heating

Before starting a cooking cycle, it is advisable to preheat the blade chamber for faster and better cooking. This phase will bring the chamber temperature to +75°C, which can be adjusted downwards.



Functions

Gastronomy

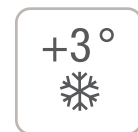




Positive blast chilling +3°C

Soft blast chilling +3°C

Cycle dedicated to products considered “delicate” in catering, including rice, pasta, vegetables, fish, and pastry products.



Hard blast chilling +3°C

Cycle dedicated to products considered more “consistent,” including sauces, broths, meats, and vacuum cooking.



Negative blast chilling

-18°C

Sushi cycle

This function allows “sanitizing” fresh fish from the ANISAKIS parasite. Following current regulations, the blast chiller will bring the core temperature of the product to -20°C and keep the fish at -20°C for 24 hours afterward.

If you do not want to keep the blast chiller occupied for 24 hours after freezing, you can finish the cycle in a freezer at -20°C. The entire work cycle is downloadable with a USB stick.



Soft blast chilling -18°C

Soft blast chilling -18°C is dedicated to all those products that you want to freeze immediately after cooking. This double cycle first cools, then freezes to avoid the “igloo” effect, which would damage the product’s structure and prolong freezing times.



Hard blast chilling -18°C

Hard blast chilling -18°C is used to freeze all cold or raw products.



De-frosting

The de-frosting phase is divided into three parts:

- **S.** Small Size
(0 to 5 cm thickness)
- = **M.** Medium Size
(5 to 10 cm thickness)
- ≡ **L.** Large Size
(over 10 cm thickness)

It is not advisable to change the temperatures of the phases, but the de-frosting times can be modified. At the end of the process, the product will always be maintained at +3°C.

May there be any needs to modify the de-frosting times, and the product to be de-frosted has the same sizes, you can save the recipe as new to use it next time without changing anything. The recipe can be found in the *Favorites*.



Low temperature cooking

For all low temperature cooking, it is advisable to use the probe. All parameters can be changed and eventually saved as a new recipe while keeping the originals.

After the cooking process, the positive blast chilling cycle at +3°C is selected by default. If necessary, after cooking, a freezing cycle at -18°C or a warming maintenance cycle where +65°C (default) can be modified may be selected. As for large cuts of meat or fish, if working with time, special attention should be paid to the fact that no cooking or blast chilling recipes are present. Therefore, proceed with entering personal data or use the probe mode.



Pasteurization

Low pasteurization is performed with a probe, bringing the product to +65°C at the core, maintaining this temperature for 30 minutes before starting a positive blast chilling at +3°C.

With the high pasteurization function, the product temperature will be brought to +85°C for a default time of 20 minutes, which should not be considered sufficient.





Dehydration

To achieve a perfect result, it is recommended to remove the drainage cap inside the blast chiller, use perforated and teflon-coated trays, and leave the door slightly open using the special stopper located at the top edge of the door.



Dough rising

Manual rising allows a product to increase immediately after being mixed. The first phase is the rising phase where the chamber temperature, time, ventilation, and humidity percentage can be set. However, the second phase refers to the delay in baking.



Advanced dough rising

With advanced rising, you need to set the date and time when the product is ready to be baked; the following five described phases refer to:

- Block
- Maintenance:
In this phase, it is not necessary to set the time as it will be calculated automatically.
- Awakening
- Rising
- Baking delay:
this phase allows the risen product to be kept for 2/5 hours if you cannot bake the product immediately.



Regeneration

This function allows you to regenerate a ready-to-serve product using the probe or time, with the ability to manage humidity and proper ventilation. It is advisable to preheat the blast chiller with the function available in the *Plus*.



Hot conservation

This function allows you to keep a warm product with controlled temperature and humidity. It is recommended to preheat the blast chiller with the function available in the *Plus*.



Cold conservation

If necessary, this function allows the blast chiller to replace a refrigerator or freezer. Chamber temperatures, ventilation, and time can be modified to be determined or continuous.



Combined cycles

Combined cycles allow you to chain all the functions present in the blast chiller in a single recipe. “Cook and chill” is already a recipe that combines cooking and positive blast chilling phases.

By selecting “Create new combined cycle” and “Add function”, you can concatenate all functions present in the machine, e.g., cold maintenance + de-frosting + low-temperature cooking + warm maintenance, etc. The blast chiller will select the chosen phase with the existing recipe for that phase, allowing all parameters to be modified. Once a “Combined cycle” is created, it can be saved, named, and used by setting date and time as if it were a rise stop.



Functions

Pastry





Positive blast chilling +3°C

Creams and mousses

Small size

Products with a thickness of 1 to 5 cm are considered small size.

Large size

Products over 5 cm thick are considered large size.

Oven cakes +15°C

In the positive blast chilling cycle “Oven cakes +15°C”, whether blasting manually by time or using the heart probe, at a certain point the cycle stops (in this recipe for 10 minutes – adjustable based on the number of cakes) to allow the operator to “demold” the product. Once the cakes have been repositioned in the blast chiller, the cycle will continue until reaching +15°C at the heart if operating with the probe or according to the set time in each phase.

Whipped masses

In the positive blast chilling cycle “Whipped masses” (referring to sponge cake, etc.), whether using the heart probe or time, at a certain point the cycle will pause for a duration of 10 minutes – adjustable based on the number of products to “extract” the product from the mold. After the extraction time, the cycle will continue until reaching +3°C at the heart if using the probe or according to the set time in each phase.



Cooled doughs +30°C

Small size

Products with a thickness of 1 to 5 cm are considered small size.

Large size

Products over 5 cm thick are considered large size.



Big dough products +25°C

Small size

Products with a thickness of 5 to 10 cm are considered small size.

Large size

Products exceeding 10 cm of thickness are considered large size.

Baked products in mold

+3°C

In the positive blast chilling cycle “Baked products in mold +3°C”, whether using the probe or blasting by time, at a certain point the cycle interrupts for 10 minutes – adjustable based on the amount of products to be cooled, allowing the operator to “demold” the product. After 10 minutes, the blast chilling cycle will restart and continue until reaching +3°C at the heart if working with the probe or based on the time preset for each phase.

Cream cooling +70°C

In the positive blast chilling cycle “Cream cooling +70°C”, whether using the probe, once the cream reaches 70°C at its heart, the cycle pauses for 10 minutes (modifiable) to allow the operator to add butter (a pop-up will appear). After 10 minutes, the blast chilling cycle will resume and continue until reaching +3°C at the heart.





Soft blast chilling +3°C

Cooling cycle dedicated to all pastry products.



Hard blast chilling +3°C

Cooling cycle dedicated to denser products, including liquids or preparations cooked in vacuum.



Cream cooling +30°C

The cream cooling cycle at +30°C is a chilling process that brings an anglaise cream from +85°C down to +30°C, maintaining it at +30°C. This allows the addition of semi-whipped cream to complete preparations, such as a Bavarian cream.



Negative blast chilling

-18°C

Baked products in mold -18°C

Small size

Products with a thickness of 1 to 5 cm are considered small size.

Large size

Products exceeding 5 cm of thickness are considered large size. In the positive blast chilling cycle "*Baked products in mold -18°C*", whether using the probe or blasting by time, at a certain point the cycle interrupts for 10 minutes – these can be adjusted based on the amount of products to be cooled, allowing the operator to "demold" the product. After 10 minutes, the blast chilling cycle will restart and continue until reaching -18°C at the heart if working with the probe or according to the set time for each phase.



Raw dough products -18°C

Small size

Products with a thickness of 1 to 5 cm are considered small size.

Large size

Products exceeding 5 cm of thickness are considered large size.

This negative blast chilling cycle allows freezing with graduated chamber temperatures.



Bavarian mousses in mold

Small size

Products with a thickness of 1 to 5 cm are considered small size.

Large size

Products exceeding 5 cm of thickness are considered large size.

In the negative blast chilling cycle "*Baked products in mold -18°C*", whether using the probe or blasting by time, at a certain point the cycle pauses for 10 minutes – these time frames can be adjusted based on the amount of products to be cooled, allowing the operator to "demold" the product. After the 10 minutes, the blast chilling cycle resumes and continues until reaching -18°C at the heart if working with the probe or according to the set time for each stage.



Soft blast chilling -18°C

Soft blast chilling -18°C is dedicated to all those products that are intended to be frozen immediately after cooking. This double cycle first cools and then freezes to avoid the "igloo" effect, which would damage the product's structure while prolonging freezing times.



Hard blast chilling -18°C

Hard blast chilling -18°C is used to freeze all cold or raw products.





De-frosting

The de-frosting cycle is divided into three parts:

- **S.** Small Size
(0 to 5 cm thickness)
- = **M.** Medium Size
(5 to 10 cm thickness)
- ≡ **L.** Large Size
(over 10 cm thickness)

It is not advisable to change the temperatures of the phases, but the de-frosting time can be modified. At the end of the process, the product will always be kept at +3°C.



Pasteurization

The pasteurization cycle is divided into low and high. The low pasteurization is performed with a probe, bringing the product to +65°C at the core, maintaining this temperature for 30 minutes before starting a positive blast chilling to +3°C.

With the high pasteurization function, the product temperature will be raised to +75°C at the core, working with a chamber temperature of +85°C for a default time of 20 minutes, which should not be considered sufficient. The product will then be cooled to +3°C at the core.



Dehydration

To achieve a perfect result, it is recommended to dry the blast chiller with the drying cycle that will be automatically requested with a pop-up.

- Quick drying 40 minutes
- Long drying 80 minutes
- Skip drying
(if the blast chiller is perfectly dry)

Remove the drainage cap inside the blast chiller, use perforated and Teflon-coated trays, and keep the door slightly open using the appropriate stopper found on the upper edge of the door.



Dough rising

The dough rising cycle is divided into two parts:

- Manual rising
- Advanced rising stop

Manual rising allows a product to rise ready for fermentation. The first phase refers to the fermentation where the chamber temperature, time, ventilation, and humidity percentage can be set and modified. The second phase refers to the delay in baking, where all parameters can again be modified.

With advanced stopping, you must first set the date and time when the product is needed to be ready for baking; the five described phases refer to:

- Block
- Maintenance (in this phase, it is not necessary to set the time, as it will be calculated automatically.)
- Awake
- Rise
- Baking delay
(this phase allows keeping the risen product for 2/3 hours if you cannot bake the product immediately).



Low temperature cooking

Yogurt

This function must be done with the probe regarding the first phase. Preheat the blast chiller; you will find this function in the *Plus*. Put the milk with the probe; once the set temperature of 42°C is reached, a pop-up will ask you to add the fermenting cultures. The cycle will then continue for eight hours, adjustable, and will automatically cool the yogurt to +3°C.





Hot conservation

This function allows you to keep a warm product with controlled temperature and humidity. It is recommended to preheat the blast chiller with the function available in the *Plus*.



Cold conservation

If necessary, this function allows the blast chiller to replace a refrigerator or freezer. Chamber temperatures, ventilation, and time can be modified to be determined or continuous.



Chocolate melting

Once this phase is selected, the blast chiller will automatically start with a drying cycle of 40 minutes. after this time, you can start working with the chocolate. crystallization.



Crystallization

Once this phase is selected, the blast chiller will automatically start with a drying cycle of 40 minutes. after this time, you can start working with the chocolate.



Special rising

All cycles of “*Special rising*” are dedicated to managing sourdough.



Working ice cream

This cycle is dedicated to bringing a frozen ice cream at -18°C back to temperature (-13°C), halving the times.



Combined cycles

Combined cycles allow you to string together all functions present in the blast chiller into a single recipe. “*Pasteurization and blast chilling*” is already a recipe that combines the pasteurization phase with the positive blast chilling phase.

By selecting “*Create new combined cycle*” and “*Add function*”, you can concatenate all functions available in the machine.

For example: cold maintenance + de-frosting + low-temperature cooking + warm maintenance, etc. the blast chiller will select the chosen phase with the existing recipe for that phase, allowing all parameters to be modified.

Once a “*Combined cycle*” is created, it can be saved, named, and used by setting date and time as if it were a rise stop.



Crumbly dough

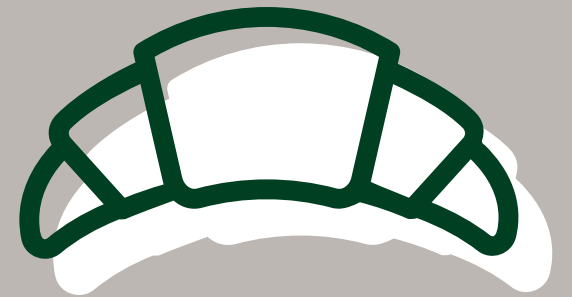
for laminating

This function allows you to reach the ideal core temperature (+12°C) of dough (e.g., shortcrust pastry) so it can be rolled out quickly without the need to store it in the refrigerator.



Functions

Bakery





Positive blast chilling +3°C

Savory cakes +3°C

This positive blast chilling phase with the probe will bring the core of the product to +40°C; then, a pop-up will appear asking you to demold the product. the set time is 10 minutes, adjustable based on the amount of product to demold.

After placing the product back in the blast chiller, the cooling cycle will continue until reaching +3°C at the core.



Crisp pastes +20°C

This function allows cooling and preserving a crisp paste such as “pasta frolla”, ready to be filled and completed.



Soft blast chilling +3°C

Cooling cycle dedicated to all pastry products.



Hard blast chilling +3°C

Cooling cycle dedicated to denser products, including liquids or preparations cooked in vacuum.



Negative blast chilling

-18°C

Savory cakes -18°C

the savory cakes -18°C cycle, whether using the probe or chilling by time, will pause for 10 minutes – adjustable based on the amount of products to freeze, allowing the operator to “demold” the product from the mold. after 10 minutes and once the products have been placed back in the blast chiller, the chilling cycle will restart and continue until reaching -18°C at the core.



Ready to bake -18°C

The ready to bake -18°C cycle rapidly freezes with controlled temperatures all products ready to be baked from frozen.



Soft blast chilling -18°C

Soft blast chilling -18°C is dedicated to all those products that you want to freeze immediately after cooking. This double cycle first cools then freezes, avoiding the “igloo” effect that would damage the product’s structure while prolonging freezing times.



Hard blast chilling -18°C

Hard blast chilling -18°C is used to freeze all cold or raw products.



De-frosting

The de-frosting cycle is divided into three parts:

- **S.** Small Size (0 to 5 cm thickness)
- = **M.** Medium Size (5 to 10 cm thickness)
- ≡ **L.** Large Size (over 10 cm thickness)

It is not advisable to modify the temperatures of the phases, but the de-frosting time can be modified. At the end of the process, the product will always be maintained at +3°C.





Dough rising

The dough rising cycle is divided into two parts:

- Manual rising
- Advanced rising stop

Manual rising allows a product to rise ready for fermentation. The first phase refers to the fermentation where the chamber temperature, time, ventilation, and humidity percentage can be set and modified. The second phase refers to the delay in baking, where all parameters can again be modified.

With advanced stopping, you must first set the date and time when the product is needed to be ready for baking; the five described phases refer to:

- Block
- Maintenance (in this phase, it is not necessary to set the time, as it will be calculated automatically)
- Awake
- Rise
- Baking delay (this phase allows keeping the risen product for 2/3 hours if you cannot bake the product immediately).



Pasteurization

The pasteurization cycle is divided into low and high. The low pasteurization is performed with a probe, bringing the product to +65°C at the core, maintaining this temperature for 30 minutes before starting a positive blast chilling to +3°C.

With the high pasteurization function, the product temperature will be raised to +75°C at the core, working with a chamber temperature of +85°C for a default time of 20 minutes, which should not be considered sufficient. The product will then be cooled to +3°C at the core.



Hot conservation

This function allows you to keep a warm product with controlled temperature and humidity. It is recommended to preheat the blast chiller with the function available in the *Plus*.



Cold conservation

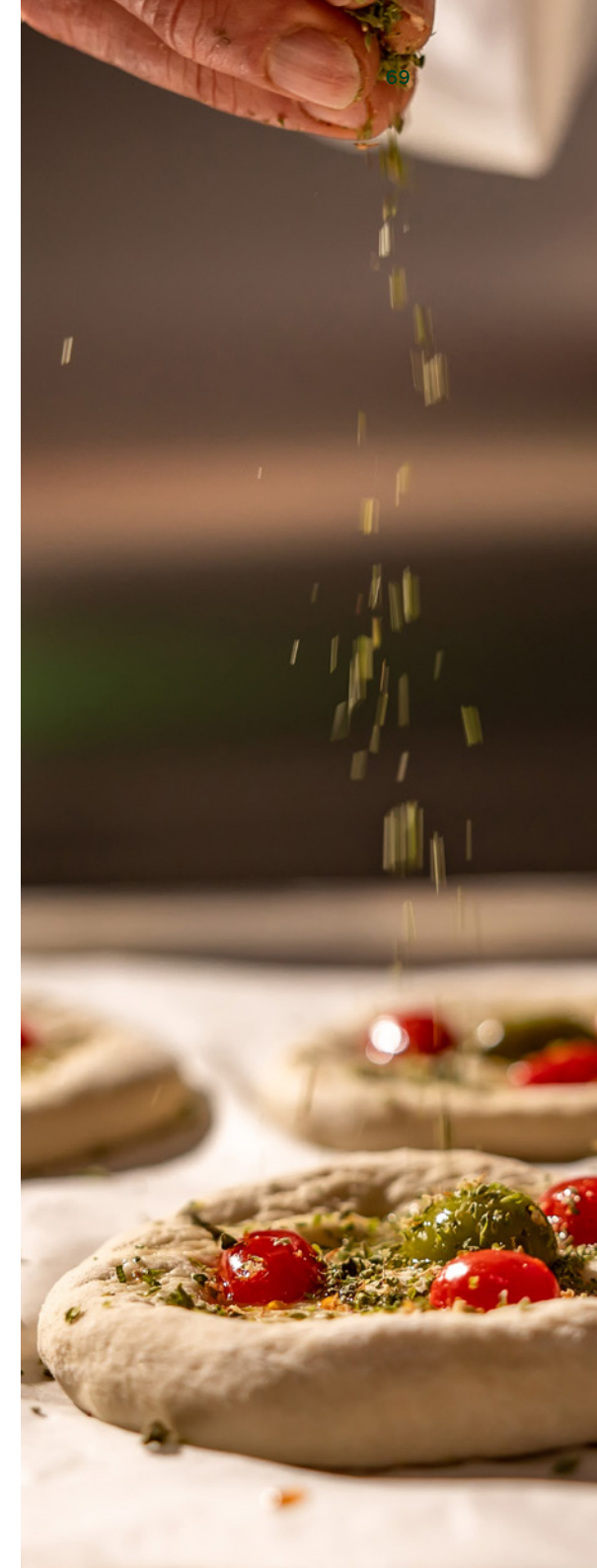
If necessary, this function allows the blast chiller to replace a refrigerator or freezer. Chamber temperatures, ventilation, and time can be modified to be determined or continuous.



Combined cycles

Combined cycles allow you to string together all functions present in the blast chiller into a single recipe. “Cook and chill” is already a recipe that combines cooking and positive blast chilling phases.

By selecting “Create new combined cycle” and “Add function”, you can concatenate all functions available in the machine. For example: cold maintenance + de-frosting + low-temperature cooking + warm maintenance, etc. The blast chiller will select the chosen phase with the existing recipe for that phase, allowing all parameters to be modified. Once a “Combined cycle” is created, it can be saved, named, and used by setting the date and time as if it were a rise stop.





Ice cream





Functions ice cream +3°C

Mold cooling +10°C

This function is only available by “time” and allows cooling of all molds used for cakes or individual servings of ice cream.



Soft blast chilling +3°C

Cooling cycle dedicated to products considered “delicate,” such as sponge cakes.



Hard blast chilling +3°C

Cooling cycle dedicated to products considered more “consistent”, including poached fruit cooked in vacuum bags.

Negative blast chilling

-18°C

Soft blast chilling -18°C

Soft blast chilling -18°C is dedicated to all those products that are intended to be frozen immediately after cooking. This double cycle first cools then freezes, avoiding the “igloo” effect that would damage the product’s structure while prolonging freezing times.



Hard blast chilling -18°C

Hard blast chilling -18°C is used to freeze all cold or raw products.

De-frosting

The de-frosting cycle is divided into three parts:

- **S.** Small Size
(0 to 5 cm thickness)
- = **M.** Medium Size
(5 to 10 cm thickness)
- ≡ **L.** Large Size
(over 10 cm thickness)

It is not advisable to modify the temperatures of the phases, but the de-frosting time can be modified. At the end of the process, the product will always be maintained at +3°C.



Low temperature cooking

Yogurt

This function must be done with the probe regarding the first phase. Preheat the blast chiller; you will find this function in the *Plus*. Put the milk with the probe; once the set temperature of 42°C is reached, a pop-up will ask you to add the fermenting cultures. The cycle will then continue for eight hours, adjustable, and will automatically cool the yogurt to +3°C.

Pasteurization

The pasteurization cycle is divided into low and high. Low pasteurization is performed with a probe, bringing the product to +65°C at the core and maintaining this temperature for 30 minutes before starting a positive blast chilling at +3°C.

Meanwhile, with the high pasteurization function, the product temperature will be raised to +75°C at the core, working with a chamber temperature of +85°C for a default time of 20 minutes, which should not be considered sufficient; the product will then be cooled to +3°C at the core.

Dehydration

To achieve a perfect result, it is recommended to dry the blast chiller with the drying cycle that will be automatically prompted with a pop-up.

- Quick drying for 40 minutes
- Long drying for 80 minutes
- Skip drying (if the blast chiller is perfectly dry)

Remove the drainage cap inside the blast chiller, use perforated and Teflon-coated trays, and keep the door slightly open using the appropriate stopper located at the top of the door.





Hot conservation

This function allows you to keep a warm product with controlled temperature and humidity. It is recommended to preheat the blast chiller with the function available in the *Plus*.



Cold conservation

If necessary, this function allows the blast chiller to replace a refrigerator or freezer. Chamber temperatures, ventilation, and time can be modified to be determined or continuous.



Ice cream thawing

This cycle is dedicated to bringing a frozen ice cream at -18°C back to a temperature of -13°C , halving the time required.



Combined cycles

Combined cycles allow you to chain all the functions available in the blast chiller into a single recipe. “Cook and freeze” is already a recipe that combines the cooking phase with the negative blast chilling phase at -18°C .

By selecting “Create new combined cycle” and “Add function”, you can link all the functions available in the machine, for example: cold keeping + defrosting + low-temperature cooking + hot keeping, etc. The blast chiller will select the phase chosen with the recipe present for that phase, and all parameters can be modified. Once a “Combined cycle” is created, it can be saved, named, and used by setting the date and time as if it were a dough resting process.



This image shows a full page of blank handwriting practice paper. It features approximately 28 evenly spaced, horizontal green lines across the entire width of the page. The background is plain white, providing a clear guide for letter height and placement. There are no margins, text, or other markings present.This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins or other markings on the paper.

TECNOMAC

our technology, your taste

—
tecnomac.eu

Tecnomac,
Castel MAC Srl
Via del lavoro, 9
31033 Castelfranco Veneto (TV)
Italy
T. +39 0423 738452
tecnomac@castelmac.it

an Ali Group Company



the spirit of excellence