

Talent

Multifunktionskühler- und Schockfroster / Multifunction blast chillers and shock freezers

Ein einziges Werkzeug, so viele Funktionen, wie Sie wollen. Lassen Sie Ihrer Kreativität freien Lauf. Mit Talent stehen Ihnen Leistung und Flexibilität zur Verfügung. Entscheiden Sie sich für Innovation und Design.

One tool, as many functions as you need. Unleash your creativity. With Talent, power and flexibility are at your service. Choose innovation and design.

○ VIELSEITIG, EFFIZIENT, SCHNELL

Steigern Sie die Produktivität in Ihrer Küche, rationalisieren Sie Ihre Arbeit, nutzen Sie die Vielseitigkeit des Multifunktionsgerätes.

○ VERSATILE, EFFICIENT, FAST

Increase productivity in your kitchen, streamline your work, take advantage of the multifunctional's versatility.

Kapazität Capacity



GN Bleche
GN Trays
53x32,5x4cm

Modell Model	Max Kapazität Max capacity
TA 6T	6 Bleche 6 Trays
TA 9T	9 Bleche 9 Trays
TA 12T	12 Bleche 12 Trays
TA 16T	16 Bleche 16 Trays





Display touch 7"

Einfache und intuitive, mehrsprachige grafische Benutzeroberfläche.
Simple and intuitive multilanguage graphic interface.

- 100 personalisierbare Programme
 - 100 customizable programs
 - Soft/hard-zyklus
 - Hard and soft cycles
 - Vorinstallierte Rezepte
 - Pre-loaded recipes
 - Favoritenliste
 - Favourite programs list
 - HACCP alarme
 - HACCP Alarms
 - Mehrsprachig
 - Multilanguage
- IT - EN - FR - DE - ES - PT - RU



EINFACHE REINIGUNG

Easy to clean

Inspizierbarer Kataphorese behandelte Verdampfer.

Inspectionable cataphoresis-treated evaporator.



ERGONOMISCHER TÜRGRIFF

Ergonomic handle

Samaref Design für maximalen Komfort.

Samaref design for maximum comfort.



3-PUNKTE-KERNTemperaturfühler

3 points core probe

Perfekte Temperatur und einfache Entnahme aus dem Tiefkühlgut.

Perfect temperature and easy extraction from frozen food.

Immer einen Schritt voraus

Always one step forward

Bieten Sie eine größere Anzahl von Gerichten auf der Speisekarte an und reduzieren Sie die Wartezeit der Kunden am Tisch, indem Sie stets gesunde und natürliche Lebensmittel anbieten.

Offer a greater number of dishes on the menu and reduce customer waiting time at the table by always offering healthy and natural food.

FUNKTIONEN

Functions

-40°C +85°C
MULTIFUNKTIONS
Multifunction

-40°C +10°C
SCHNELLABKÜHLER
Blast-chiller

Schnellkühlung
Blast chilling

•

•

Schockfrostung
Blast freezing

•

•

Dampfgaren
Slow cooking

•

—

Gärung
Retarding proofing

•

—

Erhaltung +65°C
Holding +65°C

•

—

Auftauung
Thawing

•

—

SONDERZYKLUS

Special cycles

Fischdesinfektion
Fish sanitation

•

•

Trocknung
Dehydration

•

—

Hohe und niedrige Pasteurisierung
High and low pasteurization

•

—

Schokoladenkristallisierung
Chocolate crystallization

•

—

Joghurt
Yogurt

•

—



Der Stil, nach dem Sie gesucht haben

The style you were looking for

Ein elegantes, schlichtes Design in den beiden Varianten Edelstahl und Schwarz, hergestellt aus hochwertigen Materialien und mit exzellenter Verarbeitung, um Langlebigkeit und einfache Reinigung zu gewährleisten.

An elegant and clean design in the two variants Stainless steel and Black made with high quality materials and excellent finishes to ensure durability and ease of cleaning.

Lösungen für Ihren Erfolg

Solutions for your success

PLANEN SIE DEN JOB

Plan the job

Organisieren Sie die Arbeitsabläufe des Personals und der Ausrüstung und sparen Sie bei den Vorbereitungskosten.

Organize the workload of the staff and equipment with a remarkable saving on preparation costs.

PRODUKTIONSZEITEN

Production times

Die heißen, frisch gebackenen Lebensmittel schnell abkühlen und einfrieren, und somit die Produktionszeiten beschleunigen.

Quickly cool and freeze the hot freshly baked foods by speeding-up the production times.

WENIGER ABFALL

Less waste

Bereiten Sie große Mengen an Lebensmitteln vor, um sie je nach Kundenwunsch jederzeit und ohne Abfall, wieder zu regenerieren.

Prepare large quantities of food in order to store and regenerate them as just baked, at any time and without waste, depending on customers orders.

Fortgeschrittene Steuerungen

Advanced controls

Dank der vorinstallierten Programme oder der anpassbaren Programme können Sie jede Zubereitung mit maximaler Kontrolle über die Funktionen verwalten. Die Maschine bietet alle technologischen Innovationen des Sektors, um immer eine wertvolle Unterstützung in der Küche zu sein.

Thanks to the preloaded programs or through the customisable ones you can manage each preparation with maximum control of the functions, the machine provides all the technological innovations of the sector to always be a valid support in the kitchen.



Präzise Temperaturregelung über 3-Punkt-Fühler.

Accurate temperature control through 3 points probe.



Präzises Zeitmanagement mit programmierbaren Einstellungen.

Accurate time management with programmable settings.



Perfekte Feuchtigkeitskontrolle mit Zerstäuber.

Perfect humidity control with atomiser.



Leistungsstarke und geräuscharme Belüftung mit 5-stufigem Regelsystem.

Powerful and quiet ventilation with 5-speed control system.



Garantierte Lebensmittelsicherheit

Ensured food security

Mit dem Talent-Schnellkühler kann die Kerntemperatur von Lebensmitteln gemäß den geschätzten Zeiten der HACCP-Standards schnell auf +3°C gesenkt werden.

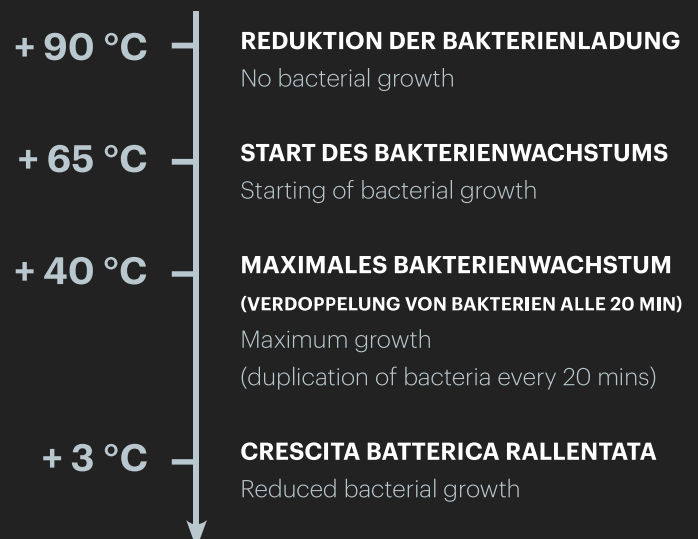
Bieten Sie Fisch-Crudités, Sushi oder Sashimi mit dem speziellen Hygienekreislauf an. Die sichere Lösung, um Fische 24 Stunden lang schnell auf -20°C einzufrieren und die Anisakis-efahr zu blockieren.

Talent blast chiller allows to quickly lower the core temperature of foods up to +3°, in accordance with the estimated times of HACCP standards.

Offer fish crudités, sushi or sashimi with the dedicated sanitification cycle. The safe solution for quickly freezing fish up to -20°C for 24 hours and block the anisakis danger.

REDUKTION DER BAKTERIENLAST

Reduction of bacterial load

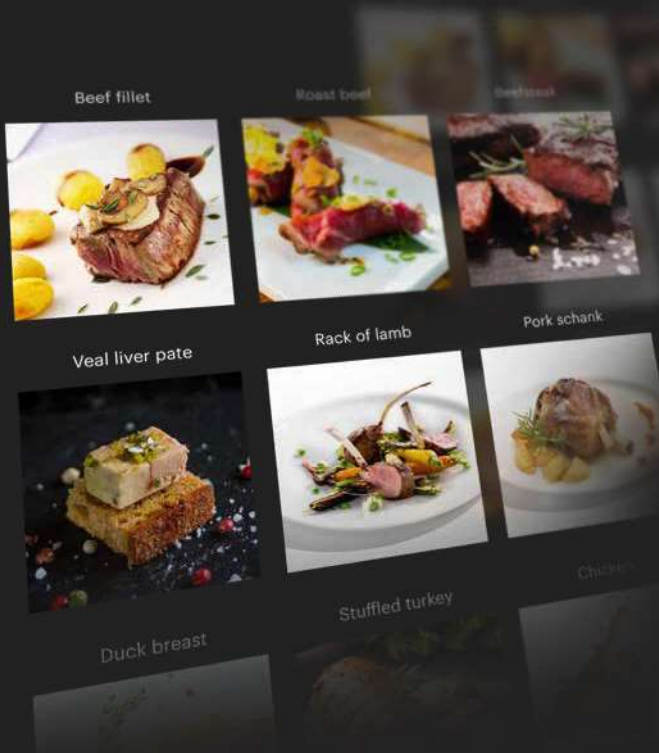


Das Stellwerk arbeitet 24 Stunden am Tag und ist auch nachts in Betrieb.

Working 24/7, linked cycles also at night.

Stellen Sie die Verarbeitungszyklen mit Heiß- und Kaltfunktionen in einer automatisch verknüpften Reihenfolge ein. So können Sie den für die zu verarbeitenden Lebensmittel am besten geeigneten Zyklus wählen und auch nachts mit der Verarbeitung beginnen, so dass die Lebensmittel am Morgen fertig sind. Die Zeit wird optimiert, wobei die organoleptischen Eigenschaften der Lebensmittel erhalten bleiben.

Set the working cycles with cold and hot functions in automatic linked sequence. This allows you to choose the most suitable cycle for the food to be processed and to start processing even at night so that the preparations are ready in the morning. Time is optimised while respecting the organoleptic qualities of the food.



Ein Rezeptbuch für Sie

A recipe book designed for you

Ein reichhaltiges Rezeptbuch zu Ihren Diensten, mit durchdachten Zyklen, um Ihre Arbeit zu beschleunigen und hohe Qualitätsstandards bei der Zubereitung von Fleisch, Fisch, Gemüse, Desserts und Soßen zu garantieren.

A rich recipe book at your service, with cycles studied and designed to speed up your work and guarantee high quality standards in the preparation of meat, fish, vegetables, desserts and sauces.

Vorausplanen

Plan ahead



Schnellkühlung und Schockfrostung

Blast chilling and blast freezing

In kürzester Zeit kühlt er frische oder gekochte Lebensmittel durch Schockfrostern bis ins Innerste ab und friert sie ein.

In a very short time, it blast chills and freezes fresh or cooked food to the core.



Dampfgaren

Slow cooking

Er gart die Speisen bei niedriger Temperatur, gleichmäßig und in großen Mengen.

It cooks food at a low temperature, evenly and in large quantities.



Gärung

Retarding proofing

Reguliert und steuert die Gärung und optimiert die Zeiten und Zeitpläne nach Ihren Bedürfnissen.

Regulates and controls leavening, optimising times and schedules according to your needs.



Hohe und niedrige Pasteurisierung

High and low pasteurization

Verlängert die Lagerzeit sicher durch die Beseitigung pathogener Mikroorganismen.

Increases storage time safely by eliminating pathogenic microorganisms.



Trocknung

Dehydration

Dehydriert und trocknet Lebensmittel schonend und verlängert ihre Haltbarkeit.

Gently dehydrates and dries food, extending its shelf life.

Während des Dienstes

During the service



Erhaltung +65°C

Holding + 65°C

Warme, servierfertige Speisen für die Dauer des Gottesdienstes.

Warm food, ready to serve for the duration of the service.



Aufbewahrung +6°C

Conservation + 6°C

Konserviert Lebensmittel perfekt und gewährleistet maximale Lebensmittelsicherheit.

Preserves food perfectly, ensuring maximum food safety.



Auftauung

Thawing

Tauen Sie Ihre Gerichte nur dann auf, wenn sie bestellt werden, um Abfall zu vermeiden und den Gewinn zu optimieren.

Quickly defrost your dishes only when they are ordered, reducing waste and optimising profits.

Talent Produktlinie

Talent product line



TA 6T

Leistung von +90°C bis +3°C Performance from +90°C to +3°C	21 Kg
Leistung von +90°C bis -18°C Performance from +90°C to -18°C	15 Kg
Kälteleistung Refrigeration power	1748 W
Elektrische Leistung Electric power	1880 W
Spannung/Frequenz Voltage/Frequency	230V 50Hz
Kältemittel Refrigerant	R452A
Abmessungen BxTxH Dimensions WxDxH	800 x 750 x 840 mm
Standardausstattung Standard equipment	6 Paar Führungen 6 pairs of guides

Modelldaten TA 6T MF
Model data TA 6T MF

TA 9T

Leistung von +90°C bis +3°C Performance from +90°C to +3°C	32 Kg
Leistung von +90°C bis -18°C Performance from +90°C to -18°C	25 Kg
Kälteleistung Refrigeration power	3289 W
Elektrische Leistung Electric power	3452 W
Spannung/Frequenz Voltage/Frequency	230V 50Hz
Kältemittel Refrigerant	R452A
Abmessungen BxTxH Dimensions WxDxH	800 x 855 x 1465 mm
Standardausstattung Standard equipment	9 Paar Führungen 9 pairs of guides

Modelldaten TA 9T MF
Model data TA 9T MF

Alle Talent Produkte sind auch erhältlich mit:

All Talent products are also available with:



Wasserkühlung
Water condensation



Fernkühlleinheit
Remote unit



60Hz



TA 12T

Leistung von +90°C bis +3°C Performance from +90°C to +3°C	45 Kg
Leistung von +90°C bis -18°C Performance from +90°C to -18°C	40 Kg
Kälteleistung Refrigeration power	5907 W
Elektrische Leistung Electric power	5399 W
Spannung/Frequenz Voltage/Frequency	400V/3/50Hz
Kältemittel Refrigerant	R452A
Abmessungen BxTxH Dimensions WxDxH	800 x 855 x 1750 mm
Standardausstattung Standard equipment	12 Paar Führungen 12 pairs of guides

Modelldaten TA 12T MF 3N
Model data TA 12T MF 3N

TA 16T

Leistung von +90°C bis +3°C Performance from +90°C to +3°C	70 Kg
Leistung von +90°C bis -18°C Performance from +90°C to -18°C	55 Kg
Kälteleistung Refrigeration power	7310 W
Elektrische Leistung Electric power	6680 W
Spannung/Frequenz Voltage/Frequency	400V/3/50Hz
Kältemittel Refrigerant	R452A
Abmessungen BxTxH Dimensions WxDxH	800 x 855 x 2010 mm
Standardausstattung Standard equipment	16 Paar Führungen 16 pairs of guides

Modelldaten TA 16T 3N MF
Model data TA 16T 3N MF

Talent Roll-in

Multifunktionskühler- und Schockfroster / Multifunction blast chillers and shock freezers

Multifunktionsgerät für ferngesteuerte Motoreinheit. Ausgestattet mit einem stark belüfteten Verdampfer, der maximale Leistung gewährleistet und die Arbeitszyklen beschleunigt. Erhältlich in der Version mit Schnellkühler und Schockfroster.

Blast chiller set up for remote cooling unit. Equipped with a high ventilation evaporator to guarantee maximum performance and accelerate work cycles. Available in blast chillers and shock freezers version.

○ GROSSE MENGEN

Perfekte Leistung auch bei voller Ladung.

○ GREAT PRODUCTIONS

Perfectly executed programs even at full load.



Kapazität Capacity

Die Innenabmessungen sind für die Aufnahme von einem Tablettwagen für 20 GN 1/1 Bleche geeignet.

Die internen und externen Stoßstangen verhindern Schäden durch den Wagen.

The internal dimensions are suitable to carry one trolley for 20 GN 1/1 trays.

The internal and external bumpers prevent damage from the trolley.

Robuste, einteilige Struktur

Robust, one-piece structure

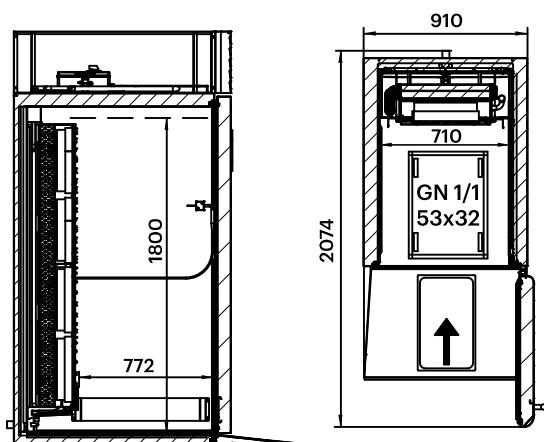
Solide Struktur, komplett aus Edelstahl 304 mit einer Isolierstärke von 80 mm. Die mitgelieferte Rampe erleichtert das Ein- und Aussteigen des Wagens.

Solid structure made entirely of 304 stainless steel with 80 mm insulation thickness. The ramp, supplied, facilitates entry and exit of the trolley.

Optimierter Raum und Funktionalität

Optimised space and
functionality

Nutzbare Innenfläche 710x772 mm
Internal storage space 710x772 mm



TA 20T

Leistung von +90°C bis +3°C Performance from +90°C to +3°C	105 Kg
Leistung von +90°C bis -18°C Performance from +90°C to -18°C	75 Kg
Kälteleistung Refrigeration power	14740 W
Elektrische Leistung Electric power	11530 W
Spannung/Frequenz Voltage/Frequency	400V/3/50Hz
Geeignet für Kältemittel Set up for refrigerant	R452A
Abmessungen BxTxH Dimensions WxDxH	910 x 1320 x 2360 mm

Modelldaten TA 20T 3N MF EP
Model data TA 20T 3N MF EP

Alle Talent Roll-in Produkte sind auch erhältlich mit:
All Talent Roll-in products are also available with:

 **Wasserkühlung**
Water condensation

 **60Hz**

Talent

Cellules multifonctions et de refroidissement-surgélation rapide / Abatidores y multifunción

Un seul outil, autant de fonctions que vous le souhaitez. Libérez votre créativité. Avec Talent, la puissance et la flexibilité sont à votre service. Choisissez l'innovation et le design.

Una herramienta, tantas funciones como necesite. Da rienda suelta a tu creatividad. Con Talent, la potencia y la flexibilidad están a su servicio. Elija la innovación y el diseño.

○ POLYVALENT, EFFICACE, RAPIDE

Augmentez la productivité dans votre cuisine, rationalisez votre travail, profitez de la polyvalence du multifonctionnel.

○ VERSÁTIL, EFICIENTE, RÁPIDO

Aumente la productividad en su cocina, agilice su trabajo, aproveche la versatilidad del multifuncional.

Capacité Capacidad



Plaques GN
Bandejas GN
53x32,5x4cm

Modèle
Modelo

Capacité max
Capacidad máx.

TA 6T

6 Plaques
6 Bandejas

TA 9T

9 Plaques
9 Bandejas

TA 12T

12 Plaques
12 Bandejas

TA 16T

16 Plaques
16 Bandejas





Display touch 7"

Interface graphique multilingue simple et intuitive.
Interfaz gráfica multilingüe simple y intuitiva.

- 100 programmes personnalisables
 - 100 programas personalizables
 - Cycles hard et soft
 - Ciclos hard y soft
 - Recettes préchargées
 - Recetas precargadas
 - Liste des favoris
 - Lista de favoritos
 - Alarmes HACCP
 - Alertas HACCP
 - Multilingue
 - Plurilingüe
- IT • EN • FR • DE • ES • PT • RU



NETTOYAGE FACILE

Limpeza fácil

Évaporateur inspectable traité par cataphorèse.

Evaporador inspeccionable tratado en cataforesis.



POIGNÉE À DOUBLE PRISE

Tirador de doble empuñadura

Design Samaref pour un maximum de confort.

Diseño Samaref para la máxima comodidad.



SONDE À 3 POINTS

Sonda con 3 puntos

Température parfaite et extraction facile des aliments congelés.

Temperatura perfecta y fácil extracción del alimento ultracongelado.

Toujours une longueur d'avance

Siempre un paso por delante

Proposez davantage de plats au menu et réduisez le temps d'attente des clients à table en proposant toujours des aliments frais, sains et naturels.

Ofrece un mayor número de platos en la carta y reduce el tiempo de espera de los clientes en la mesa ofreciendo, siempre, alimentos frescos sanos y naturales.

FONCTIONS

Funciones

-40°C +85°C
MULTIFONCTION
Multifunción

-40°C +10°C
CELLULE DE
REFROIDISSEMENT
RAPIDE
Abatidor

Refroidissement
Abatimiento

•

•

Surgélation
Congelación

•

•

Cuisson lente
Cocción lenta

•

—

Fermentation contrôlée
Fermentación controlada

•

—

Conservation +65°C
Mantenimiento a + 65 °C

•

—

Décongélation
Descongelación

•

—

CYCLES SPÉCIAUX

Ciclos especiales

Sanification poisson
Desinfección pescado

•

•

Déssiccation
Secado

•

—

Pasteurisation haute et basse
Pasteurización alta y baja

•

—

Cristallisation du chocolat
Cristalización del chocolate

•

—

Yaourt
Yogur

•

—



Le style que vous recherchez

El estilo que buscabas

Un design élégant et épuré dans les deux variantes Inox et Noir, fabriqué avec des matériaux de haute qualité et d'excellentes finitions pour garantir la durabilité et la facilité de nettoyage.

Un diseño elegante y limpio en las dos variantes Acero y Negro realizado con materiales de alta calidad y excelentes acabados para garantizar la durabilidad y la facilidad de limpieza.

Les solutions qui vous mènent au succès

Soluciones para triunfar

PLANIFIE LE TRAVAIL

Planifica el trabajo

Organise le volume de travail du personnel et du matériel avec une économie considérable sur les coûts de préparation.

Organiza la carga de trabajo del personal y del equipamiento con un notable ahorro en los costes de preparación.

TEMPS DE PRODUCTION

Tiempos de producción

Refroidit et congèle rapidement les aliments chauds sortant du four, en accélérant les temps de production.

Enfría y congela rápidamente los alimentos calientes recién horneados, acelerando los tiempos de producción.

MOINS DE GASPILLAGE

Menor desperdicio

Prépare les plats en grande quantité pour les conserver et les régénérer comme s'ils venaient d'être préparés, à tout moment et sans gaspillage, selon la commande des clients.

Prepara grandes cantidades de comida para conservarlas y regenerarlas como si estuviesen recién hechas, en cualquier momento y sin desperdicios, en función de lo que pidan los clientes.

Contrôles avancés

Controles avanzados

Grâce aux programmes préchargés ou aux programmes personnalisables, vous pouvez gérer chaque préparation avec un contrôle maximal des fonctions. La machine offre toutes les innovations technologiques du secteur pour être toujours un support valable dans la cuisine.

Gracias a los programas precargados o a través de los personalizables se puede gestionar cada preparación con el máximo control de las funciones, la máquina ofrece todas las innovaciones tecnológicas del sector para ser siempre un soporte válido en la cocina.



Contrôle précis de la température grâce à une sonde à 3 points.

Control preciso de la temperatura mediante una sonda de 3 puntos.



Gestion précise du temps grâce aux paramètres programmables.

Gestión precisa del tiempo con ajustes programables.



Contrôle parfait de l'humidité grâce à l'atomiseur.

Perfecto control de la humedad con atomizador.



Ventilation puissante et silencieuse avec système de contrôle à 5 vitesses.

Ventilación potente y silenciosa con sistema de control de 5 velocidades.



Sécurité alimentaire garantie

Seguridad alimentaria garantizada

La cellule de refroidissement Talent permet d'abaisser rapidement la température à cœur des aliments jusqu'à +3°, conformément aux temps prévus par la réglementation HACCP.

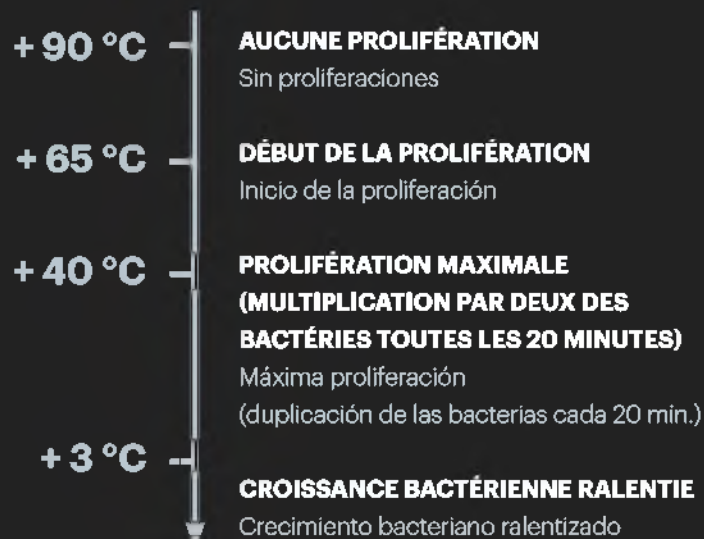
Proposez des crudités de poisson, des sushis ou des sashimis avec le cycle d'assainissement dédié. Une solution sûre pour surgeler rapidement le poisson jusqu'à -20°C pendant 24 heures et arrêter le danger anisakis.

El abatidor Talent permite bajar rápidamente la temperatura en el centro de los alimentos hasta los +3°, respetando los tiempos previstos en las normas HACCP.

Ofrece pescado crudo, sushi o sashimi con el ciclo dedicado para la esterilización. La solución segura para ultracongelar rápidamente el pescado hasta -20 °C durante 24 horas y impedir el peligro de anisakis.

RÉDUCTION DE LA CHARGE BACTÉRIENNE

Reducción de la carga bacteriana

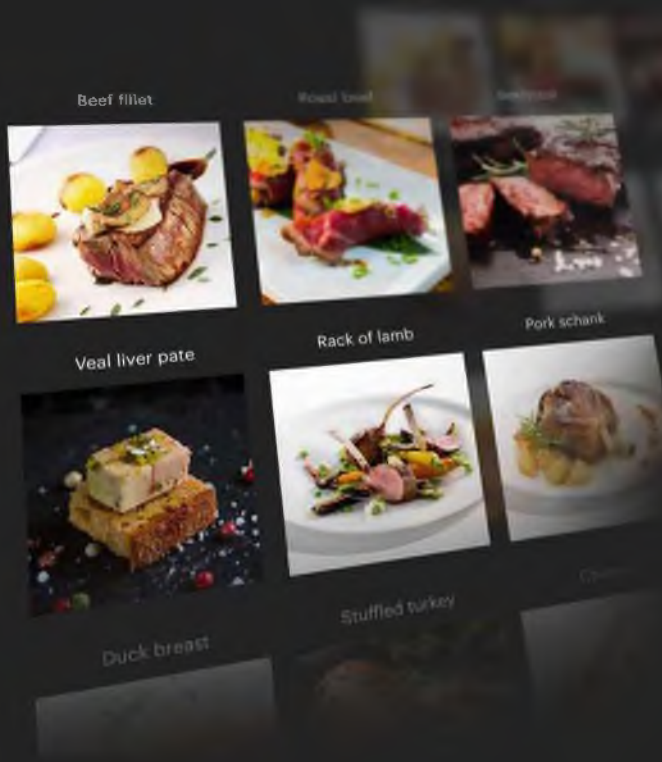


Fonctionnement 24 heures sur 24, cycles enchaînés même la nuit.

Funciona las 24 horas del día, con ciclos de enclavamiento incluso por la noche.

Réglez les cycles de travail avec les fonctions froid et chaud en séquence automatique liée. Cela vous permet de choisir le cycle le plus adapté aux aliments à traiter et de commencer le traitement même la nuit pour que les préparations soient prêtes le matin. Le temps est optimisé tout en respectant les qualités organoleptiques de l'aliment.

Ajuste los ciclos de trabajo con las funciones de frío y calor en secuencia automática enlazada. Esto permite elegir el ciclo más adecuado para los alimentos que se van a procesar y empezar a hacerlo incluso por la noche para que los preparados estén listos por la mañana. El tiempo se optimiza respetando las cualidades organolépticas de los alimentos.



Un livre de recettes conçu pour vous

Un libro de recetas diseñado para usted

Un riche livre de recettes à votre service, avec des cycles étudiés et conçus pour accélérer votre travail et garantir des standards de qualité élevés dans la préparation des viandes, poissons, légumes, desserts et sauces.

Un rico recetario a su servicio, con ciclos estudiados y diseñados para agilizar su trabajo, garantizan altos estándares de calidad en la preparación de carnes, pescados, verduras, postres y salsas.

Planifier à l'avance

Planifique con anticipación



Refroidissement rapide et Surgélation

Abatimiento y congelación

En un temps très court, il refroidit et congèle à cœur les aliments frais ou cuits.

En muy poco tiempo, enfría y congela a tope los alimentos frescos o cocinados.



Cuisson lente

Cocción lenta

Il permet de cuire les aliments à basse température, de manière uniforme et en grande quantité.

Cocina los alimentos a baja temperatura, de manera uniforme y en grandes cantidades.



Fermentation contrôlée

Fermentación controlada

Régule et contrôle la levée, en optimisant les temps et les horaires en fonction de vos besoins.

Regula y controla la fermentación, optimizando los tiempos y los horarios según sus necesidades.



Pasteurisation

Pasteurización

Augmente la durée de stockage en toute sécurité en éliminant les micro-organismes pathogènes.

Aumenta el tiempo de almacenamiento de forma segura al eliminar los microorganismos patógenos.



Déshydratation

Deshidración

Déshydrate et sèche en douceur les aliments, prolongeant ainsi leur durée de conservation.

Deshidrata y seca suavemente los alimentos, alargando su vida útil.

Pendant le service

Durante el servicio



Maintien + 65°C

Mantenimiento + 65°C

Des aliments chauds, prêts à être servis pendant toute la durée du service.

Comida caliente, lista para servir mientras dure el servicio.



Conservation + 6°C

Conservación + 6°C

Conserve parfaitement les aliments, assurant une sécurité alimentaire maximale.

Conserva perfectamente los alimentos, garantizando la máxima seguridad alimentaria.



Déscongélation

Descongelación

Décongelez rapidement vos plats uniquement lorsqu'ils sont commandés, réduisant ainsi les déchets et optimisant les profits.

Descongele rápidamente sus platos sólo cuando los pida, reduciendo el desperdicio y optimizando los beneficios.

Gamme Talent

Gama Talent



TA 6T

Rendement de +90°C à +3°C
Rendimiento de +90°C a +3°C **21 Kg**

Rendement de +90°C à -18°C
Rendimiento de +90°C a -18°C **15 Kg**

Puissance frigorifique
Potencia frigorífica **1748 W**

Puissance électrique
Potencia eléctrica **1880 W**

Voltage/Fréquence
Tensión/Frecuencia **230V 50Hz**

Réfrigérant
Refrigerante **R452A**

Dimensions LxPxH
Dimensiones AxPxH **800 x 750 x 840 mm**

Équipement standard
Equipamiento estándar **6 paires de glissières**
6 pares de guías

Caractéristiques modèle TA 6T MF
Datos del modelo TA 6T MF

TA 9T

Rendement de +90°C à +3°C
Rendimiento de +90°C a +3°C **32 Kg**

Rendement de +90°C à -18°C
Rendimiento de +90°C a -18°C **25 Kg**

Puissance frigorifique
Potencia frigorífica **3289 W**

Puissance électrique
Potencia eléctrica **3452 W**

Voltage/Fréquence
Tensión/Frecuencia **230V 50Hz**

Réfrigérant
Refrigerante **R452A**

Dimensions LxPxH
Dimensiones AxPxH **800 x 855 x 1465 mm**

Équipement standard
Equipamiento estándar **9 paires de glissières**
9 pares de guías

Caractéristiques modèle TA 9T MF
Datos del modelo TA 9T MF

Tous les produits Talent sont également disponibles en version:
Todos los productos Talent están también disponibles en las versiones:



Condensateur à eau
Condensación de agua



Unité à distance
Unidad remota



60Hz



TA 12T

Rendement de +90°C à +3°C Rendimiento de +90°C a +3°C	45 Kg
Rendement de +90°C à -18°C Rendimiento de +90°C a -18°C	40 Kg
Puissance frigorifique Potencia frigorífica	5907 W
Puissance électrique Potencia eléctrica	5399 W
Voltage/Fréquence Tensión/Frecuencia	400V/3/50Hz
Réfrigérant Refrigerante	R452A
Dimensions LxPxH Dimensiones AxPxA	800 x 855 x 1750 mm
Équipement standard Equipamiento estándar	12 paires de glissières 12 pares de guías

Caractéristiques modèle TA 12T MF 3N
Datos del modelo TA 12T MF 3N

TA 16T

Rendement de +90°C à +3°C Rendimiento de +90°C a +3°C	70 Kg
Rendement de +90°C à -18°C Rendimiento de +90°C a -18°C	55 Kg
Puissance frigorifique Potencia frigorífica	7310 W
Puissance électrique Potencia eléctrica	6680 W
Voltage/Fréquence Tensión/Frecuencia	400V/3/50Hz
Réfrigérant Refrigerante	R452A
Dimensions LxPxH Dimensiones AxPxA	800 x 855 x 2010 mm
Équipement standard Equipamiento estándar	16 paires de glissières 16 pares de guías

Caractéristiques modèle TA 16T 3N MF
Datos del modelo TA 16T 3N MF

Talent Roll-in

Cellules multifonctions et de refroidissement-surgélation rapide / Abatidores y multifunción

Prêt pour une unité de moteur à distance.
Équipé d'un évaporateur hautement ventilé pour garantir des performances maximales et accélérer les cycles de travail. Disponible en version refroidisseur-surgélateur.

Multifunción listo para la unidad de motor remoto.
Equipado con un evaporador altamente ventilado para garantizar el máximo rendimiento y acelerar los ciclos de trabajo. Disponible en versión enfriador-congelador.

○ DE GRANDS VOLUMES DE PRODUCTION

Programmes parfaitement exécutés, même à pleine charge.

○ GRANDES PRODUCCIONES

Programas realizados a la perfección incluso a carga completa.



Capacité Capacidad

Les dimensions internes sont compatibles pour recevoir un chariot de 20 plaques GN 1/1.

Les pare-chocs internes et externes empêchent les dommages causés par le chariot.

Sus dimensiones internas permiten albergar un carro de 20 bandejas GN 1/1.

Los parachoques internos y externos evitan los daños causados por el carro.

Structure robuste et monocoque

Estructura robusta de una sola pieza

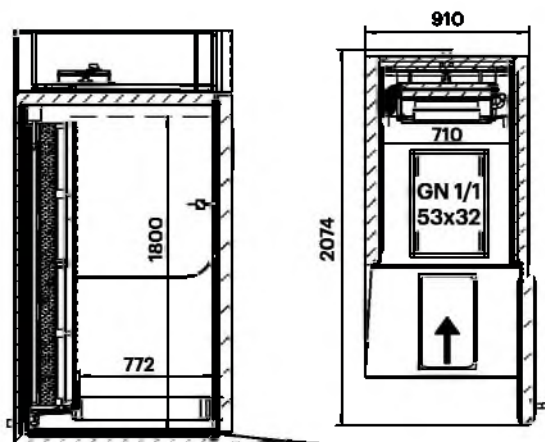
Structure solide entièrement réalisée en acier inoxydable 304 avec une épaisseur d'isolation de 80 mm. La rampe, incluse, facilite l'entrée et la sortie du chariot.

Sólida estructura fabricada íntegramente en acero inoxidable 304 con un espesor de aislamiento de 80 mm. La rampa, incluida, facilita la entrada y salida del carro.

Espace et fonctionnalité optimisés

Espacio y funcionalidad optimizados

Espace intérieur utile 710x772 mm
Espacio interior útil 710x772 mm



TA 20T

Rendement de +90°C à +3°C 105 Kg
Rendimiento de +90°C a +3°C

Rendement de +90°C à -18°C 75 Kg
Rendimiento de +90°C a -18°C

Puissance frigorifique 14740 W
Potencia frigorífica

Puissance électrique 11530 W
Potencia eléctrica

Voltage/Fréquence 400V/3/50Hz
Tensión/Frecuencia

Adapté pour gaz réfrigérant R452A
Configurado para líquido refrigerante

Dimensions LxPxH 910 x 1320 x 2360 mm
Dimensiones AxPxA

Caractéristiques modèle TA 20T 3N MF EP
Datos del modelo TA 20T 3N MF EP

Tous les produits Talent Roll-in sont également disponibles en version:
Todos los productos Talent Roll-in están también disponibles en las versiones:



Condensateur à eau
Condensación de agua



60Hz

Talent

Abbatitori e Multifunzione / Multifunction blast chillers and shock freezers

Un solo strumento, tante funzioni quante sono le tue necessità. Libera la creatività. Con Talent potenza e flessibilità sono al tuo servizio. Scegli l'innovazione e il design.

One tool, as many functions as you need. Unleash your creativity. With Talent, power and flexibility are at your service. Choose innovation and design.

○ VERSATILE, EFFICIENTE, RAPIDO

Incrementa la produttività nella tua cucina, razionalizza il lavoro, sfrutta la versatilità del multifunzione.

○ VERSATILE, EFFICIENT, FAST

Increase productivity in your kitchen, streamline your work, take advantage of the multifunctional's versatility.

Capacità Capacity



Teglie GN
GN Trays
53x32,5x4cm

Modello
Model

Capacità max
Max capacity

TA 6T

6 Teglie
6 Trays

TA 9T

9 Teglie
9 Trays

TA 12T

12 Teglie
12 Trays

TA 16T

16 Teglie
16 Trays





Display touch 7"

Interfaccia multilingua semplice, intuitiva e personalizzabile.

Simple and intuitive multilanguage graphic interface.

- 100 programmi personalizzabili
- 100 customizable programs

- Lista preferiti
- Favourite programs list

- Cicli hard e soft
- Hard and soft cycles

- Allarmi HACCP
- HACCP Alarms

- Ricette precaricate
- Pre-loaded recipes

- Multilingua
- Multilanguage

IT · EN · FR · DE · ES · PT · RU



FACILE PULIZIA

Easy to clean

Evaporatore ispezionabile trattato in cataforesi.

Inspectionable cataphoresis-treated evaporator.



MANIGLIA ERGONOMICA

Ergonomic handle

Design Samaref per la massima comodità.

Samaref design for maximum comfort.



SONDA A 3 PUNTI

3 points core probe

Temperatura perfetta e facile estrazione dal cibo surgelato.

Perfect temperature and easy extraction from frozen food.

Sempre un passo avanti

Always one step forward

Proponi un maggior numero di piatti a menù e riduci il tempo di attesa dei clienti al tavolo offrendo, sempre, cibi freschi sani e naturali.

Offer a greater number of dishes on the menu and reduce customer waiting time at the table by always offering healthy and natural food.

FUNZIONI Functions	-40°C +85°C MULTIFUNZIONE Multifunction	-40°C +10°C ABBATTITORE Blast-chiller
Abbattimento Blast chilling	•	•
Surgelazione Blast freezing	•	•
Cottura bassa temperatura Slow cooking	•	—
Fermalievitazione Retarding proofing	•	—
Mantenimento +65°C Holding +65°C	•	—
Scongelamento Thawing	•	—
CICLI SPECIALI Special cycles		
Sanificazione pesce Fish sanitation	•	•
Essiccazione Dehydration	•	—
Pastorizzazione alta e bassa High and low pasteurization	•	—
Cristallizzazione cioccolato Chocolate crystallization	•	—
Yogurt Yogurt	•	—



Lo stile che cercavi

The style you were looking for

Un design elegante e pulito nelle due varianti Inox e Black realizzate con materiali di grande qualità e finiture d'eccellenza per garantire durabilità e facilità di pulizia.

An elegant and clean design in the two variants Stainless steel and Black made with high quality materials and excellent finishes to ensure durability and ease of cleaning.

Le soluzioni che ti portano al successo

Solutions for your success

PIANIFICA IL LAVORO

Plan the job

Organizza il carico di lavoro del personale e delle attrezzature con un notevole saving sui costi di preparazione.

Organize the workload of the staff and equipment with a remarkable saving on preparation costs.

TEMPI DI PRODUZIONE

Production times

Raffredda e surgela rapidamente i cibi caldi appena sfornati, velocizzando i tempi di produzione.

Quickly cool and freeze the hot freshly baked foods by speeding-up the production times.

MENO SPRECHI

Less waste

Prepara in grande quantità le portate per conservarle e rigenerarle come appena preparate, in qualsiasi momento e senza sprechi, a seconda dell'ordinazione dei clienti.

Prepare large quantities of food in order to store and regenerate them as just baked, at any time and without waste, depending on customers orders.

Controlli avanzati

Advanced controls

Grazie ai programmi precaricati o attraverso quelli personalizzabili puoi gestire ogni preparazione con il massimo controllo delle funzionalità, la macchina mette a disposizione tutte le innovazioni tecnologiche del settore per essere sempre un valido supporto in cucina.

Thanks to the preloaded programs or through the customisable ones you can manage each preparation with maximum control of the functions, the machine provides all the technological innovations of the sector to always be a valid support in the kitchen.



Controllo puntuale della temperatura tramite sonda a 3 punti.

Accurate temperature control through 3 points probe.



Accurata gestione del tempo con impostazioni programmabili.

Accurate time management with programmable settings.



Perfetta regolazione dell'umidità con nebulizzatore.

Perfect humidity control with atomiser.



Ventilazione potente e silenziosa, con sistema di regolazione a 5 velocità.

Powerful and quiet ventilation with 5-speed control system.



Sicurezza alimentare garantita

Ensured food security

L'abbattitore Talent permette di abbassare velocemente la temperatura al cuore degli alimenti fino a +3°, nel rispetto dei tempi previsti dalle norme HACCP.

Offri crudité di pesce, sushi o sashimi con il ciclo dedicato per la sanificazione. La soluzione sicura per surgelare rapidamente il pesce fino a -20°C per 24 ore e bloccare il pericolo anisakis.

Talent blast chiller allows to quickly lower the core temperature of foods up to +3°, in accordance with the estimated times of HACCP standards.

Offer fish crudités, sushi or sashimi with the dedicated sanification cycle. The safe solution for quickly freezing fish up to -20°C for 24 hours and block the anisakis danger.

RIDUZIONE DELLA CARICA BATTERICA

Reduction of bacterial load

+ 90 °C

NESSUNA PROLIFERAZIONE

No bacterial growth

+ 65 °C

INIZIO PROLIFERAZIONE

Starting of bacterial growth

+ 40 °C

MASSIMA PROLIFERAZIONE

(RADDOPPIO DEI BATTERI OGNI 20 MIN)

Maximum growth

(duplication of bacteria every 20 mins)

+ 3 °C

CRESCITA BATTERICA RALLENTATA

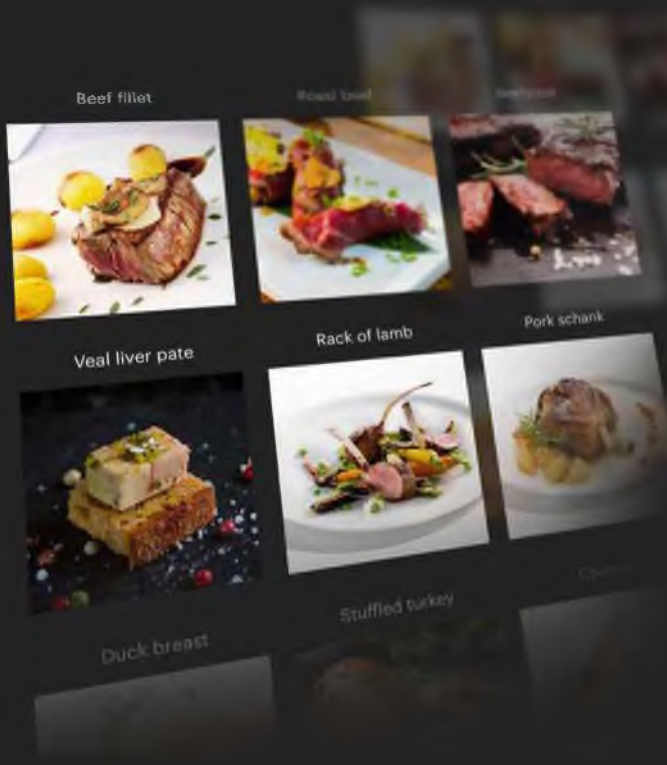
Reduced bacterial growth

A lavoro H24, cicli concatenati anche di notte.

Working 24/7, linked cycles
also at night.

Setta i cicli di lavorazione con funzioni fredde e calde in sequenza automatica concatenata. Ciò ti permette di scegliere il ciclo più adatto agli alimenti da trattare e di avviarne la lavorazione anche nelle ore notturne così che al mattino le preparazioni siano pronte. Tempi ottimizzati nel rispetto delle qualità organolettiche dei cibi.

Set the working cycles with cold and hot functions in automatic linked sequence. This allows you to choose the most suitable cycle for the food to be processed and to start processing even at night so that the preparations are ready in the morning. Time is optimised while respecting the organoleptic qualities of the food.



Un ricettario studiato per te

A recipe book designed
for you

Un ricco ricettario al tuo servizio, con cicli studiati e progettati per velocizzare il tuo lavoro, garantire alti standard qualitativi nella preparazione di carne, pesce, verdure, dolci e salse.

A rich recipe book at your service, with cycles studied and designed to speed up your work and guarantee high quality standards in the preparation of meat, fish, vegetables, desserts and sauces.

Organizza anticipatamente

Plan ahead



Abbattimento e Surgelazione

Blast chilling and blast freezing

In brevissimo tempo, abbatte e surgela al cuore un alimento fresco o cotto.

In a very short time, it blast chills and freezes fresh or cooked food to the core.



Cottura bassa temperatura

Slow cooking

Cuoce gli alimenti a bassa temperatura, uniformemente e in grande quantità.

It cooks food at a low temperature, evenly and in large quantities.



Fermalievitazione

Retarding proofing

Regola e controlla la lievitazione, ottimizzando tempi e orari a seconda delle tue necessità.

Regulates and controls leavening, optimising times and schedules according to your needs.



Pastorizzazione alta e bassa

High and low pasteurization

Aumenta i tempi di conservazione in tutta sicurezza eliminando i microrganismi patogeni.

Increases storage time safely by eliminating pathogenic microorganisms.



Essiccazione

Dehydration

Disidrata ed essicca con delicatezza gli alimenti allungandone i tempi di conservazione.

Gently dehydrates and dries food, extending its shelf life.

Durante il servizio

During the service



Mantenimento + 65°C

Holding + 65°C

Cibi caldi, pronti da servire per tutta la durata del servizio.

Warm food, ready to serve for the duration of the service.



Conservazione + 6°C

Conservation + 6°C

Conserva perfettamente le preparazioni garantendo la massima sicurezza alimentare.

Preserves food perfectly, ensuring maximum food safety.



Scongelamento

Thawing

Scongela rapidamente i tuoi piatti solo quando vengono ordinati, riduci gli sprechi e ottimizzi i guadagni.

Quickly defrost your dishes only when they are ordered, reducing waste and optimising profits.

Gamma Talent

Talent product line



TA 6T

Resa da +90°C a +3°C
Performance from +90°C to +3°C **21 Kg**

Resa da +90°C a -18°C
Performance from +90°C to -18°C **15 Kg**

Potenza frigorifera
Refrigeration power **1748 W**

Potenza elettrica
Electric power **1880 W**

Tensione/Frequenza
Voltage/Frequency **230V 50Hz**

Refrigerante
Refrigerant **R452A**

Dimensioni LxPxH
Dimensions WxDxH **800 x 750 x 840 mm**

Dotazione standard
Standard equipment **6 coppie di guide**
6 pairs of guides

Dati modello TA 6T MF
Model data TA 6T MF

TA 9T

Resa da +90°C a +3°C
Performance from +90°C to +3°C **32 Kg**

Resa da +90°C a -18°C
Performance from +90°C to -18°C **25 Kg**

Potenza frigorifera
Refrigeration power **3289 W**

Potenza elettrica
Electric power **3452 W**

Tensione/Frequenza
Voltage/Frequency **230V 50Hz**

Refrigerante
Refrigerant **R452A**

Dimensioni LxPxH
Dimensions WxDxH **800 x 855 x 1465 mm**

Dotazione standard
Standard equipment **9 coppie di guide**
9 pairs of guides

Dati modello TA 9T MF
Model data TA 9T MF

I i prodotti Talent sono disponibili anche nelle versioni:
alent products are also available with:



Condensazione ad acqua
Water condensation



Unità remota
Remote unit



60Hz



TA 12T

Resa da +90°C a +3°C
Performance from +90°C to +3°C **45 Kg**

Resa da +90°C a -18°C
Performance from +90°C to -18°C **40 Kg**

Potenza frigorifera
Refrigeration power **5907 W**

Potenza elettrica
Electric power **5399 W**

Tensione/Frequenza
Voltage/Frequency **400V/3/50Hz**

Refrigerante
Refrigerant **R452A**

Dimensioni LxPxH
Dimensions WxDxH **800 x 855 x 1750 mm**

Dotazione standard
Standard equipment **12 coppie di guide**
12 pairs of guides

Dati modello TA 12T MF 3N
Model data TA 12T MF 3N

TA 16T

Resa da +90°C a +3°C
Performance from +90°C to +3°C **70 Kg**

Resa da +90°C a -18°C
Performance from +90°C to -18°C **55 Kg**

Potenza frigorifera
Refrigeration power **7310 W**

Potenza elettrica
Electric power **6680 W**

Tensione/Frequenza
Voltage/Frequency **400V/3/50Hz**

Refrigerante
Refrigerant **R452A**

Dimensioni LxPxH
Dimensions WxDxH **800 x 855 x 2010 mm**

Dotazione standard
Standard equipment **16 coppie di guide**
16 pairs of guides

Dati modello TA 16T 3N MF
Model data TA 16T 3N MF

Talent Roll-in

Abbattitori e Multifunzione / Multifunction blast chillers and shock freezers

Multifunzione predisposto per gruppo motore remoto. Dotato di evaporatore ad alta ventilazione per garantire le massime prestazioni e accelerare i cicli di lavoro. Disponibile in versione abbattitore-surgelatore.

Blast chiller set up for remote cooling unit. Equipped with a high ventilation evaporator to guarantee maximum performance and accelerate work cycles. Available in blast chillers and shock freezers version.

○ GRANDI PRODUZIONI

Programmi eseguiti alla perfezione anche a pieno carico.

○ GREAT PRODUCTIONS

Perfectly executed programs even at full load.



Capacità Capacity

Le dimensioni interne sono compatibili per ospitare un carrello 20 teglie GN 1/1.

I paracolpi interni ed esterni evitano danneggiamenti da parte del carrello.

The internal dimensions are suitable to carry one trolley for 20 GN 1/1 trays. The internal and external bumpers prevent damage from the trolley.

Robusto, struttura monoscocca

Robust, one-piece structure

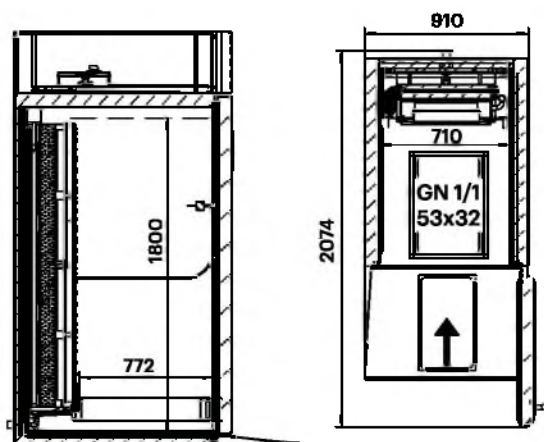
Solida struttura costruita totalmente in acciaio inox 304 con spessore di isolamento 80 mm. La rampa, fornita in dotazione, agevola l'entrata e l'uscita del carrello.

Solid structure made entirely of 304 stainless steel with 80 mm insulation thickness. The ramp, supplied, facilitates entry and exit of the trolley.

Spazio e funzionalità ottimizzate

Optimised space and functionality

Spazio utile interno 710x772 mm
Internal storage space 710x772 mm



TA 20T

Resa da +90°C a +3°C **105 Kg**
Performance from +90°C to +3°C

Resa da +90°C a -18°C **75 Kg**
Performance from +90°C to -18°C

Potenza frigorifera **14740 W**
Refrigeration power

Potenza elettrica **11530 W**
Electric power

Tensione/Frequenza **400V/3/50Hz**
Voltage/Frequency

Predisposto per refrigerante **R452A**
Set up for refrigerant

Dimensioni LxPxH **910 x 1320 x 2360 mm**
Dimensions WxDxH

Dati modello TA 20T 3N MF EP
Model data TA 20T 3N MF EP

Tutti i prodotti Talent Roll-in sono disponibili anche nelle versioni:
All Talent Roll-in products are also available with:



Condensazione ad acqua
Water condensation



60Hz