



Sono costruiti con struttura monoblocco in acciaio inox AISI 304. L'isolamento, in poliuretano espanso privo di CFC a salvaguardia dell'ambiente, ha uno spessore di 60 mm per minimizzare le dispersioni e ridurre così il consumo di energia elettrica. Interno in acciaio inox con angoli raggiati per una totale accessibilità nelle pulizie. Refrigerazione ventilata. Centralina elettronica digitale. Sbrinamento automatico. Evaporazione automatica dell'acqua di sbrinamento.

La sistemazione del piano comprende:  
**settore gelato**

- carapine per gelato o granite

**settore yogurt**

- zona refrigerata
- vasche per la conservazione della frutta fresca
- zona neutra
- vasche per granelle varie
- zona calda
- vasche per cioccolato caldo

**SCATENA sas**  
Via delle Piastre 18  
Zona Industriale  
55060 Guamo  
(Lucca) Italia  
Tel. +39 0583 94676  
Fax +39 0583 403840  
www.scatenainox.it  
info@scatenainox.it

blumedia design Ammarita Gini

**scatena**  
arredo inox e refrigerazione

arredo inox e refrigerazione stainless steel furnishings and refrigeration



**Rendimenti elevati.**

Su tutte le apparecchiature della nuova serie sono stati eseguiti accurati studi progettuali e test di verifica, in particolare, per le cucine a fiamme aperte, sono stati progettati dei nuovi bruciatori a singola e doppia corona. Questi, con un innovativo sistema di flusso d'aria secondaria, hanno raggiunto performance considerevoli, quali rendimenti del 60% con potenza max. di 7,5 Kw. Le cucine a gas sono dotate di innovativi bruciatori a doppia corona che garantiscono un'ottima miscelazione aria/gas con rendimenti fino al 60% e conseguente risparmio energetico del 12-15%. Le griglie di supporto hanno una nuova forma che permette l'utilizzo di pentole di piccole e grandi dimensioni.

Le griglie pietra lavica a gas sono ideali per la cottura della carne e del pesce e sono dotate di un potente bruciatore in acciaio inox che permette il raggiungimento di temperature elevate.

La griglia di cottura è in acciaio inox e può essere regolata in altezza. Tutti i modelli hanno un cassetto sottostante per la raccolta dei liquidi.

I cuocipasta a gas ed elettrici hanno una capiente vasca stampata con fondo arrotondato per una facile pulizia. Nei modelli a gas un innovativo gruppo bruciatore permette di aumentare lo scambio termico e garantisce elevate prestazioni con rendimenti del 60%. Nella versione elettrica il riscaldamento è ottenuto tramite 3 elementi riscaldanti a contatto diretto con l'acqua.

Le friggitrici a gas ed elettriche hanno la vasca stampata con fondo arrotondato per una facile pulizia. Nei modelli a gas un innovativo gruppo bruciatore permette di aumentare lo scambio termico e garantisce elevate prestazioni con rendimenti del 60%. La temperatura da 100 a 190°C è regolata da una valvola termostatica mentre nella versione elettrica il riscaldamento è ottenuto tramite 3 elementi riscaldati a contatto diretto con l'olio.

**Banco Yogurt**



1000 07/2007

attrezzatura equipment

**Cucine a Gas**



**Pietra Lavica a Gas**



**Cuocipasta**



**Friggitrici**





Ciclo di mantecazione con programmazione del tempo di lavorazione. Due cicli granita. Possibilità di aggiungere in mantecazione pezzi duri come nocciole, mandorle, ecc. Cilindro monoblocco in acciaio ad alto rendimento. Mescolatore in acciaio con pattino raschiante facilmente smontabile. Magnete di sicurezza sul coperchio. Scarico di pulizia. Ingombri e consumi ridotti.

Conservazione del prodotto in vasca a 4 °C con possibilità di regolazione della temperatura. Temporizzazione dell'erogazione e fusione erogazione continua. Pompa rotativa in acciaio ad alta pressione con regolazione di overrun. Possibilità di lavorare panna contenente fino al 45% di grassi. Rubinetto refrigerato a 4°C. Vaschette estraibili. Ingombri e consumi energetici ridotti.

Ciclo di mantecazione automatico per gelato soft, frozen yogurt, sorbetti, semifreddi, mousse e gelati di frutta fresca con programmazione del livello di consistenza. Conservazione automatica della miscela in vasca. Monogusto o due gusti più il misto; alimentazione a gravità o con pompa. Da banco o da pavimento. Cilindro di mantecazione ad espansione diretta di elevata efficienza. Spia segnalazione riserva prodotto in vasca. Livello di consistenza e temperatura selezionabili dal pannello di controllo.

Ciclo di mantecazione automatico per gelato soft, frozen yogurt, sorbetti, semifreddi, mousse e gelati di frutta fresca con programmazione del livello di consistenza. Conservazione automatica della miscela in vasca. Monogusto o due gusti più il misto; alimentazione a gravità o con pompa. Da pavimento. Cilindro di mantecazione ad espansione diretta di elevata efficienza. Spia segnalazione riserva prodotto in vasca. Livello di consistenza e temperatura selezionabili dal pannello di controllo.

Due cicli di lavoro automatici ed uno semi-automatico con regolazione delle temperature e dei tempi di pausa. Menù interattivo con 16 ricette preimpostate. Trattamento miscele con sistema a bagnomaria a glicole, che permette di impostare la T° fino a 90°C senza alterare le caratteristiche organolettiche del prodotto. Rubinetto di scarico con sistema di lavaggio indipendente dopo ogni prelievo di miscela. Controllo di precisione della T° in vasca tramite sonda a contatto con il prodotto.

Ciclo di mantecazione automatico che individua la consistenza ottimale in base al tipo e alla quantità di miscela. Ciclo di mantecazione semi-automatico con programmazione del livello di consistenza. Due cicli granita: con programmazione del livello di consistenza e agitazione continua o con programmazione del tempo di lavorazione e agitazione ciclica. Estrazione in alta velocità con opzione "freddo in estrazione" per la consistenza ottimale del prodotto.

L'evoluzione computerizzata nella cucina professionale propone una serie di forni digitali con controlli innovativi al servizio del cuoco. Dispongono di: - display grafico per la gestione automatica di tutti i parametri per la cottura; con la visualizzazione delle indicazioni funzionali. - visualizzatori di temperatura camera, tempo di cottura e temperatura al nucleo. - possibilità di programmare 99 ricette con 9 fasi di cottura cadauna. - programma di lavaggio camera forno. - accensione e spegnimento automatico o manuale delle luci della camera. - scarico e lavaggio automatico del boiler con notevole diminuzione delle operazioni di disinquinazione.

Costruiti in acciaio inox, in versione modulare per poter soddisfare piccole e medie produzioni. Il piano cottura, in speciale materiale refrattario, permette l'ottimale distribuzione del calore su tutta la sua superficie, rendendolo adatto per la cottura della pizza direttamente al suolo o in teglia. Le camere di cottura sono totalmente indipendenti fra di loro (attivabili singolarmente) con la regolazione autonoma della temperatura fra la parte superiore (cielo) ed inferiore (platea). Le camere di cottura sono riscaldate per mezzo di resistenze corazzate in acciaio inox, potenziate in prossimità dello sportello per compensare la dispersione di calore.

Rotor Wind è un forno a convezione con carrello rotante a inforamento rapido, funziona a gas, gasolio o elettricità, adatto per panifici e pasticcerie con elevate produzioni. Caratteristiche tecniche: Facciata e camera di cottura in acciaio inox. Potente vaporizzatore. Luce interna. Termostato di sicurezza. Aspiratore vapori di serie. Carrello estraibile con aggancio superiore (in alcuni modelli).

La gamma dei forni a convezione per pasticceria "Armony" è realizzata con comandi meccanici o elettronici in versione elettrica. Camera di cottura arrotondata per agevolare la pulizia. Porta a doppio vetro con sistema di bloccaggio del vetro senza viti. Maniglia regolabile con chiusura automatica. Doccia di lavaggio camera con sistema di riposizionamento a scomparsa. Termostato di sicurezza. Termometro per controllo temperatura. Doppia velocità ed economizzatore di potenza. Facilità di installazione.

Gelatiera da banco  
G5 G10



Montapanna  
KREAM 2,5 - 3 - 9/6



Macchine soft  
KIKKA



Macchina soft  
KARAT



Pastorizzatori  
PEB LED



Mantecatori orizzontali  
TITAN 1-2-3S



Pizza, Gastronomia e Ristorazione



Panifici e Pasticcerie