

Tecnomac®

SurRapid MT



MT2

MT3

MT4

MT5

MT6

MODULAR
PRODUCT
RANGE

MODULARE
PRODUKTREIHE

Blastfreezing tunnel • Tiefkühl tunnel

Possibility
of adapting tunnel
dimensions to all
requirements

Kundenspezifische
Anpassung der
Tunnelabmessungen



SYSTEM OF
QUALITY
MANAGEMENT
CERTIFIED
COMPANY
QUALITY
SYSTEM
CERTIFIED

SurRapid MT

FEATURES LEISTUNGEN

Applications:

- as a blast chiller: for cooked foods
- as a blast freezer: for raw bakery and pastry products

Anwendungsmöglichkeiten:

- als Schockfroster: gekochte Lebensmittel
- als Tiefkühlzelle: rohe Bäckerei und Konditoreiprodukte

End users:

- frozen food producers
- baking industry
- food industry
- icecream production industry
- community kitchens

Endverbraucher:

- Produktionszentren von Tiefkühlkost
- Industrielle Bäckereien
- Lebensmittelindustrie
- Speiseeisherstellung
- Großküchen

The core probe monitors the temperature at the product core

Die Gewünschte Kerntemperatur des Produkts wird mit einer Nadelsonde gemessen



Computerized control of all functions:

- freezing to $-38^{\circ}\text{C}/-40^{\circ}\text{C}$
- blast chilling
- automatic storage at end of cycle

Computergesteuerte Kontrolle sämtlicher Funktionen:

- Tiefkühlen bei $-38^{\circ}\text{C}/-40^{\circ}\text{C}$
- positives Schockfrosten
- automatische Konservierung nach Zyklusende

Large inspection door for easy cleaning and maintenance

Grosse Inspektionsklappe zur Problemlosen Reinigung und Wartung

Entry and exit at opposite sides to optimise process flow

Ein und Ausgang auf entgegengesetzten Seiten zur Optimierung des Arbeitsflusses

Thickness: 130 mm thick panels; ensure efficient insulation and a significant reduction in energy losses

Stärke: Paneele 130 mm. Wirkungsvolle Isolierung und Bedeutende Reduzierung der Temperaturverluste



Semi-sealed condenser unit
Halbdichte Kondensatoreinheit

FUNCTIONS FUNKTIONEN

Timer controlled cycle end
Zyklusende auf Zeit

Core probe temperature controlled cycle end
Zyklusende bei Erreichen der Sondentemperatur

Blast freezing
Schnelles Tiefkühlen

Blast chilling
Schnelles Schockfrosten

Compressor alarm
signal
Alarmsignal des
Kompressors

Freezing phase
indicator
Anzeige
Tiefkühlphase

Storage phase indicator
Anzeige Konservierungsphase

Storage phase indicator
Anzeige Konservierungsphase

Set values modification
Änderung der Eingestellten Werte

Temperature display
Displayanzeige Temperatur

Time and
programming
display
Displayanzeige
Zeit und
Programmierung

Start switch
Starttaster

Set value modification
Änderung der Eingestellten Werte

Programme display
Anzeige der Programme

Programming
Programmierung

Defrost cycle push button
Einschalttaster Abtauen

End of cycle signal
Signal Zyklusende

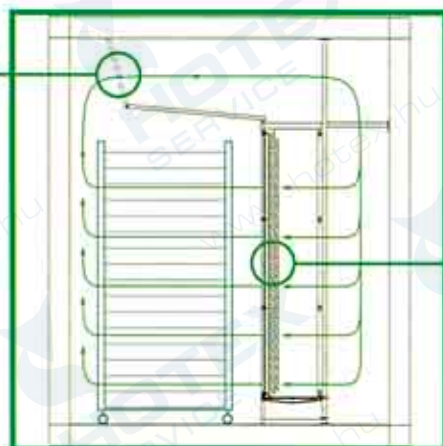
AIR FLOW LUFTSTROM

The Surrapid MT has a vertical evaporator for each tray, thus allowing uniform, efficient freezing

Surrapid MT verfügt über einen vertikalen Verdampfer pro Wagen, wodurch Gleichmässiges und wirkungsvolles Tiefgefrieren möglich ist



Luftbeförderer
Air duct

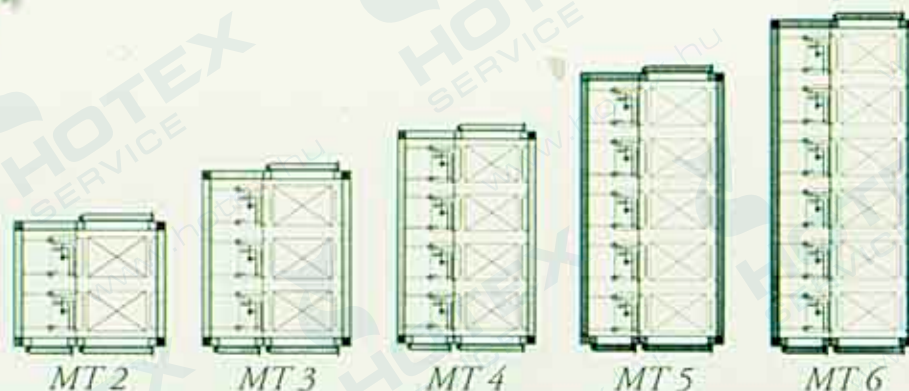


Air circulation system
Luftumlauf



Vertical evaporators
Vertikale Verdampfer

SurRapid MT



TECHNICAL FEATURES TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Nr. of trolleys Nr. Wagen	n°	2	3	4	5	6
Max. trolley dim. Max. Maße Wagen	cm	80x85				
Freezing capacity * Tiefkühlleistung	Kg/h	180	290	380	480	580
Nominal power Nominale installierte Leistung	Hp	15	27	15 + 15	15 + 27	27 + 27
Cooling power given Effective Kühlleistung	W	13,480	19,880	26,960	33,360	39,760
Absorbed power Aufgenommene Leistung	Kw	13	20	26	33	40
Electric power supply Elektrische Versorgung	V	three phases / drei Phasen 380 + N + T				
Freon refrigerant Kühlmittel		R 404 a				
Defrosting Abtau		hot gas / warm Gas				
Inner dimensions Maße-Innen	cm LxPxH	95x160x190	95x240x190	95x320x190	95x400x190	95x480x190
Outer dimensions Maße-Außen	cm LxPxH	226x186x266	226x266x266	226x346x266	226x426x266	226x506x266
Different power supply Andere Spannung		on request / auf Wunsch				
Special dimensions Andere Maße		on request / auf Wunsch				

* The data are indicative. The freezing capacity depends on the type of product used.
* Bei den Angaben handelt es sich um Richtwerte. Die Leistung der Anlage hängt von der Art des verwandten Produktes ab.

TECNOMAC... WE KEEP OUR PROMISES!
TECNOMAC... HÄLT IHRE VERSPRECHEN!

Castel MAC SpA

Via del Lavoro, 9
31033 Castelfranco Veneto (TV) ITALY
Tel. +39.0423.738451/738311 - Fax +39.0423.722811
Email: castelmac@interbusiness.it

Models and specifications are subject to be changed without notice.

Wir behalten das Recht vor jederzeit Änderungen der Modelle und der technischen Angaben vorzunehmen.