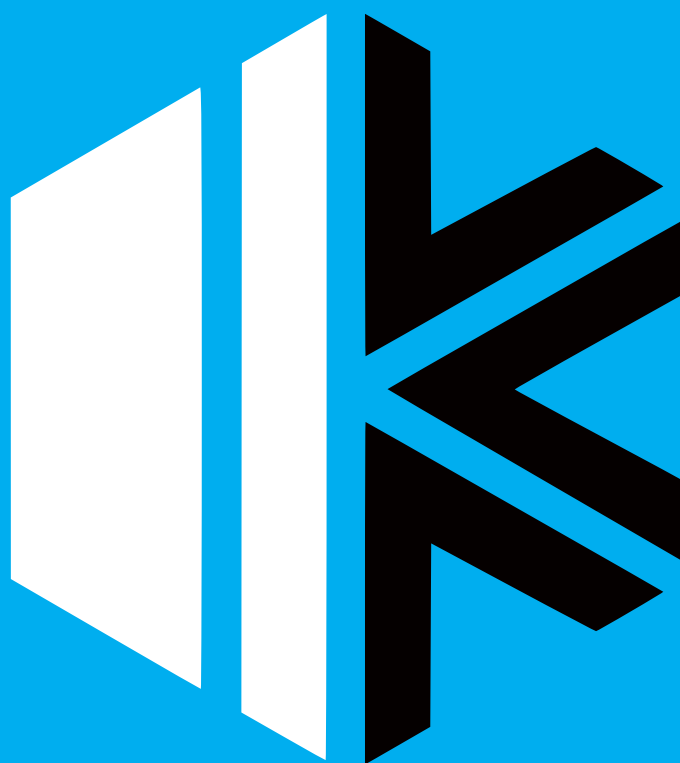




SIN OF **COLD**®

FLY

IT - EN

FLY

ABBATTITORI BLAST CHILLERS

Gamma di abbattitori con nuovo controllore digitale per un utilizzo rapido, semplice ed intuitivo.

Range of blast chillers with a new digital controller for fast, simple, and intuitive use.

Per i modelli: For the models:

ABF3.10C, ABF5.12C, ABF5.12ST, ABF5.15, ABF10.30, ABF14.40

Controllo costante della temperatura durante l'esecuzione del ciclo di lavoro.

Steady control of the temperature during the working cycle.

Surgelazione a temperatura -18°C con sonda al cuore oppure a tempo.

Time or temperature deep freezing -18°C with core probe.

Abbattimento a temperatura +3°C con sonda al cuore oppure a tempo.

Time or temperature blast chilling +3°C with core probe.

Funzioni SOFT e HARD.
SOFT and HARD cycles.

Accensione e spegnimento.
Start and Stop.

Sbrinamento automatico e/o manuale.
Manual and/or automatic defrost.



ARMADI REFRIGERATI CABINETS

Gamma di armadi refrigerati con nuovo controllore digitale per un utilizzo rapido, semplice ed intuitivo.

Range of cabinets with a new digital controller for fast, simple, and intuitive use.

Per i modelli: For the models:
ARF701Z, ARF701N, ARF701B





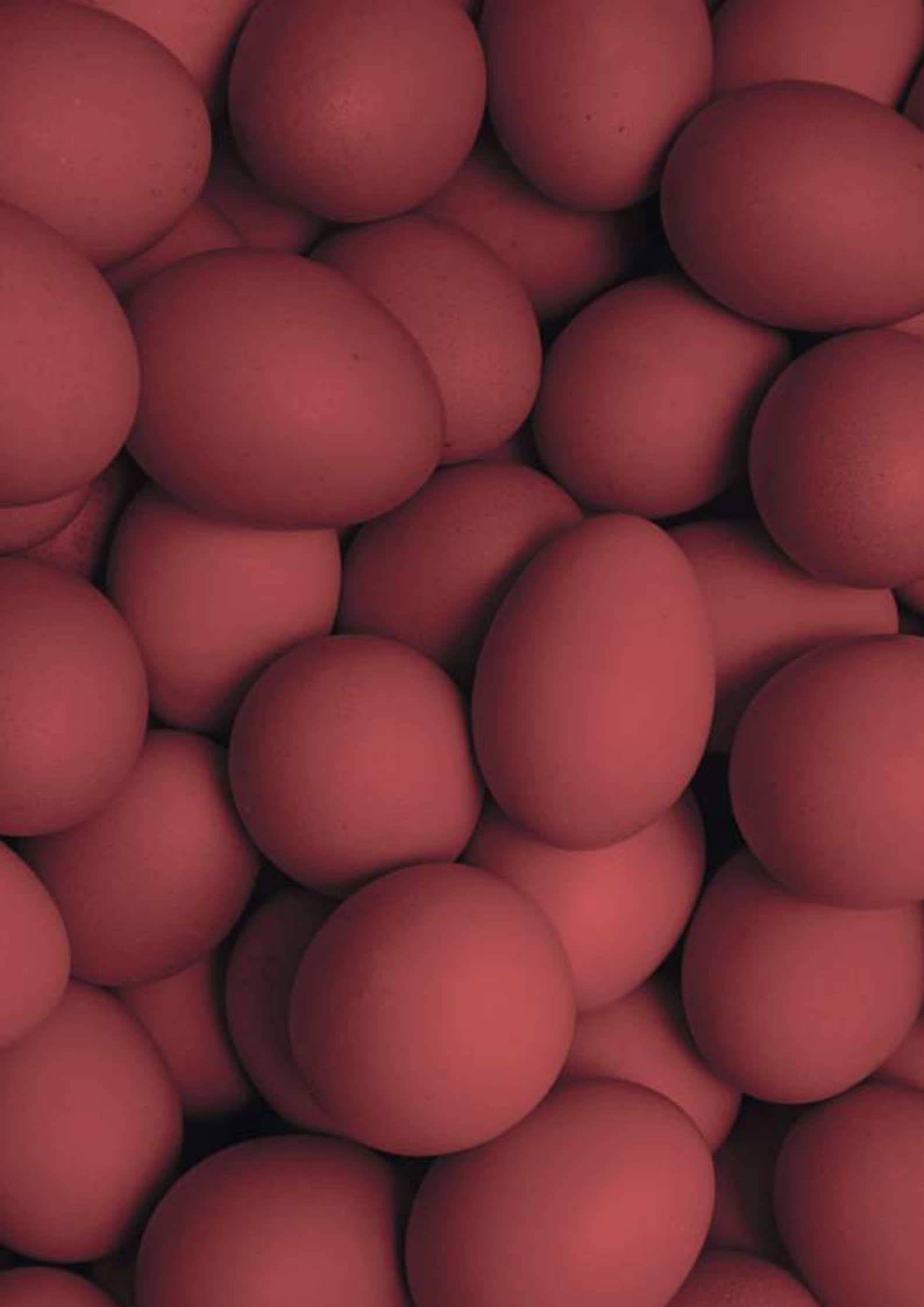
TECNOLOGIA FLY - FLY TECHNOLOGY

La gamma FLY è stata sviluppata per soddisfare le esigenze sempre più elevate della ristorazione contemporanea, dove efficienza, qualità e sicurezza alimentare sono fondamentali.

Pensata per offrire prestazioni di alto livello con un consumo energetico ottimizzato, FLY è il partner ideale per preservare la freschezza degli alimenti, garantire la conformità alle normative HACCP e migliorare l'efficienza dei processi produttivi.

The FLY range has been developed to meet the increasingly demanding needs of modern foodservice, where efficiency, quality, and food safety are essential.

Designed to deliver high-level performance with optimized energy consumption, FLY is the ideal partner for preserving food freshness, ensuring compliance with HACCP regulations, and enhancing production process efficiency.



**ABBATTITORI DI
TEMPERATURA**
BLAST
CHILLERS

FLY



FLY

Abbattere e surgelare con potenza e semplicità.

Il sistema di controllo Fly ottimizza la gestione delle funzioni dell'abbattitore, facilitando la programmazione e garantendo risultati costanti e affidabili.

Blast chilling and deep-freezing with power and simplicity.

The Fly control system optimizes the management of blast chiller functions, simplifying programming and ensuring consistent, reliable results.

ABBATTITORI FLY FLY BLAST CHILLERS

La gamma di abbattitori di temperatura Fly è progettata per rispondere alle esigenze di chi opera nei settori della ristorazione, pasticceria, panificazione e gelateria, offrendo elevate prestazioni e facilità d'uso.

Equipaggiati con supporti bivalenti di serie, possono essere personalizzati con supporti per teglie EN 60x40 (optional). Sono disponibili nelle versioni da banco con capacità di 3 o 5 teglie GN 1/1 e GN 2/3, oltre alle versioni più ampie da 5, 10 e 14 teglie GN 1/1 o EN 60x40.

Gli abbattitori Fly sono il partner ideale per preservare e valorizzare al meglio le tue creazioni.

The Fly temperature blast chiller range is designed to meet the needs of professionals in the catering, pastry, bakery, and gelato sectors, offering high performance and ease of use.

Equipped with standard dual-purpose racks, they can be customized with optional racks for EN 60x40 trays. Available in countertop versions with a capacity of 3 or 5 GN 1/1 and GN 2/3 trays, as well as larger models with capacities of 5, 10, and 14 trays in GN 1/1 or EN 60x40 sizes.

Fly blast chillers are the ideal partner to preserve and enhance your culinary creations.





FLY	
	Abbattimento positivo (+3°C) Blast chilling positive (+3°C)
	Surgelazione (-18°C) Freezing (-18°C)
	Mantenimento positivo (+3°C) Positive holding (+3°C)
	Mantenimento negativo (-18°C) Negative holding (-18°C)
	Sanificazione pesce Fish sanitization



FUNZIONI FLY **FLY FUNCTIONS**

Abbattimento

Blast chilling

Il rapido raffreddamento degli alimenti fino a $+3^{\circ}\text{C}$ arresta la proliferazione batterica. Questo consente di prolungare i tempi di conservazione, preservando intatte le qualità organolettiche e nutrizionali.

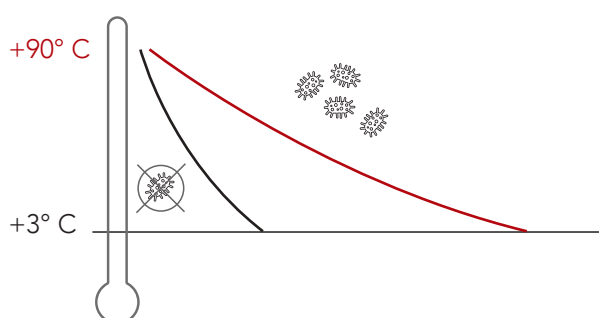
Questa funzione permette una pianificazione efficiente del lavoro, con una gestione più flessibile di quantità e porzioni, riducendo gli sprechi. Il vantaggio si estende a molte categorie di prodotto, compresi i lievitati, nei quali si evita l'evaporazione dell'acqua, aumentando la morbidezza del risultato finale.

Rapid cooling of food to $+3^{\circ}\text{C}$ stops bacterial growth. This allows for extended shelf life while maintaining the organoleptic and nutritional qualities intact.

This function enables efficient work planning, allowing more flexible management of quantities and portions, reducing waste. The benefit applies to many product categories, including leavened goods, where it prevents water evaporation and increases softness in the final result.

Allunga la shelf-life delle tue creazioni.
Extend the shelf-life of your creations.

$+3^{\circ}$



Sicurezza alimentare con Abbattitore
 Food safety with Blast Chiller

Rischio batterico senza Abbattitore
 Bacteria risk without Blast Chiller

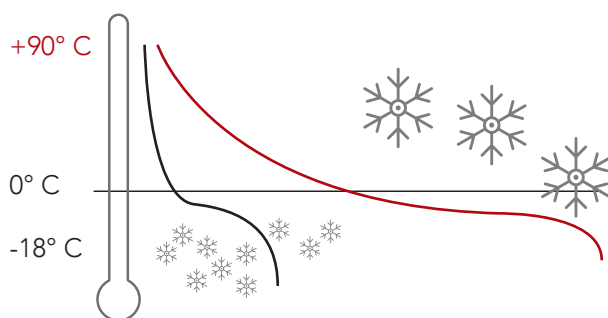
Surgelazione

Deep freezing

La temperatura viene ridotta in modo uniforme fino a -18°C . Questo processo provoca la micro-cristallizzazione dei liquidi, preservando intatte le strutture degli alimenti. Durante lo scongelamento, la perdita di liquidi risulta quindi minimizzata.

The temperature is lowered uniformly to -18°C . This process causes micro-crystallization of the liquids, preserving the integrity of the food structures. During thawing, liquid loss is therefore minimized.

-18°



Micro-cristalli con Abbattitore
Micro-crystals with Blast Chiller

Macro-cristalli senza Abbattitore
Macro-crystals without Blast Chiller

FUNZIONI FLY FLY FUNCTIONS



FUNZIONI FLY FLY FUNCTIONS



Sanificazione pesce

Fish sanitization

Grazie alla potenza degli abbattitori Fly, è possibile eliminare l'Anisakis, un parassita presente in molte specie di pesce e pericoloso per l'uomo, mediante un ciclo preimpostato di 24 ore a -20°C, conforme alle normative igienico-sanitarie internazionali.

Thanks to the power of Fly blast chillers, it is possible to eliminate Anisakis, a parasite found in many fish species and harmful to humans, through a preset 24-hour cycle at -20°C, in compliance with international hygiene and safety regulations.

GLI ABBATTITORI FLY

Gamma di abbattitori di temperatura PLUG-IN, disponibili nelle versioni 3 e 5 teglie GN 1/1 e GN 2/3 e nelle versioni bivalenti 5-10-14 teglie GN 1/1 o EN 60 x40.

ABF3.10C

ABF5.12C

ABF5.12ST



Consumi - Power consumption	0,9 kW / 5,0 A	0,9 kW / 5,0 A	0,9 kW / 5,0 A
Capacità - Capacity	Teglie - Trays: 3 GN 1/1 3 GN 2/3	Teglie - Trays: 5 GN 1/1 5 GN 2/3	Teglie - Trays: 5 GN 1/1 5 GN 2/3
Abbattimento - Blast chilling (+90°C/+3°C)	10 kg	12 kg	12 kg
Surgelazione - Deep Freezing (+90°C/-18°C)	5 kg	7 kg	7 kg
Resa frigorifera Refrigeration power (Evap. -10°C / Cond. +45°C)	1160 W	1160 W	1160 W
Alimentazione Standard tension	230 V / 1 Ph 50 Hz	230 V / 1 Ph 50 Hz	230 V / 1 Ph 50 Hz
Dimensioni - Dimensions (mm)	L 655 x P 745 x H 510/530	L 655 x P 715 x H 685/715	L 655 x P 715 x H 755/785

THE FLY BLAST CHILLERS

The range FLY PLUG-IN blast chillers is available with 3 and 5 GN 1/1 and GN 2/3 trays and in the bivalent versions 5-10-14 GN 1/1 trays or EN 60x40.

ABF5.15



ABF10.30



ABF14.40



Consumi - Power consumption	1,38 kW / 6 A	2,53 kW / 11 A	3,68 kW / 16 A
Capacità - Capacity	Teglie - Trays: 5 GN 1/1 5 EN 60x40	Teglie - Trays: 10 GN 1/1 10 EN 60x40	Teglie - Trays: 14 GN 1/1 14 EN 60x40
Abbattimento - Blast chilling (+90°C/+3°C)	15 kg	30 kg	40 kg
Surgelazione - Deep Freezing (+90°C/-18°C)	9 kg	18 kg	25kg
Resa frigorifera Refrigeration power (Evap. -10°C / Cond. +45°C)	1379 W	2758 W	4137 W
Alimentazione Standard tension	230 V / 1 Ph 50 Hz	230 V / 1 Ph 50 Hz	230 V / 1 Ph 50 Hz
Dimensioni - Dimensions (mm)	L 800 x P 730 x H 835/875	L 800 x P 730 x H 1297/1357	L 800 x P 730 x H 1777/ 1837



CONSERVATORI STORAGE CABINETS

FLY



FLY CABINETS

Con una capacità di 700 litri, gli armadi di conservazione FLY sono la scelta perfetta per mantenere fresche materie prime e prodotti finiti di pasticceri, panettieri, gelatieri e chef di tutto il mondo. Qualunque siano le necessità di spazio o di conservazione, i modelli FLY garantiscono la soluzione perfetta.

With a capacity of 700 liters, the FLY storage cabinets are the perfect choice for keeping raw materials and finished products fresh for pastry chefs, bakers, gelato makers, and chefs worldwide. Whatever the space or storage needs, the FLY models provide the ideal solution.

CONSERVAZIONE FLY FLY STORAGE CABINETS

Nei laboratori artigianali moderni, il rispetto della catena del freddo è fondamentale per ottimizzare la produzione.

Gli armadi di conservazione positivi e negativi, compatibili con teglie GN 2/1 ed EN 60x40, assicurano qualità costante nel tempo e la corretta disponibilità di materie prime, semilavorati e prodotti finiti, secondo le esigenze di quantità e tempistica.

La gamma di conservatori FLY è studiata per offrire soluzioni affidabili e flessibili, in grado di soddisfare ogni richiesta del tuo laboratorio.

In modern artisan laboratories, maintaining the cold chain is essential to optimize production.

Positive and negative storage cabinets compatible with GN 2/1 and EN 60x40 trays ensure consistent quality over time and the proper availability of raw materials, semi-finished products, and finished goods according to quantity and timing requirements.

The FLY range of storage cabinets is designed to provide reliable and flexible solutions capable of meeting every need of your laboratory.





I CONSERVATORI FLY

THE FLY STORAGE CABINETS

Gamma di conservatori positivi e negativi, 700 litri.
 The range of positive and negative cabinets, 700 liters.

ARF701Z



ARF701N



ARF701B



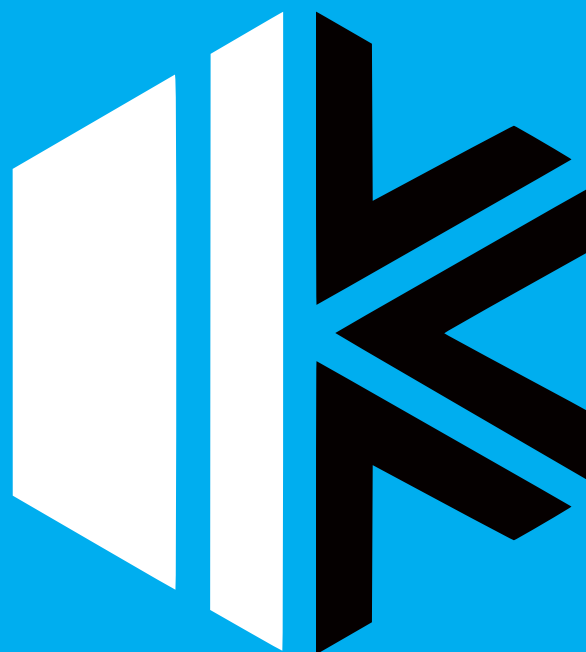
Consumi - Power consumption	920 W / 4 A	132 W	529 W
Range Temperatura Temperature Range	0°C+10°C	-2°C+8°C	-22°C-18°C
Capacità Max Max Capacity	20 Ripiani passo 60 mm 20 Shelves with 60 mm pitch	20 Ripiani passo 60 mm 20 Shelves with 60 mm pitch	20 Ripiani passo 60 mm 20 Shelves with 60 mm pitch
Dotazione Standard supplied	3 guide + griglie GN 2/1 3 Runners + grills GN 2/1 6 guide - runners EN 60x40 (ZP)	3 guide + griglie GN 2/1 3 Runners + grills GN 2/1 6 guide - runners EN 60x40 (NP)	3 guide + griglie GN 2/1 3 Runners + grills GN 2/1 6 guide - runners EN 60x40 (BP)
Resa frigorifera Refrigeration power	317 W	317 W	651 W
Alimentazione Standard tension	230 V / 1 Ph 50 Hz	230 V / 1 Ph 50 Hz	230 V / 1 Ph 50 Hz
Dimensioni - Dimensions (mm)	L 740 x P 830 x H 2060/2130	L 740 x P 830 x H 2060/2130	L 740 x P 830 x H 2060/2130

MODELLI - MODELS
ARF701Z (GN 2/1)
ARF701ZP (EN 60x40)

MODELLI - MODELS
ARF701N (GN 2/1)
ARF701NP (EN 60x40)

MODELLI - MODELS
ARF701B (GN 2/1)
ARF701BP (EN 60x40)







Sinofcold Srl

Via Leonardo da Vinci 5
35010 Borgoricco
Padova - Italy

tel. +39.0423.768270

email

info@sinofcold.com
sinofcold@legalmail.it

sinofcold.com

