



CRIO Chill Schockkühler



0.1



KÜHLUNG UND SICHERHEIT HAND IN HAND

Ein CRIO Chill Schockkühler maximiert die Produktivität und verbessert die Arbeitsabläufe.



BESSERE ORGANISATION IN DER KÜCHE

- Schockkühlen erschließt die Möglichkeit, Speisen in ruhigeren Zeiten vorzubereiten und nach Bedarf zu regenerieren.



GARANTIERTE LEBENSMITTELSICHERHEIT

- Schockkühlen erfüllt die Lebensmittelsicherheits- und Hygienevorschriften, unterbindet zuverlässig die Vermehrung von Bakterien und bewahrt die sensorischen Eigenschaften und die Konsistenz von Lebensmitteln.



LANGZEITLAGERUNG

- Lebensmittel lassen sich für eine ganze Woche vorbereiten. Fertig gegarte Lebensmittel können vor dem Verzehr bis zu 5 Tage gelagert werden, schockgefrostete Lebensmittel sogar noch länger.



NUTZUNGSFREUNDLICH

- Das neue Bedienfeld mit Touchscreen ist außerordentlich nutzungsfreundlich, sehr intuitiv, gut zugänglich und bietet zahlreiche Einstellungen zur Anpassung des Geräts an die Wünsche der Nutzer.





KÄLTE
GANZ NACH
WUNSCH

Schockkühler



CRIO Chill

Neue unkomplizierte Automatikprogramme und 9 Sonderzyklen erlauben ein zuverlässiges Schockkühlen und Schockfrostern mit schnellen, sicheren Ergebnissen ohne Qualitätseinbußen.

SPEISEEISZYKLUS

Die Herstellung von Speiseeis erfordert Temperaturen von -8 bis -10° C.

In einer Kühltheke muss die Temperatur bei -14 °C liegen. So ist gewährleistet, dass das Speiseeis fest und cremig ist, nicht gefriert und keine Eiskristalle ausbildet, sondern appetitlich bleibt.

SCHOKOLADENZYKLUS

Sonderzyklus zum perfekten Schmelzen oder Kristallisieren von Schokolade.

GEHZYKLUS

Mit dem CRIO Chill Schockkühler lässt sich das Brotbacken besser organisieren, denn man kann das Gehen des Teigs genau planen bzw. verzögern, um den eigentlichen Backvorgang gezielt auf ruhigere Zeiten zu verschieben.

SCHNELLAUFTAUZYKLUS

Mit dem elektronisch gesteuerten Schnellauftauzyklus lassen sich Lebensmittel kontrolliert auf die perfekte Servier- oder Zubereitungstemperatur bringen.

SUSHI-/SASHIMI-ZYKLUS

Der Sushi-/Sashimi-Zyklus hält die Temperatur 24 Stunden lang konstant auf -20 °C und gibt Fadenwürmern (Anisakis) keine Chance.

SOUS-VIDE-ZYKLUS

Sonderzyklus speziell für vakuumverpackte Lebensmittel.

JOGHURTZYKLUS

Dieser Zyklus dient zur Joghurtherstellung. Er kontrolliert die Fermentation und schaltet dann auf die richtige Temperatur zur Lagerung des fertigen Joghurts.

GETRÄNKE

Neben Lebensmitteln lassen sich im CRIO Chill Schockkühler auch Kaltgetränke auf ideale Serviertemperatur bringen.



CRIO Chill



CRIO Chill

- Schockkühlzyklus (+10 °C bis -41 °C) mit vordefinierten Automatikzyklen: - Soft-Schockkühlung (Lufttemperatur 0 °C), ideal für empfindliche Lebensmittel und kleine Portionen. - Hard-Schockkühlung (Lufttemperatur -20 °C), ideal für feste Lebensmittel und ganze Stücke.
- X-Schockfrostartzyklus (+10 °C bis -41 °C): ideal zum Schockfrostern von Lebensmitteln aller Art (roh, halbgar oder gar).
- Lite-Hot-Zyklus (+40 °C bis -18 °C): ideal für schonendes Erwärmen.
- Haltezyklus mit +3 °C zum Schockkühlen oder -22 °C zum Schockfrostern, folgt automatisch am Ende jedes Zyklus.
- Turbokühlen: Der Schockkühler hält dauerhaft die gewünschte Temperatur, ideal für die kontinuierliche Produktion.
- Der Automatikmodus eignet sich für 10 Lebensmittelfamilien (Fleisch, Geflügel, Fisch, Saucen und Suppen, Gemüse, Nudeln/Reis, Brot, herzhaftes und süßes Backwaren, Desserts, Getränke zum Schnellkühlen) und bietet über 100 vordefinierte Varianten. In einer automatischen Detektionsphase optimiert das Gerät die Schockkühlung je nach Größe, Menge und Art der zu kühlenden Lebensmittel und erzielt so das ausgewählte Ergebnis.
- Programmmodus: Bis zu 1000 Programme können im Schockkühler gespeichert und jederzeit abgerufen werden – für ein immer wieder perfektes Ergebnis.
- Mit der MultiTimer-Funktion lassen sich bis zu 20 verschiedene Schockkühlzyklen gleichzeitig steuern. Das verbessert die Flexibilität und gewährleistet hervorragende Ergebnisse.
- Das AirFlow-Luftverteilungssystem erzielt durch einen speziell gestalteten Innenraum und ein hochpräzises, variables Gebläse eine optimale Temperaturregelung für absolut gleichmäßiges Schockkühlen/ Erwärmen.
- Gebläse mit 7 Drehzahlstufen.
- Vorgerüstet für die Vernetzung, ermöglicht Fernzugriff auf angeschlossene Geräte in Echtzeit sowie HACCP-Überwachung (Sonderzubehör erforderlich).



3-Punkt-Temperaturfühler als Standard, 6-Punkt-Temperaturfühler als Sonderzubehör



Leistungsstarkes Gebläse mit 7 Drehzahlstufen



Ablasskappe für optimale Reinigungsfreundlichkeit



Großer Kondensator, zur Reinigung leicht zugänglich



Türstopper zum Offenhalten der Tür als Maßnahme gegen unangenehme Gerüche



Komfortable Schienen für Roste oder Wannen

EINE PROFESSIONELLE BAUREIHE

CRIO Chill Serie CW (Quereinschub)



			12,5/7,2 kg	19,5/15,2 kg	32/28 kg	64/56 kg	64/56 kg
CRIO Chill	+90/-18 °C	GN 1/1 x 6	SF 12/7-CW 402728963*				
	+90/-18 °C	GN 1/1 x 6		SF 19/15-CW 402728959*			
	+90/-18 °C	GN 1/1 x 11			SF 32/28-CW 402728960*		
	+90/-18 °C	GN 1/1 x 24				SF 64/56-CW 402728962*	
	+90/-18 °C	GN 2/1 x 10					SF 64/56-CW-2 402728961*

* auch als Version für den Anschluss an ein externes Kälteaggregat erhältlich

	≤ 100/70 kg	≥ 100/85 kg
SCHOCKKÜHLMODI		
Schockkühlzyklus (-41 °C bis +10 °C).	•	•
Vordefinierte Soft-Schockkühlzyklen (ideal für Gemüse und empfindliche Speisen). Betriebstemperatur: 0 °C	•	•
Vordefinierte Hard-Schockkühlzyklen (ideal für Fleisch). Betriebstemperatur: -20 °C	•	•
Schockfrostatzyklus (-41 °C bis +10 °C)	•	•
Lite-Hot-Zyklus (-18 °C bis +40 °C)	•	•
Haltezyklus, Kühlen (folgt automatisch auf das Schockkühlen), +3 °C	•	•
Haltezyklus, Schockfrosten (folgt automatisch auf das Schockfrosten), -22 °C	•	•
Über 100 Automatikzyklen zum Schockkühlen und Schockfrosten mit der Möglichkeit, Parameter individuell einzustellen und anzuzeigen	•	•
Schnellauftauzyklus	•	•
Gehzyklus	•	–
Verzögerter Gehzyklus	•	–
Schokoladenzyklus	•	–
Joghurtzyklus	•	–
Sushi-/Sashimi-Zyklus	•	•
Speiseeiszyklus	•	•
Sous-vide-Zyklus (Schockkühlen)	•	•
Cruise-Zyklus mit automatischer Einstellung der Parameter auf optimales Schockkühlen	•	•
Automatik zum schnellen Vorheizen, vom Nutzer anpassbar	•	•
Automatik zum schnelleren Abkühlen	•	•
MultiTimer zur Steuerung von mehreren Schockkühlzyklen gleichzeitig	•	•
Turbokühlen: Betriebstemperatur +10 °C bis -41 °C	•	•

• Standard

◦ Optional

– Nicht erhältlich

LEISTUNGSMERKMALE		
Ein-/Ausschalttaste	•	•
Bedienfeld mit hochauflösendem Farb-Touchscreen (262.000 Farben) – auch geeignet für Farbenblinde	•	•
Display lesbar aus 12 m Entfernung	•	•
Touchscreen mit Anzeigen in über 30 Sprachen	•	•
Verdampfer mit Rostschutz	•	•
Motoren und Gebläse wassergeschützt, Schutzklasse IP54	•	–
Motoren und Gebläse wassergeschützt, Schutzklasse IP23	–	•
Programmbibliothek – 1.000 Programme kostenlos, 16 Stufen (Name, Bild und Kategorie)	•	•
Homepage mit Direktzugriff auf häufig benötigte Funktionen	•	•
6-Punkt-Temperaturfühler	o	o
3-Punkt-Temperaturfühler	•	•
3 Ein-Punkt-Temperaturfühler für Lebensmittel als Zubehör	o	o
Restdauerschätzung für fühlergesteuerte Zyklen (ARTE 2.0)*	•	•
Simultane Anzeige von vordefinierten und Ist-Werten	•	•
AirFlow-Luftverteilungssystem	•	•
Gebläse mit variabler Drehzahl und Motorstopp (7 Drehzahlstufen)	•	–
Umfassende Personalisierung von Bedienoberfläche und Downloads	•	•
Pause	•	•
Startverzögerung	•	•
Hilfeseite zum Selbstlernen, abrufbar über QR-Code	•	•
Kalender	•	•
Modi: gemäß UK-, NF- oder kundenspezifischen Standards	•	•
HACCP-Alarm, optisch und akustisch	•	•
Verbrauchsanzeige	•	•
Selbsterklärende Symbole zur Erläuterung der Funktionen	•	•
Manuelle Abtauung über elektrischen Widerstand	•	•
Hygienezyklus mit UV-Licht	o	o
Trocknungszyklus	•	•
Intelligente Abtauautomatik über elektrische Widerstände	•	•
Diagnoseautomatik	•	•
Sicherheitsthermostat	•	•
Türstopper zur Aufrechterhaltung der Luftzirkulation	•	–
Ausbaubare Tür mit Magnetdichtung und beheiztem Türrahmen	•	•
Non-Stop-Backup-Automatik für automatische Wiederherstellung	•	•
USB-Anschluss	•	•
Herunterladen von HACCP-Daten, Programmen und Einstellungen für die Automatik	•	•
Platzsparender integrierter Türgriff (nicht 20GN 2/1)	•	•
Türanschlag austauschbar (nicht 20GN 1/1)	o	o
Optionaler Wassersammler für Installationen ohne Ablauf (nicht 20GN 2/1)	•	•
Magnetventil	•	•
Wände aus Edelstahl AISI 304	•	•
Innenraum aus Edelstahl AISI 304	•	•
Hygienefreundlicher Innenraum mit abgerundeten Ecken	•	•
Mehrzweck-Halterungen mit variabler Neigung	•	–
Rollwagen mit Niederhalter, abgerundeten Ecken und eingebauter Tropfwanne mit Ablauf	–	•
Niederhalter für mobiles Hordengestell	–	•
Kältemittel R452a (außer Modelle mit externem Kälteaggregat)	•	•
Vorgerüstet für die Vernetzung	•	•
ANSCHLUSS UND INSTALLATION, KONFORMITÄT, ZERTIFIZIERUNGEN		
Schutzart IPX5, wassergeschützt	•	•
Klimaklasse 5	•	•
Höhenverstellbar (außer Standmodelle 20GN 2/1)	•	•
Bodendämmung mit Zugangsrampe für 20GN 2/1	–	o
Kompatibilität: Rollwagen, Electrolux air-o-steam, Electrolux SkyLine, Zanussi Magistar, Rational SCC	–	•
Stapel-Kit: Ofen 6GN 1/1 auf Schockkühler/Schockfroster, 30 kg	o	–
ETL-Hygienestandard	•	•
Handbuch, Installationsdiagramme, Bedienungsanleitung	•	•

* ARTE - Algorithm for Residual Time Estimation based on artificial intelligence logics ARTE 2.0 - patent US7971450B2 and related family

EINE PROFESSIONELLE BAUREIHE

CRIO Chill Serie LW (Längseinschub)



			30/30 kg	50/50 kg	100/70 kg	100/85 kg	150/120 kg	200/170 kg
CRIO Chill	+90/-18 °C	GN 1/1 x 6	SF 30/30-LW 402729251*					
	+90/-18 °C	GN 1/1 x 10		SF 50/50-LW 402729254*				
	+90/-18 °C	GN 2/1 x 10			SF 100/70-LW 402729257*			
	+90/-18 °C	GN 1/1 x 20				SF 100/85-Z-LW 402729258**		
	+90/-18 °C	Rollwagen					SF 150/120-LW 402729266*	SF200/170-LW-E 402729261***

* auch als Version für den Anschluss an ein externes Kälteaggregat erhältlich (zentralgekühlt)

** zum Anschluss an ein externes Kälteaggregat (zentralgekühlt)

*** auch in den folgenden Versionen erhältlich:

eigengekühlt, zerlegte Lieferung; zentralgekühlt; zentralgekühlt, zerlegte Lieferung; zentralgekühlt, Durchfahrgerät;

	≤ 100/70 kg	≥ 100/85 kg
SCHOCKKÜHLMODI		
Schockkühlzyklus (-41 °C bis +10 °C).	•	•
Vordefinierte Soft-Schockkühlzyklen (ideal für Gemüse und empfindliche Speisen). Betriebstemperatur: 0 °C	•	•
Vordefinierte Hard-Schockkühlzyklen (ideal für Fleisch). Betriebstemperatur: -20 °C	•	•
Schockfrostatzyklus (-41 °C bis +10 °C)	•	•
Lite-Hot-Zyklus (-18 °C bis +40 °C)	•	•
Haltezyklus, Kühlen (folgt automatisch auf das Schockkühlen), +3 °C	•	•
Haltezyklus, Schockfrosten (folgt automatisch auf das Schockfrosten), -22 °C	•	•
Über 100 Automatikzyklen zum Schockkühlen und Schockfrosten mit der Möglichkeit, Parameter individuell einzustellen und anzuzeigen	•	•
Schnellauftauzyklus	•	•
Gehzyklus	•	–
Verzögerter Gehzyklus	•	–
Schokoladenzyklus	•	–
Joghurtzyklus	•	–
Sushi-/Sashimi-Zyklus	•	•
Speiseeiszyklus	•	•
Sous-vide-Zyklus (Schockkühlen)	•	•
Cruise-Zyklus mit automatischer Einstellung der Parameter auf optimales Schockkühlen	•	•
Automatik zum schnellen Vorheizen, vom Nutzer anpassbar	•	•
Automatik zum schnelleren Abkühlen	•	•
MultiTimer zur Steuerung von mehreren Schockkühlzyklen gleichzeitig	•	•
Turbokühlen: Betriebstemperatur +10 °C bis -41 °C	•	•

• Standard

◦ Optional

– Nicht erhältlich

LEISTUNGSMERKMALE		
Ein-/Ausschalttaste	•	•
Bedienfeld mit hochauflösendem Farb-Touchscreen (262.000 Farben) – auch geeignet für Farbenblinde	•	•
Display lesbar aus 12 m Entfernung	•	•
Touchscreen mit Anzeigen in über 30 Sprachen	•	•
Verdampfer mit Rostschutz	•	•
Motoren und Gebläse wassergeschützt, Schutzklasse IP54	•	–
Motoren und Gebläse wassergeschützt, Schutzklasse IP23	–	•
Programmbibliothek – 1.000 Programme kostenlos, 16 Stufen (Name, Bild und Kategorie)	•	•
Homepage mit Direktzugriff auf häufig benötigte Funktionen	•	•
6-Punkt-Temperaturfühler	o	o
3-Punkt-Temperaturfühler	•	•
3 Ein-Punkt-Temperaturfühler für Lebensmittel als Zubehör	o	o
Restdauerschätzung für fühlergesteuerte Zyklen (ARTE 2.0)*	•	•
Simultane Anzeige von vordefinierten und Ist-Werten	•	•
AirFlow-Luftverteilungssystem	•	•
Gebläse mit variabler Drehzahl und Motorstopp (7 Drehzahlstufen)	•	–
Umfassende Personalisierung von Bedienoberfläche und Downloads	•	•
Pause	•	•
Startverzögerung	•	•
Hilfeseite zum Selbstlernen, abrufbar über QR-Code	•	•
Kalender	•	•
Modi: gemäß UK-, NF- oder kundenspezifischen Standards	•	•
HACCP-Alarm, optisch und akustisch	•	•
Verbrauchsanzeige	•	•
Selbsterklärende Symbole zur Erläuterung der Funktionen	•	•
Manuelle Abtaung über elektrischen Widerstand	•	•
Hygienezyklus mit UV-Licht	o	o
Trocknungszyklus	•	•
Intelligente Abtauautomatik über elektrische Widerstände	•	•
Diagnoseautomatik	•	•
Sicherheitsthermostat	•	•
Türstopper zur Aufrechterhaltung der Luftzirkulation	•	–
Ausbaubare Tür mit Magnetdichtung und beheiztem Türrahmen	•	•
Non-Stop-Backup-Automatik für automatische Wiederherstellung	•	•
USB-Anschluss	•	•
Herunterladen von HACCP-Daten, Programmen und Einstellungen für die Automatik	•	•
Platzsparender integrierter Türgriff (nicht 20GN 2/1)	•	•
Türanschlag austauschbar (nicht 20GN 1/1)	o	o
Optionaler Wassersammler für Installationen ohne Ablauf (nicht 20GN 2/1)	•	•
Magnetventil	•	•
Wände aus Edelstahl AISI 304	•	•
Innenraum aus Edelstahl AISI 304	•	•
Hygienefreundlicher Innenraum mit abgerundeten Ecken	•	•
Mehrzweck-Halterungen mit variabler Neigung	•	–
Rollwagen mit Niederhalter, abgerundeten Ecken und eingebauter Tropfwanne mit Ablauf	–	•
Niederhalter für mobiles Hordengestell	–	•
Kältemittel R452a (außer Modelle mit externem Kälteaggregat)	•	•
Vorgerüstet für die Vernetzung	•	•
ANSCHLUSS UND INSTALLATION, KONFORMITÄT, ZERTIFIZIERUNGEN		
Schutzart IPX5, wassergeschützt	•	•
Klimaklasse 5	•	•
Höhenverstellbar (außer Standmodelle 20GN 2/1)	•	•
Bodendämmung mit Zugangsrampe für 20GN 2/1	–	o
Kompatibilität: Rollwagen, Electrolux air-o-steam, Electrolux SkyLine, Zanussi Magistar, Rational SCC	–	•
Stapel-Kit: Ofen 6GN 1/1 auf Schockkühler/Schockfroster, 30 kg	o	–
ETL-Hygienestandard	•	•
Handbuch, Installationsdiagramme, Bedienungsanleitung	•	•

* ARTE - Algorithm for Residual Time Estimation based on artificial intelligence logics ARTE 2.0 - patent US7971450B2 and related family



Jedes Produkt entstammt einer Forschungsgeschichte

Seit 1974 bietet Alpeninox einem großen Kundenkreis Kühlgeräte an: Restaurants, Hotels, Sozial- und Gesundheitsinstitutionen, Betriebe der öffentlichen Hand, Supermärkte, Bäckereien, Konditoreien und Eisdielen.

Die Mission von Alpeninox ist ein permanenter Einsatz für Umweltschonung und Qualität. Hierfür haben wir bereits viele Auszeichnungen erhalten.

2013 gab es für uns eine der begehrtesten Auszeichnungen auf dem Gebiet der Energieklasseneinstufung (E.C.L.) durch die Klasse 8, verliehen für Leistungsverbesserung des Energiewirkungsgrads für Kühl- und Tiefkühlgeräte. Seit mehr als 40 Jahren kümmert sich Alpeninox um das Herzstück Ihrer Küche: Lebensmittel – mit Expertise und Erfahrung.

Für alle weiteren Informationen besuchen Sie uns auf: www.alpeninox.com

by **NordCap**[®]

Finanzen/Service 28307 Bremen

Thalenhorststraße 15
Tel.+49 421 48557-0
Fax+49 421 488650
bremen@nordcap.de

Vetrieb Ost 12681 Berlin

Wolfener Straße 32/34, HausK
Tel.+49 30 936684-0
Tel.+49 30 936684-44
berlin@nordcap.de

Vetrieb West 40699 Erkrath

Max-Planck-Straße 30
Tel.+49 211 540054-0
Tel.+49 211 540054-54
erkraht@nordcap.de

Vetrieb Nord 21079 Hamburg

Großmoorbogen 5
Tel.+49 40 766183-0
Fax+49 40 770799
hamburg@nordcap.de

Vetrieb Süd 55218 Ingelheim

Hermann-Bopp-Straße 16
Tel.+49 6132 7101-0
Fax+49 6132 7101-20
ingelheim@nordcap.de