

nortech⁺
PLUS

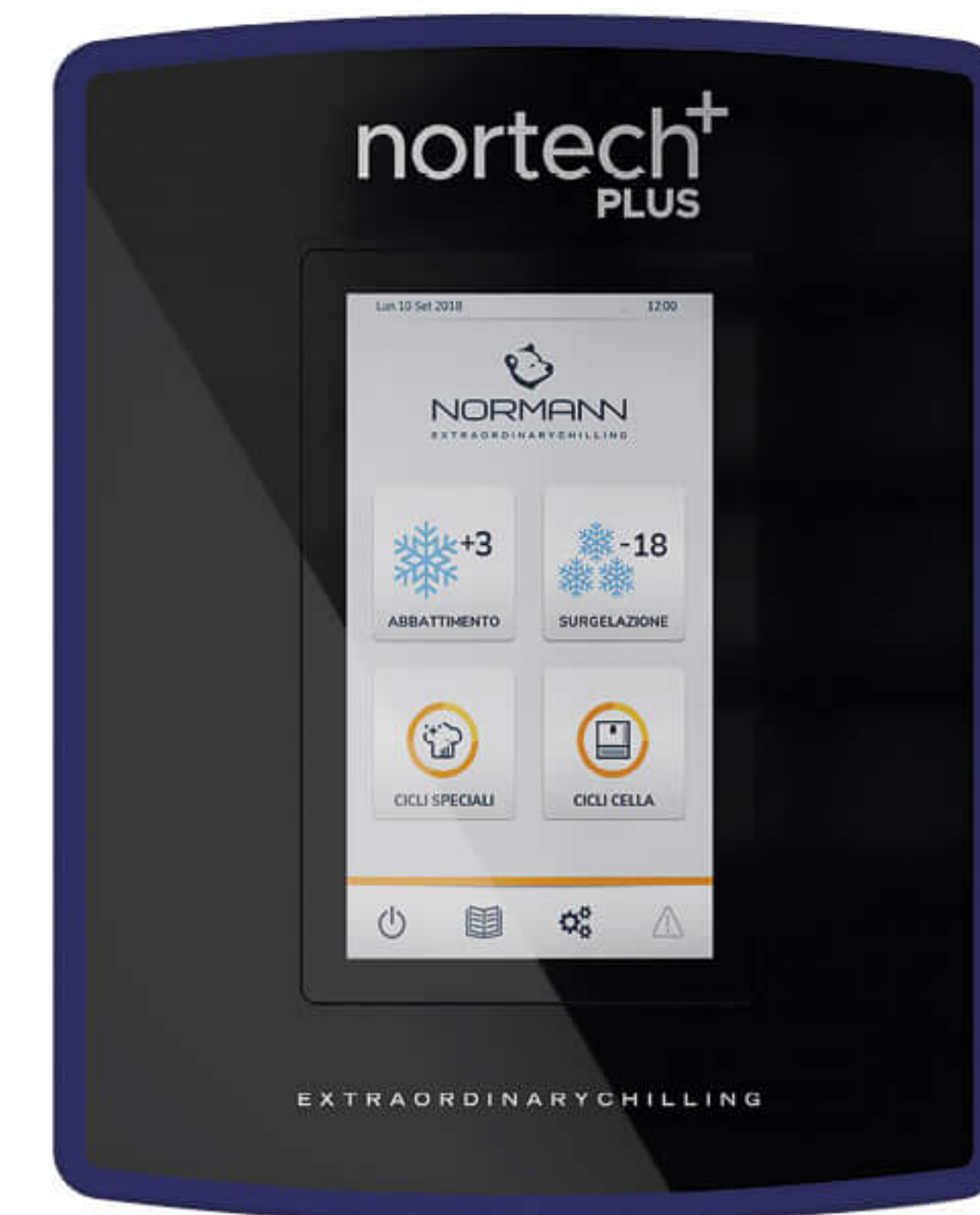
-40°
+85°

COOKING AND CHILLING, A UNIQUE EXPERIENCE



NORMANN

-40°
+85°



**Dalla surgelazione alla cottura a bassa temperatura,
un unico strumento potente e flessibile
nelle mani dello Chef.**

*From freezing to low-temperature cooking,
a single, powerful, and flexible tool
in the hands of the Chef.*


NORMANN
EXTRAORDINARYCHILLING



Nortech Plus:
potente, versatile, efficace.
powerful, versatile, effective.

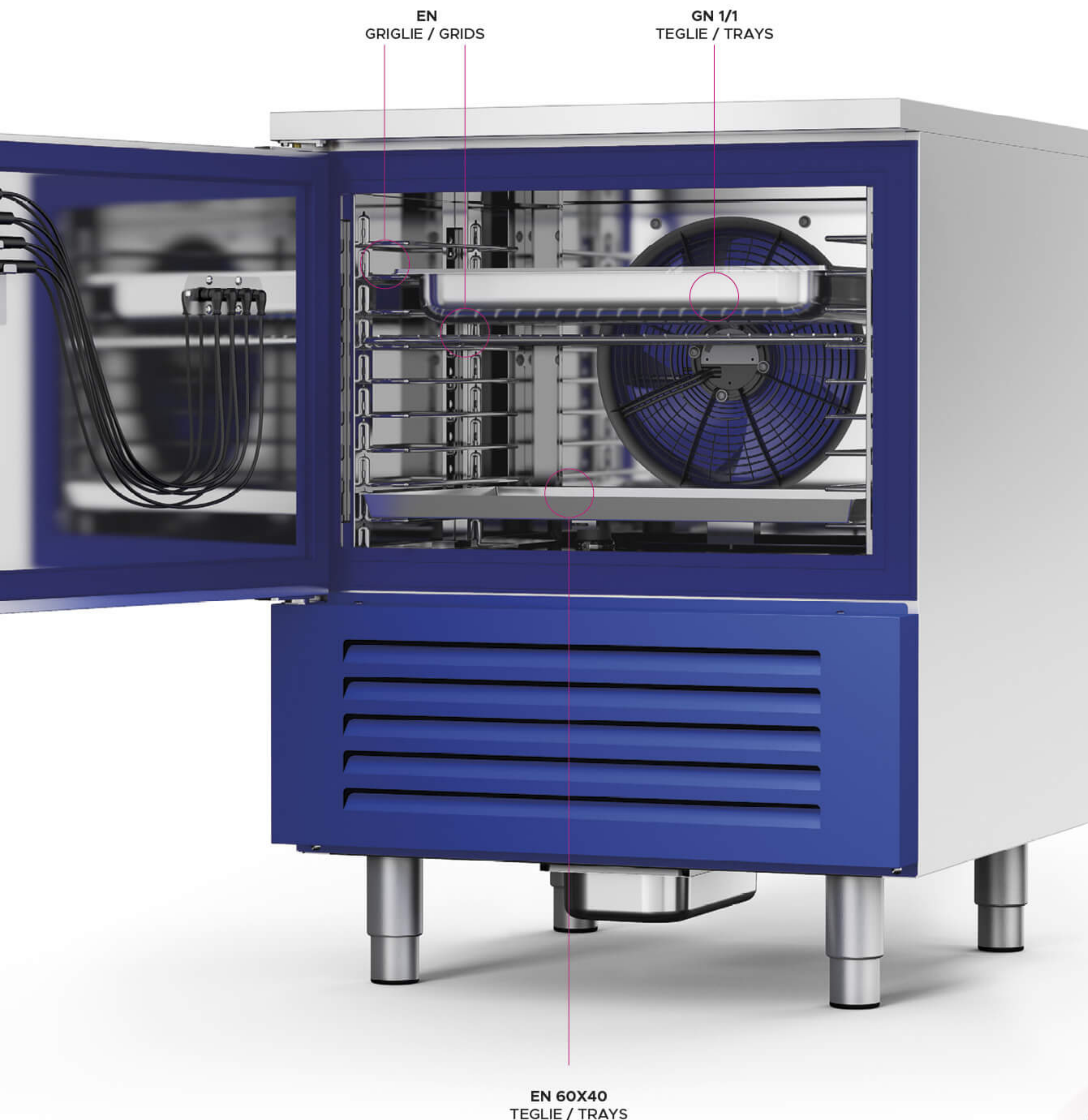
L'abbattitore “non solo freddo”
dalle alte prestazioni e bassi consumi.

Il perfetto bilanciamento delle componenti frigorifere, l'ottimizzazione dei flussi termici e l'utilizzo dei più performanti ventilatori elettronici, fanno di Nortech Plus un alleato a basso impatto ambientale. Grazie alla ventennale esperienza maturata nella progettazione e realizzazione di abbattitori di temperatura, Nortech Plus racchiude in sé le migliori soluzioni disponibili sul mercato, garantendo performance elevate e consumi ridotti.



The “not just cold” blast chiller
high performance and low power consumption.

The perfect balance of the refrigeration components, the optimization of the thermal flows, and the use of the best-performing electronic fans make Nortech Plus an environmentally friendly ally. Thanks to the twenty-year experience reached in the design and manufacture of blast chillers, Nortech Plus offers the best solutions available on the market, guaranteeing high performance and low power consumption.



Nortech Plus:
multiteglie, multilivello, massima flessibilità.
multi-trays, multi-level, maximum flexibility.

Teglie Gastronorm 1/1 e EN 60x40
su un unico supporto a capienza variabile.

L'intera linea è in grado di aumentare la sua capacità grazie al nuovo concetto di multilivello. I porta-teglie sono stati progettati per permettere l'utilizzo anche contemporaneo di teglie Gastronorm 1/1 o EN 60x40 di diverse altezze, aumentandone la quantità di utilizzo, senza compromettere il flusso d'aria e garantendo sempre le massime prestazioni della macchina.

GN trays 1/1 and EN 60x40
on a single, variable-capacity support.

The whole line is able to increase its capacity thanks to the new multi-level concept. The tray racks have been designed to allow even simultaneous use of 1/1 Gastronorm trays or EN 60x40 of different heights, increasing the amount of use without compromising airflow and always guaranteeing maximum performance of the machine.





nortech⁺ PLUS

Nortech Plus App e touch-screen 7" <i>Nortech Plus App and 7" touch-screen</i>	P. 10
Ricettario <i>Cookbook</i>	P. 11
Cicli caldo e freddo <i>Hot and cold cycles</i>	P. 12
Sonde al cuore <i>Core probes</i>	P. 13
Ventilazione elettronica <i>Electronic ventilation</i>	P. 14
Controllo umidità <i>Humidity control</i>	P. 16
Sanificazione ad ozono <i>Ozone sanitation</i>	P. 17
Salvataggio dati HACCP <i>HACCP data storage</i>	P. 17



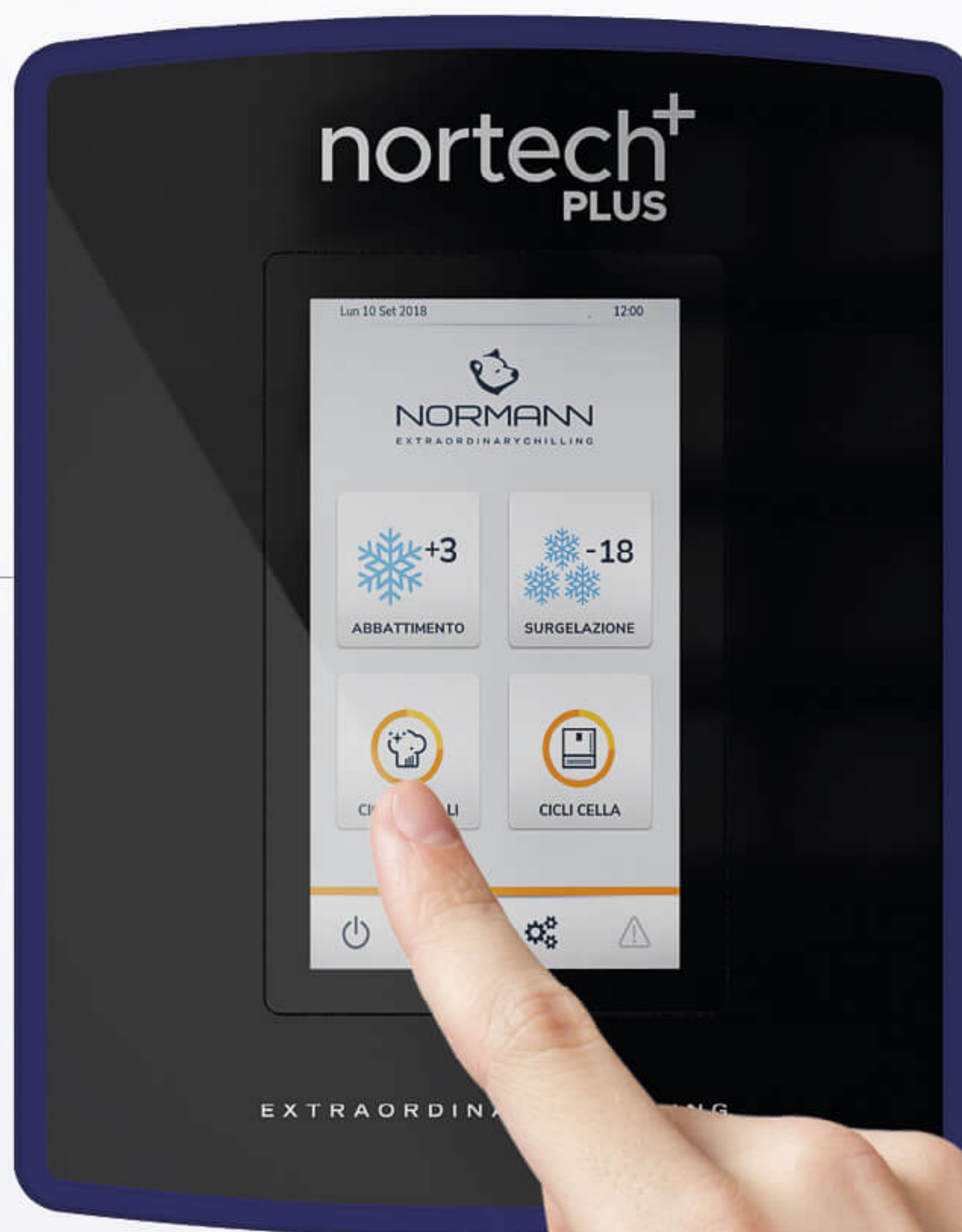
NORTECH PLUS APP E TOUCH-SCREEN NORTECH PLUS APP AND TOUCH-SCREEN

Nortech Plus: tutta la potenza sulla punta delle dita.

Nortech Plus App è lo strumento di navigazione semplice ed intuitivo che consente di sfruttare tutta la potenza e versatilità di Nortech Plus. Grazie al display touch-screen capacitivo da 7", è possibile gestire con grande facilità tutte le funzioni dell'abbattitore.

Nortech Plus: all the power at your fingertips.

Nortech Plus App is a simple and intuitive navigation tool that allows you to take full advantage of the power and versatility of Nortech Plus. Thanks to the 7" capacitive touch screen, you can easily manage all the functions of the blast chiller.



RICETTARIO COOKBOOK



Gli standard Nortech Plus, la creatività dello Chef.

Grazie all'apposito ricettario Nortech Plus è possibile utilizzare tante comode funzioni preimpostate, modificarle e salvarne le modifiche oppure creare impostazioni per ricette personalizzate. Potrete ripetere le vostre ricette nel tempo ed assicurare sempre risultati costanti, trasformando la vostra creatività in nuovi standard di eccellenza.

The standards of Nortech Plus, the creativity of the Chef.

Thanks to the dedicated Nortech Plus cookbook you can use many convenient pre-set functions, edit them and save your changes, or create custom recipe settings. You will be able to repeat your recipes again and again while ensuring constant results, transforming your creativity into new standards of excellent.



CICLI CALDO E FREDDO HOT AND COLD CYCLES

Ottimizzare l'organizzazione in cucina.

Nortech Plus offre una serie di comode funzioni standard che, grazie a cicli preimpostati, permettono a tutti un utilizzo dell'abbattitore semplice ed intuitivo.

MASSIMA PERSONALIZZAZIONE

Tutti i cicli preimpostati possono tuttavia essere personalizzati secondo le proprie esigenze e salvati nell'apposito ricettario Nortech Plus.

MULTIFASE PER CICLO

Grazie alla possibilità di impostare fino a tre fasi per ogni ciclo, Nortech Plus permette allo Chef di esprimere il meglio la propria creatività, personalizzando ogni fase.

CICLO "A CASCATA" CON SONDE AL CUORE

Grazie all'innovativo ciclo "a cascata" Nortech Plus consente di cuocere o abbattere contemporaneamente diverse tipologie di alimenti. Il ciclo composto da un'unica fase a tempo infinito, permette di nominare le singole sonde ed attribuire ad ognuna di queste una diversa temperatura target, dando la possibilità di lavorare allo stesso tempo prodotti che necessitano di differenti temperature al cuore. Ideale nella tecnica sous vide, Nortech Plus regala allo Chef la possibilità di condurre senza pensieri la simultanea cottura di alimenti come carne, pesce e verdure, grazie all'avviso automatico che le singole sonde invieranno appena raggiunte le temperature precedentemente impostate.

CICLI MISTI "CALDO/FREDDO"

Nortech Plus permette di impostare cicli automatici caldo/freddo con cottura a bassa temperatura e successivo abbattimento delle pietanze cotte. Viceversa, grazie a cicli "freddo/caldo", è possibile rigenerare un prodotto surgelato e portarlo alla temperatura di servizio di +60 °C, pronto per essere servito in tavola. Il tutto per la massima organizzazione e razionalizzazione del lavoro in cucina.

Optimizing organization in the kitchen.

Nortech Plus offers a series of convenient standard functions that, thanks to pre-set cycles, allow everyone a simple and intuitive use of the blast chiller.

MAXIMUM CUSTOMIZATION

All pre-set cycles can be customized according to your needs and stored in the dedicated Nortech Plus cookbook.

MULTI-PHASE PER CYCLE

Thanks to the possibility of setting up to three phases for each cycle, Nortech Plus allows the Chef to express their own creativity, customizing each phase.

"CASCADE" CYCLE WITH CORE PROBES

Thanks to the innovative "cascade" cycle, Nortech Plus allows you to cook or blast chill/shock freeze different types of food at the same time. The cycle consists of a single phase with infinite time, allows to name the individual core probes and assign to each a different target temperature, giving the possibility to treat at the same time products that need different temperatures. Ideal in the sous vide technique, Nortech Plus gives to the Chef the opportunity to simultaneously cook different kind of food such as meat, fish and vegetables, thanks to the automatic notice that the individual probes will send as soon as the previously set temperatures have been reached.

MIXED "HOT/COLD" CYCLES

Nortech Plus allows you to set automatic hot/cold cycles with low-temperature cooking and subsequent blast chilling of the cooked foods. Viceversa, thanks to the 'cold/hot' cycles, it is possible to regenerate a frozen product and bring it to the service temperature of +60°C, ready to be served on the table. All for the maximum organization and rationalization of work in the kitchen.



SONDE AL CUORE CORE PROBES



Supporto sonde sulla porta,
con aggancio/sgancio facile.

Core probe support
on the door, with easy
hooking/unhooking.

Massimo controllo e precisione in ogni operazione.

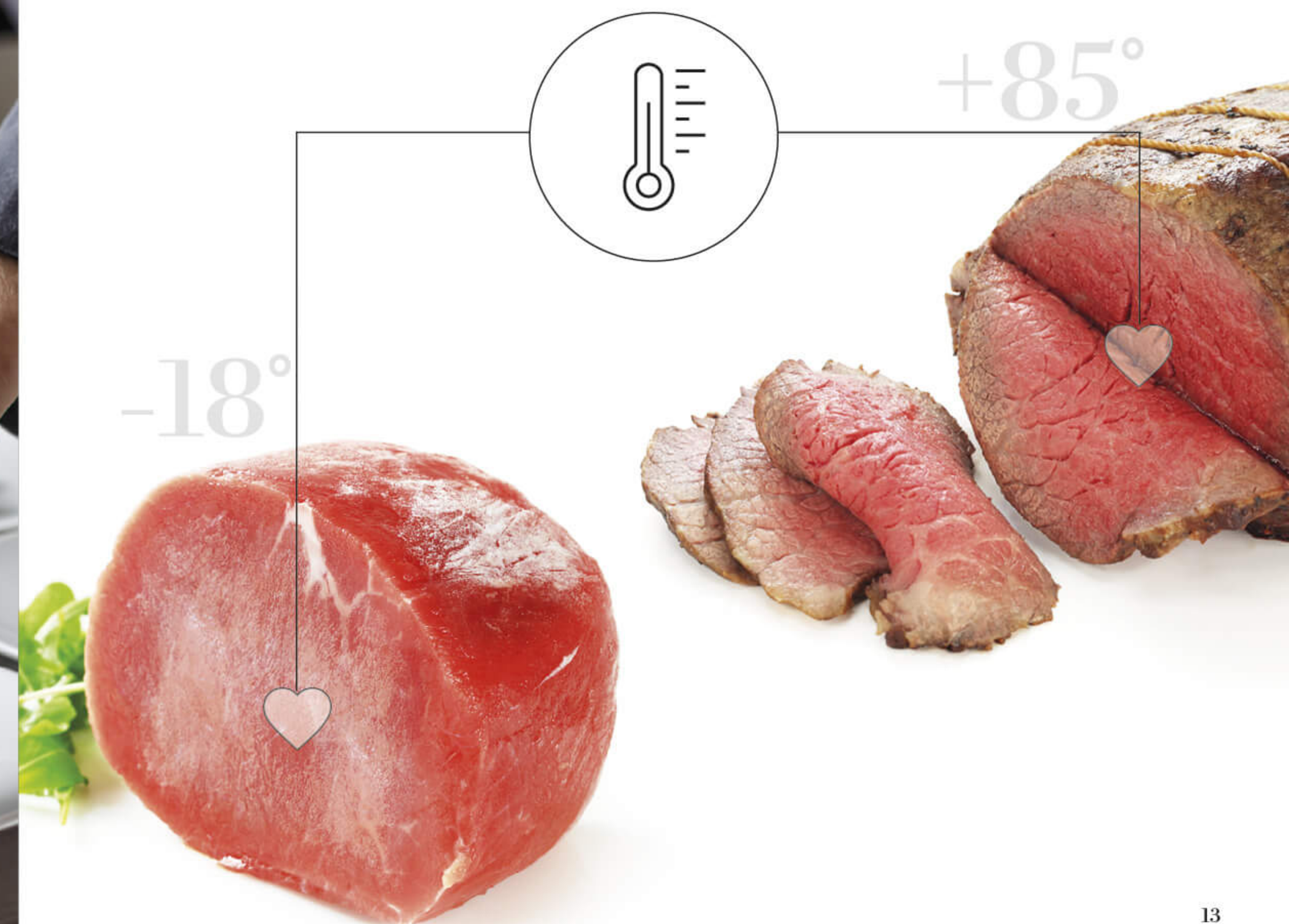
Nortech Plus utilizza fino a 4 sonde al cuore riscaldate, oppure una sonda multipunto a 3 punti di lettura.

Ciò consente un reale controllo delle temperature al cuore in ogni operazione - cottura, abbattimento e surgelazione, rigenerazione, cicli misti caldo/freddo - consentendo di raggiungere con precisione la preparazione di ogni alimento in lavorazione, avvisando l'operatore quando ciascun prodotto è pronto.

Maximum control and precision in every operation.

Nortech Plus uses up to 4 core probes with cable heated, or a multipoint cabled probe with 3 reading points.

This allows real heart temperature control in every operation - cooking, blast chilling, freezing, retherm, hot/cold mixed cycles - allowing you to accurately reach the preparation for each food in the process, alerting the operator when each product is ready.





VENTILAZIONE ELETTRONICA ELECTRONIC VENTILATION

Sfrutta al meglio le potenzialità di Nortech Plus con il controllo accurato della ventilazione.

Le ventole di nuova generazione Nortech Plus garantiscono maggiori performance e minori consumi energetici rispetto alle ventole standard, consentendo inoltre di regolare con precisione i livelli di velocità a seconda delle esigenze.

LA VENTILAZIONE IN ABBATTIMENTO

La ventilazione accelera ed ottimizza il processo di abbattimento, facendo circolare in modo uniforme l'aria fredda in cella ed avvolgendo interamente il prodotto.

La regolazione percentuale della velocità delle ventole rende possibile il trattamento anche degli alimenti più delicati come quelli utilizzati in pasticceria, garantendo sempre il miglior risultato.

LA VENTILAZIONE IN COTTURA

La possibilità di regolare la ventilazione diventa essenziale anche in cottura dove l'aumento o la diminuzione del flusso d'aria in cella determina la perfetta realizzazione delle specifiche ricette.

Unita al controllo ed alla generazione di umidità, la regolazione delle ventole diventa uno strumento fondamentale e versatile nel processo di cottura a bassa temperatura degli alimenti.



Make the best of your Nortech Plus with the accurate ventilation control.

The Nortech Plus new generation fans ensure greater performance and lower energy consumption compared to standard fans, allowing you to accurately calibrate the speed levels as needed.

VENTILATION DURING BLAST CHILLING

Ventilation accelerates and optimizes the blast chilling process by uniformly circulating the cold air in the cavity and completely enveloping the product.

The percentage adjustment of the speed of the fans makes it possible to treat even the most delicate foods such as those used in pastry, always guaranteeing the best result.

VENTILATION DURING COOKING

The possibility to regulate ventilation becomes essential even during cooking, where the increase or decrease in airflow in the cavity determines the perfect realization of the specific recipes. Combined with humidity control and generation, fan regulation becomes a fundamental and versatile tool in the low-temperature cooking process.



CONTROLLO UMIDITÀ HUMIDITY CONTROL

**Nebulizzazione ad ultrasuoni:
microparticelle per un reale controllo dell'umidità in camera.**

NEBULIZZAZIONE AD ULTRASUONI

Nortech Plus utilizza la nebulizzazione ad ultrasuoni per creare microparticelle d'acqua e gestire in modo preciso il tasso di umidità desiderato in cella, senza influire sulla temperatura di esercizio.

CONTROLLO DELL'UMIDITÀ IN CELLA

Nortech Plus permette di selezionare la percentuale desiderata di umidità in cella, essenziale in cicli come la cottura a bassa temperatura, la lievitazione e la rigenerazione controllata degli alimenti. Inoltre, nel caso della rigenerazione Piatto Pronto, le microparticelle non bagnano l'eventuale piatto di servizio e la pietanza porzionata può essere subito servita in tavola.

*Ultrasonic nebulization:
microparticles for a true humidity control in the cavity.*

ULTRASONIC NEBULIZATION

Nortech Plus uses ultrasonic nebulization to create water microparticles and precisely control the desired humidity in the cavity without affecting the operating temperature.

HUMIDITY CONTROL IN THE CAVITY

Nortech Plus allows you to select the desired percentage of humidity in the cavity, essential in cycles such as low-temperature cooking, leavening, and the controlled foods retherm. Also, in the case of the "Ready to Serve" regeneration, the microparticles do not wet the serving dish and the portioned food can be served immediately on the table.



SANIFICAZIONE AD OZONO OZONE SANITATION

Massima igiene, massima sicurezza.

Nortech Plus adotta un generatore ad ozono integrato per una ottimale sanificazione della cella. Una tecnologia avanzata e non invasiva, adottata anche in ambito medico, che consente di raggiungere anche le aree difficilmente accessibili, garantendo la massima igiene ed eliminando efficacemente batteri ed odori.

Maximum hygiene, maximum safety.

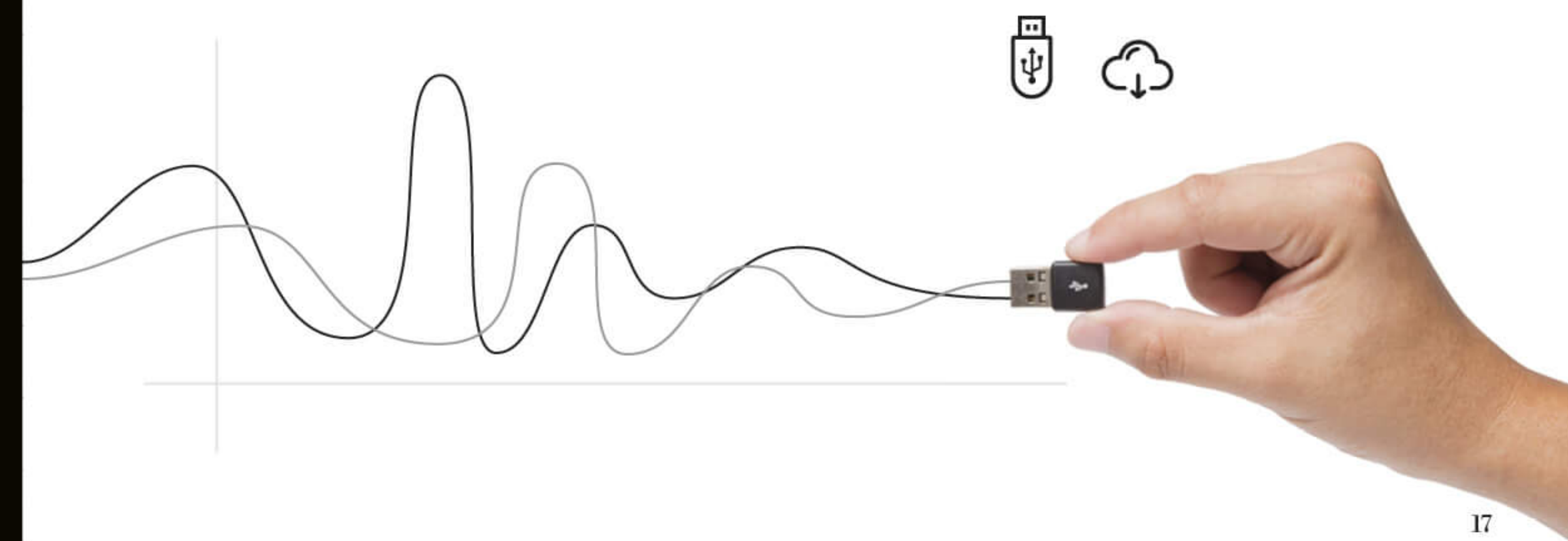
Nortech Plus adopts an integrated ozone generator for optimal cavity sanitation. It is an advanced and non-invasive technology, also adopted in the medical field, that allows you to reach even the areas that are difficult to access, ensuring maximum hygiene and effectively eliminating bacteria and odours.



SALVATAGGIO DATI HACCP HACCP DATA STORAGE

Nortech Plus lavora nel rispetto degli standard HACCP e permette di salvare e scaricare tutti i dati all'interno di una chiave USB.

Nortech Plus works in compliance with the HACCP standards and allows you to save and download all data within an USB key.



Dal freddo al caldo, efficienza ed organizzazione in cucina.
From cold to hot, efficiency and organization in the kitchen.

-40°
+85°



+3°
-18°



ABBATTIMENTO E SURGELAZIONE
 BLAST CHILLING AND FREEZING

+85°



COTTURA A BASSA TEMPERATURA
 LOW-TEMPERATURE COOKING

-18°
+60°



PIATTO PRONTO
 READY TO SERVE

-20°



SANIFICAZIONE DEL PESCE
 FISH SANITATION

+3°
-18°



PASTICCERIA
 PASTRY

-12°
-18°



GELATERIA
 ICE-CREAM HARDENING

+28°+3°
-18°



LIEVITAZIONE E PANIFICAZIONE
 LEAVENING AND RETARDER PROOVER FOR BAKERY

+3°
-18°

ABBATTIMENTO/SURGELAZIONE BLAST CHILLING/FREEZING

**Il freddo, miglior amico della qualità in cucina:
ottimizza l'organizzazione,
salvaguarda la qualità delle pietanze e delle materie prime,
riduce gli sprechi.**

*The cold, best friend of quality in the kitchen:
optimizes organization,
safeguards the quality of food and raw materials,
reduces waste.*



LA QUALITÀ DEL PRODOTTO FRESCO, SEMPRE DISPONIBILE

Il sistema di abbattimento e surgelazione permette di conservare gli alimenti in condizioni perfette molto più a lungo e riduce drasticamente la ripetizione delle stesse preparazioni, aumentando così l'efficienza produttiva. Abbattere gli alimenti permette di preservarne freschezza, qualità, proprietà nutrizionali, colori e fragranza.

La tecnica di abbattimento estende la vita degli alimenti fino a 4 volte rispetto ad una conservazione standard, evitando la formazione di macrocristalli di ghiaccio, riducendo gli sprechi in modo sensibile e rendendo disponibili materie prime e piatti pronti al momento opportuno e con la qualità della cucina espressa.

THE QUALITY OF A FRESH PRODUCT, ALWAYS AVAILABLE

The blast chilling and freezing system allows you to keep foods in perfect condition much longer and drastically reduces the repetition of the same preparations, thus increasing production efficiency.

Blast chilling food allows you to preserve its freshness, quality, nutritional properties, colours and fragrance.

The blast chilling technique extends the life of food up to 4 times that of a standard preservation, avoiding the formation of large ice crystals, reducing waste in a significant way, and making raw materials and ready dishes available at the right time and with the quality of express cuisine.



+85°

COTTURA A BASSA TEMPERATURA LOW-TEMPERATURE COOKING

**Esalta i sapori, salvaguarda i valori nutrizionali,
aumenta la qualità dei cibi.**

*Enhances flavours, safeguards nutritional values,
increases the quality of foods.*



ESALTARE LE QUALITÀ ORGANOLETTICHE DELLE MATERIE PRIME

Carne, pesce, verdure: i piatti verranno esaltati con la cottura a bassa temperatura. Una tecnica volta alla salvaguardia di sapori, colori e consistenze delle pietanze, che grazie alla cottura lenta e non aggressiva regala risultati sorprendenti. Combinata alla ventilazione elettronica ed al controllo di umidità di Nortech Plus, consente di cuocere uniformemente il prodotto senza seccarlo.

CICLO COTTURA NOTTURNA/ABBATTIMENTO

Ottimizza il lavoro sfruttando i tempi morti, come le ore notturne, con cicli preimpostati e personalizzabili che al termine della cottura a bassa temperatura di Nortech Plus, procederanno automaticamente all'abbattimento ed alla conservazione delle pietanze.

VASOCOTTURA E SOTTOVUOTO

Le cotture a bassa temperatura sono ideali per Sottovuoto e Vasocottura, processi delicati che non aggrediscono il prodotto esaltandone le caratteristiche nutritive ed organolettiche. Nella cottura Sottovuoto, l'utilizzo delle sonde al cuore Nortech Plus rende particolarmente efficace la preparazione contemporanea di pietanze differenti che necessitano di diverse temperature al cuore.

COTTURA "DELTA T COSTANTE"

La cottura "Delta T costante" permette di mantenere inalterata la differenza di temperatura tra la cella ed il cuore del prodotto, consentendo una cottura lenta e delicata idonea ed esaltare le qualità degli alimenti senza comprometterne la struttura.

ENHANCING THE ORGANOLEPTIC QUALITIES OF RAW MATERIALS

Meat, fish, vegetables: the dishes will be enhanced with low-temperature cooking. A technique for the preservation of the flavours, colours, and consistency of the dishes, which, thanks to the slow and non-aggressive cooking, gives surprising results. Combined with the electronic ventilation and humidity control of Nortech Plus, it allows you to cook the product evenly without drying it.

NIGHT COOKING/BLAST CHILLING CYCLE

Optimize work by taking advantage of dead times such as the night hours, with pre-set and customizable cycles that, after the low-temperature cooking of Nortech Plus, will automatically proceed to the blast chilling and preservation of the food.

VACUUM AND JAR COOKING

Low-temperature cooking is ideal for Vacuum and Jar cooking, delicate processes that do not attack the product, enhancing its nutritional and organoleptic characteristics. In Vacuum cooking, the use of the Nortech Plus core probes makes it very effective to simultaneously prepare different foods that require different temperatures at the heart.

DELTA T COOKING

The delta t cooking allows to keep unchanged the temperature difference between the cavity and the heart of the product, allowing a slow and delicate cooking and enhancing the quality of the food without compromising the structure.

-18°
+60°

PIATTO PRONTO: LA RIGENERAZIONE READY TO SERVE: THE RETHERM

Da surgelato a pronto in tavola,
sempre alla temperatura di servizio ideale.

*From frozen to ready on the table,
always at the ideal serving temperature.*



RIGENERAZIONE: LA CUCINA ESPRESSA IN OGNI MOMENTO

Il freddo per conservare la qualità dei piatti espressi, il caldo per servirli. Nortech Plus porta le tue pietanze surgelate direttamente alla temperatura ideale di +60 °C per servirle in tavola come appena fatte. Ottimizza il servizio di un banchetto, arricchisce il menu di un ristorante, risparmia materie prime e salvaguarda la qualità riducendo al minimo gli sprechi.

CICLO PERSONALIZZABILE DI RIGENERAZIONE E MANTENIMENTO

Il ciclo di rigenerazione delle pietanze "Piatto Pronto" può essere programmato in modo facile ed intuitivo grazie al display touch screen. Nortech Plus scongela la pietanza e la rigenera portandola alla temperatura di servizio di +60 °C. Successivamente, Nortech Plus mantiene tale temperatura ideale in ambiente controllato fino al momento dell'effettivo servizio in tavola.

RETHERM: CUISINE EXPRESSED IN EACH MOMENT

The cold to preserve the quality of the express dishes, the hot to serve them. Nortech Plus brings your frozen foods directly to the ideal temperature of +60 °C be served just made. It optimizes the service of a banquet, enriches a restaurant menu, saves raw materials, and safeguards quality while minimizing waste.

CUSTOMIZABLE CYCLE FOR REGENERATION, CONSERVATION AND PRESERVATION

The food regeneration cycle "Ready to Serve", can be programmed in a simple way thanks to the new touch screen display. Nortech Plus unfreeze the food and regenerates it at the temperature of 60 °C. Nortech Plus preserves the food ready to be served at the right temperature and in a controlled environment.



-20°

SANIFICAZIONE DEL PESCE FISH SANITATION

Un ciclo di sanificazione
che offre la vera garanzia di sicurezza e salubrità,
nel pieno rispetto dei rigidi parametri HACCP.

*A cycle of sanitation
that offers the true guarantee of safety and health,
in full compliance with the HACCP rigid parameters.*



PESCE CRUDO: SICUREZZA E QUALITÀ GARANTITE AL 100%

Il ciclo automatico Nortech Plus di sanificazione del pesce rispetta rigorosamente i rigidi parametri HACCP. Garantisce che il prodotto destinato al consumo a crudo sia portato a -20 °C e mantenuto tale per almeno 24 ore grazie all'utilizzo delle sonde al cuore che garantiscono stabilità e costanza della temperatura per tutto il periodo. Nortech Plus consente dunque di lavorare con la massima sicurezza materie prime delicate come il pesce crudo, eliminando ogni eventuale parassita.

RAW FISH: SAFETY AND QUALITY 100% GUARANTEED

The Nortech Plus automatic fish sanitizing cycle rigorously respects the rigid HACCP parameters. It ensures that the product intended for raw consumption is brought to -20 °C and maintained at such a temperature for at least 24 hours thanks to the use of core probes that ensure stability and constant temperature throughout the period. Nortech Plus therefore allows you to work in maximum safety with delicate raw materials such as raw fish, eliminating any parasites.



+3°
-18°

PASTICCERIA / PASTRY

Ottimizzare i tempi di preparazione dei dolci grazie al ciclo del freddo Nortech Plus.

Optimizing desserts preparation time thanks to the Nortech Plus cold cycle.



OTTIMIZZARE I TEMPI, SALVAGUARDARE LA QUALITÀ

Il ciclo del freddo è un fondamentale alleato nella preparazione dei dolci. Indispensabile per raffreddare i semilavorati come creme o pandispagna, risulta ideale anche per semifreddi e torte gelato che raggiungono la temperatura di surgelazione senza la formazione di cristalli di ghiaccio. Rispetto agli strumenti tradizionali, la tecnologia Nortech Plus permette di raffreddare velocemente prodotti dolciari finiti o in fase di lavorazione, riducendo drasticamente i tempi di preparazione.

OPTIMIZING TIME, SAFEGUARDING QUALITY

The cold cycle is a fundamental ally in the preparation of desserts. Indispensable for cooling semi-finished products such as creams or sponge cakes, it is also ideal for semifreddi and ice-cream pies that reach the freezing temperature without the formation of ice crystals. Compared to traditional tools, Nortech Plus technology allows you to quickly cool finished or processing pastry products, dramatically reducing preparation times.

-12°
-18°

GELATERIA / ICE-CREAM HARDENING

Salvaguarda la qualità, mantiene i volumi,
esalta la consistenza, migliora la conservazione.

*Safeguards the quality, keeps the volumes,
enhances consistency, improves preservation.*



IL GELATO PERFETTO

Nortech Plus è dedicato anche alla gelateria. Con il ciclo automatico di abbattimento, potrai decidere di servire il tuo gelato portandolo alla temperatura ideale di -12 °C rapidamente, mantenendo i volumi e senza comprometterne qualità e consistenza. In alternativa, potrai portare rapidamente il tuo prodotto alla temperatura di -18 °C, assicurandone una conservazione ottimale.

THE PERFECT ICE CREAM

Nortech Plus is also dedicated to ice-cream hardening. With the automatic blast chilling cycle, you will be able to serve your ice cream by rapidly bringing it at an ideal temperature of -12 °C, keeping the volumes and without compromising quality and consistency. Alternatively, you will be able to rapidly bring your product at a temperature of -18 °C, ensuring its optimal preservation.

+28°+3°
-18°

LIEVITAZIONE E PANIFICAZIONE

LEAVENING AND RETARDER PROOVER FOR BAKERY

**Dalla lievitazione all'abbattimento,
tutta la qualità del pane in cucina.**

*From leavening to blast chilling,
all the quality of bread in the kitchen.*



ESALTARE LA LIEVITAZIONE NATURALE

Offrire pane fresco dalla consistenza ottimale e dall'alta digeribilità, esaltando le ricette della tradizione, non è mai stato così facile.

Grazie al ciclo di lievitazione, lo Chef ha la possibilità di impostare la temperatura e l'umidità ideale per esaltare la lievitazione naturale, lasciando che sia Nortech Plus a mantenere le condizioni perfette durante tutto il processo ed ottenere un impasto a basso contenuto di lieviti ed altamente digeribile.

GESTIONE DEGLI ORARI E DEL LAVORO NOTTURNO

La gestione degli orari di lavoro viene rivoluzionata grazie al ciclo di ferma lievitazione di Nortech Plus. Lo Chef ha la possibilità di impostare un ciclo concatenato di abbattimento - ferma lievitazione - risveglio - lievitazione che consente l'ottimizzazione dei tempi di lavoro nelle ore notturne e nei giorni di chiusura, permettendo di organizzare al meglio le risorse impiegate e le ore a disposizione.

SURGELAZIONE DEL PANE COTTO IN FORNO

Il ciclo personalizzabile di surgelazione a -18 °C del pane appena sfornato mantiene intatte le caratteristiche del prodotto che, una volta scongelato, sembrerà appena fatto.

La comodità di porzionare direttamente il pane abbattuto consente di ottimizzare il servizio e conservare la qualità del pane appena sfornato, riducendo drasticamente gli sprechi.

ENHANCING NATURAL LEAVENING

Offering fresh bread with optimal consistency and high digestibility, enhancing traditional recipes, has never been easier.

Thanks to the leavening cycle, the Chef has the possibility to set the ideal temperature and humidity to enhance the natural leavening, leaving to Nortech Plus the task to maintain the perfect conditions throughout the process and obtain a highly digestible dough with low yeast content.

TIME AND NIGHT WORK MANAGEMENT

Work time management is revolutionized thanks to the Nortech Plus retarder-proofer cycle. The Chef has the possibility to set up a concatenated cycle of blast chilling - retarded proofing - awakening - leavening that allows you to optimize the working times at night and on closing days, allowing you to better organize the resources employed and the available hours.

FREEZING OF BREAD BAKED IN THE OVEN

The customizable freezing cycle at -18 °C of freshly baked bread keeps intact the characteristics of the product, which, once thawed, will be as delicious as if it was just baked. The convenience of directly portioning the blast chilled bread helps to optimize the service and preserve the freshly baked bread quality, and dramatically reduce waste.



DATI TECNICI TECHNICAL DATA

Costruiti esternamente ed internamente in acciaio Inox AISI 304
Built externally and internally in stainless steel AISI 304



Plus 5



DATI TECNICI / TECHNICAL INFORMATION

Misure esterne / External measures:	750 x 864 x 994 mm
Condensazione / Condensation:	Aria / Air
Gas refrigerante / Refrigerant gas:	R404A - R452A

DATI ELETTRICI / ELECTRONIC INFORMATION

Volts / Volts:	230
Ph / Ph:	1+N
Hz / Hz:	50
Assorbimento elettrico refrigerazione MAX Max cooling electrical absorption:	1,40 kW
Assorbimento elettrico riscaldamento MAX Max heating electrical absorption:	1,35 kW

CAPACITÀ / CAPACITY

Dimensioni interne / Internal dimensions:	646 x 422 x 406 mm
Numero teglie/griglie / Number of trays/grids:	
GN 1/1 H40 - H65	5
GN 1/1 H20	9
EN 60x40 - Griglie GN 1/1 / Grids GN 1/1	10
Abbattimento / Blast (+90 °C, +3 °C):	23 kg
Surgelazione / Freeze (+90 °C, -18 °C):	16 kg

DATI DI SPEDIZIONE / SHIPPING DATA

Dimensioni imballo / Packing dimensions:	800 x 890 x 1124 mm
Peso netto / Net weight:	122 kg
Peso lordo / Gross weight:	136 kg

Plus 7



DATI TECNICI / TECHNICAL INFORMATION

Misure esterne / External measures:	750 x 864 x 1242 mm
Condensazione / Condensation:	Aria / Air
Gas refrigerante / Refrigerant gas:	R404A - R452A

DATI ELETTRICI / ELECTRONIC INFORMATION

Volts / Volts:	230
Ph / Ph:	1+N
Hz / Hz:	50
Assorbimento elettrico refrigerazione MAX Max cooling electrical absorption:	2,03 kW
Assorbimento elettrico riscaldamento MAX Max heating electrical absorption:	1,35 kW

CAPACITÀ / CAPACITY

Dimensioni interne / Internal dimensions:	646 x 422 x 560 mm
Numero teglie/griglie / Number of trays/grids:	
GN 1/1 H40 - H65	7
GN 1/1 H20	13
EN 60x40 - Griglie GN 1/1 / Grids GN 1/1	14
Abbattimento / Blast (+90 °C, +3 °C):	30 kg
Surgelazione / Freeze (+90 °C, -18 °C):	21 kg

DATI DI SPEDIZIONE / SHIPPING DATA

Dimensioni imballo / Packing dimensions:	800 x 890 x 1372 mm
Peso netto / Net weight:	141 kg
Peso lordo / Gross weight:	158 kg

Plus 10



DATI TECNICI / TECHNICAL INFORMATION

Misure esterne / External measures:	750 x 864 x 1594 mm
Condensazione / Condensation:	Aria / Air
Gas refrigerante / Refrigerant gas:	R404A - R452A - R448A

DATI ELETTRICI / ELECTRONIC INFORMATION

Volts / Volts:	400
Ph / Ph:	3+N
Hz / Hz:	50
Assorbimento elettrico refrigerazione MAX Max cooling electrical absorption:	2,95 kW
Assorbimento elettrico riscaldamento MAX Max heating electrical absorption:	2,20 kW

CAPACITÀ / CAPACITY

Dimensioni interne / Internal dimensions:	646 x 422 x 806 mm
Numero teglie/griglie / Number of trays/grids:	
GN 1/1 H40 - H65	10
GN 1/1 H20	19
EN 60x40 - Griglie GN 1/1 / Grids GN 1/1	20
Abbattimento / Blast (+90 °C, +3 °C):	43 kg
Surgelazione / Freeze (+90 °C, -18 °C):	30 kg

DATI DI SPEDIZIONE / SHIPPING DATA

Dimensioni imballo / Packing dimensions:	800 x 890 x 1724 mm
Peso netto / Net weight:	177 kg
Peso lordo / Gross weight:	195 kg

Plus 12



DATI TECNICI / TECHNICAL INFORMATION

Misure esterne / External measures:	750 x 864 x 1742 mm
Condensazione / Condensation:	Aria / Air
Gas refrigerante / Refrigerant gas:	R404A - R452A - R448A

DATI ELETTRICI / ELECTRONIC INFORMATION

Volts / Volts:	400
Ph / Ph:	3+N
Hz / Hz:	50
Assorbimento elettrico refrigerazione MAX Max cooling electrical absorption:	2,95 kW
Assorbimento elettrico riscaldamento MAX Max heating electrical absorption:	2,20 kW

CAPACITÀ / CAPACITY

Dimensioni interne / Internal dimensions:	646 x 422 x 956 mm
Numero teglie/griglie / Number of trays/grids:	
GN 1/1 H40 - H65	12
GN 1/1 H20	23
EN 60x40 - Griglie GN 1/1 / Grids GN 1/1	24
Abbattimento / Blast (+90 °C, +3 °C):	51 kg
Surgelazione / Freeze (+90 °C, -18 °C):	36 kg

DATI DI SPEDIZIONE / SHIPPING DATA

Dimensioni imballo / Packing dimensions:	800 x 890 x 1872 mm
Peso netto / Net weight:	195 kg
Peso lordo / Gross weight:	215 kg

Plus 15



DATI TECNICI / TECHNICAL INFORMATION	
Misure esterne / External measures:	750 x 864 x 2044 mm
Condensazione / Condensation:	Aria / Air
Gas refrigerante / Refrigerant gas:	R404A - R452A - R448A

DATI ELETTRICI / ELECTRONIC INFORMATION	
Volts / Volts:	400
Ph / Ph:	3+N
Hz / Hz:	50
Assorbimento elettrico refrigerazione MAX Max cooling electrical absorption:	5,18 kW
Assorbimento elettrico riscaldamento MAX Max heating electrical absorption:	3,37 kW

CAPACITÀ / CAPACITY	
Dimensioni interne / Internal dimensions:	646 x 422 x 1206 mm
Numero teglie/griglie / Number of trays/grids:	
GN 1/1 H40 - H65	15
GN 1/1 H20	29
EN 60x40 - Griglie GN 1/1 / Grids GN 1/1	30
Abbattimento / Blast (+90 °C, +3 °C):	63 kg
Surgelazione / Freeze (+90 °C, -18 °C):	47 kg

DATI DI SPEDIZIONE / SHIPPING DATA	
Dimensioni imballo / Packing dimensions:	800 x 890 x 2174 mm
Peso netto / Net weight:	230 kg
Peso lordo / Gross weight:	250 kg

Plus 7F



DATI TECNICI / TECHNICAL INFORMATION	
Misure esterne / External measures:	820 x 1043 x 1437 mm
Condensazione / Condensation:	Aria / Air
Gas refrigerante / Refrigerant gas:	R404A - R452A - R448A

DATI ELETTRICI / ELECTRONIC INFORMATION	
Volts / Volts:	400
Ph / Ph:	3+N
Hz / Hz:	50
Assorbimento elettrico refrigerazione MAX Max cooling electrical absorption:	2,74 kW
Assorbimento elettrico riscaldamento MAX Max heating electrical absorption:	2,06 kW

CAPACITÀ / CAPACITY	
Dimensioni interne / Internal dimensions:	716 x 548 x 611 mm
Numero teglie/griglie / Number of trays/grids:	
GN 2/1 H40 - H65	7
GN 2/1 H20	15
EN 60x40 - Griglie GN 2/1 / Grids GN 2/1	14
Abbattimento / Blast (+90 °C, +3 °C):	59 kg
Surgelazione / Freeze (+90 °C, -18 °C):	42 kg

DATI DI SPEDIZIONE / SHIPPING DATA	
Dimensioni imballo / Packing dimensions:	860 x 1058 x 1567 mm
Peso netto / Net weight:	180 kg
Peso lordo / Gross weight:	200 kg

Plus 18



DATI TECNICI / TECHNICAL INFORMATION	
Misure esterne / External measures:	750 x 864 x 2238 mm
Condensazione / Condensation:	Aria / Air
Gas refrigerante / Refrigerant gas:	R404A - R452A - R448A

DATI ELETTRICI / ELECTRONIC INFORMATION	
Volts / Volts:	400
Ph / Ph:	3+N
Hz / Hz:	50
Assorbimento elettrico refrigerazione MAX Max cooling electrical absorption:	5,18 kW
Assorbimento elettrico riscaldamento MAX Max heating electrical absorption:	3,37 kW

CAPACITÀ / CAPACITY	
Dimensioni interne / Internal dimensions:	646 x 422 x 1436 mm
Numero teglie/griglie / Number of trays/grids:	
GN 1/1 H40 - H65	18
GN 1/1 H20	35
EN 60x40 - Griglie GN 1/1 / Grids GN 1/1	36
Abbattimento / Blast (+90 °C, +3 °C):	70 kg
Surgelazione / Freeze (+90 °C, -18 °C):	54 kg

DATI DI SPEDIZIONE / SHIPPING DATA	
Dimensioni imballo / Packing dimensions:	800 x 890 x 2368 mm
Peso netto / Net weight:	260 kg
Peso lordo / Gross weight:	280 kg

Plus 12F



DATI TECNICI / TECHNICAL INFORMATION	
Misure esterne / External measures:	820 x 1043 x 1892 mm
Condensazione / Condensation:	Aria / Air
Gas refrigerante / Refrigerant gas:	R404A - R448A

DATI ELETTRICI / ELECTRONIC INFORMATION	
Volts / Volts:	400
Ph / Ph:	3+N
Hz / Hz:	50
Assorbimento elettrico refrigerazione MAX Max cooling electrical absorption:	4,08 kW
Assorbimento elettrico riscaldamento MAX Max heating electrical absorption:	3,52 kW

CAPACITÀ / CAPACITY	
Dimensioni interne / Internal dimensions:	716 x 548 x 1066 mm
Numero teglie/griglie / Number of trays/grids:	
GN 2/1 H40 - H65	12
GN 2/1 H20	25
EN 60x40 - Griglie GN 2/1 / Grids GN 2/1	24
Abbattimento / Blast (+90 °C, +3 °C):	92 kg
Surgelazione / Freeze (+90 °C, -18 °C):	74 kg

DATI DI SPEDIZIONE / SHIPPING DATA	
Dimensioni imballo / Packing dimensions:	860 x 1058 x 2022 mm
Peso netto / Net weight:	245 kg
Peso lordo / Gross weight:	263 kg

Plus 20



DATI TECNICI / TECHNICAL INFORMATION	
Misure esterne / External measures:	1210 x 1086 x 2395 mm
Condensazione / Condensation:	Aria / Air
Gas refrigerante / Refrigerant gas:	R404A - R448A

DATI ELETTRICI / ELECTRONIC INFORMATION	
Volts / Volts:	400
Ph / Ph:	3+N
Hz / Hz:	50
Assorbimento elettrico refrigerazione MAX Max cooling electrical absorption:	4,80 kW
Assorbimento elettrico riscaldamento MAX Max heating electrical absorption:	6,34 kW

CAPACITÀ / CAPACITY	
Dimensioni interne / Internal dimensions:	686 x 870 x 1870 mm
Numero teglie / Number of trays:	
1 carrello GN 1/1 / 1 trolley GN 1/1	20
1 carrello EN 60x40 / 1 trolley EN60x40	20
Abbattimento / Blast (+90 °C, +3 °C):	85 kg
Surgelazione / Freeze (+90 °C, -18 °C):	60 kg

DATI DI SPEDIZIONE / SHIPPING DATA	
Dimensioni imballo / Packing dimensions:	1100 x 1230 x 2541 mm
Peso netto / Net weight:	370 kg
Peso lordo / Gross weight:	410 kg

Accessori in dotazione Included accessories

- 1 sonda al cuore multipunto riscaldata a 3 punti di lettura
1 multipoint core probe heated with 3 reading points
- Generatore di ozono / Ozone generator
- Portateglie GN e EN / GN and EN trays rack

Accessori a richiesta Optionals

- Sonda al cuore riscaldata (max 4)
Heated core probe (max 4)
- Generatore di umidità / Humidity generator
- Teglie GN e/o EN / GN trays / EN trays
- Demineralizzatore acqua (consigliato in ambienti con durezza acqua superiore ai 3 °F)
Water demineralizer (recommended in environments with water hardness higher than 3 °F)

nortech⁺
PLUS

NORMANN Srl

Via Guglielmo Oberdan 69 - z.i. La Croce
33074 Fontanafredda (PN) - Italy

T +39 0434 999079 - F +39 0434 999659
info@normann.it

-40°
+85°

nortech⁺
PLUS