

CRICTION

TASTE PRESENTATION



Nice to **meat** you.





Criocabin introduces **G**-Concept,
the new refrigeration system with glycol chiller on board,
specific for the meat.

Criocabin presenta **G**-Concept,
il nuovo sistema di refrigerazione con impianto a bordo a glicole,
specifico per la carne.



Lower weight losses.

G-Concept does not dry the meat.
Thanks to the very low ventilation and the optimal control
of humidity and temperature,
the loss of weight of meat is less than 50%*
in comparison to a normal ventilated counter.
The savings reach an average amount of **9.000** Euro per year*.

Meno perdite di peso.

G-Concept non secca la carne.
Grazie alla ventilazione particolarmente contenuta
e al controllo ottimale di umidità e temperatura,
il calo di peso della carne è inferiore del 50%*
rispetto a un normale banco ventilato.
Il risparmio raggiunge mediamente **9.000** Euro all'anno*.

* Calculation performed on a counter by 5 meters with 20 kg of product per linear meter.
* Calcolo eseguito su un banco da 5 mt con 20 kg di prodotto al metro lineare.

800

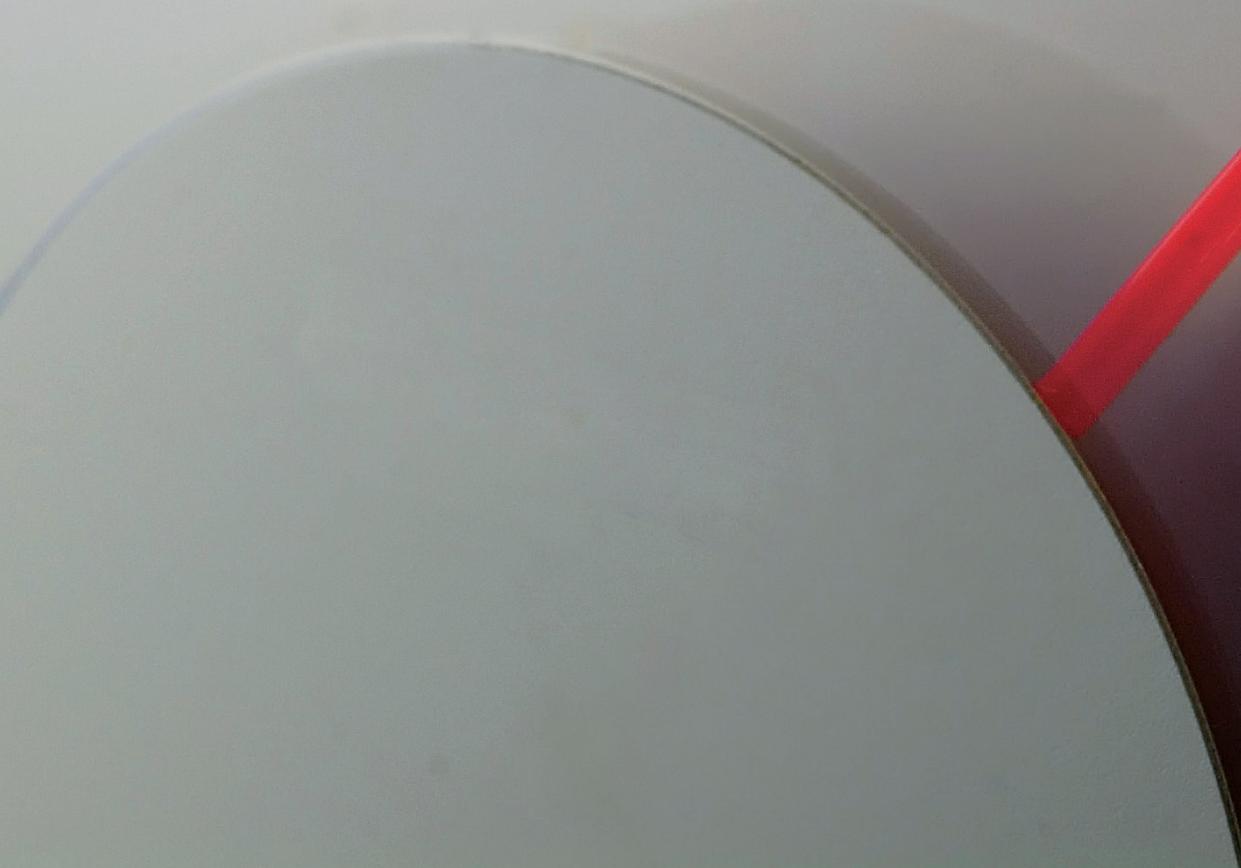
0g

600

200

400

5kg





Less work.

Stop getting up early in the morning and working beyond opening time to store the meat in the coldroom.
By **G**-Concept system meat can remain in the counter overnight with no problem.

In a year you can reduce working time up to 720 hours, this means savings for **14.400** Euro.

Meno lavoro.

Sono finite le alzatacce al mattino per esporre la carne e il lavoro a fine giornata per riporla in cella.

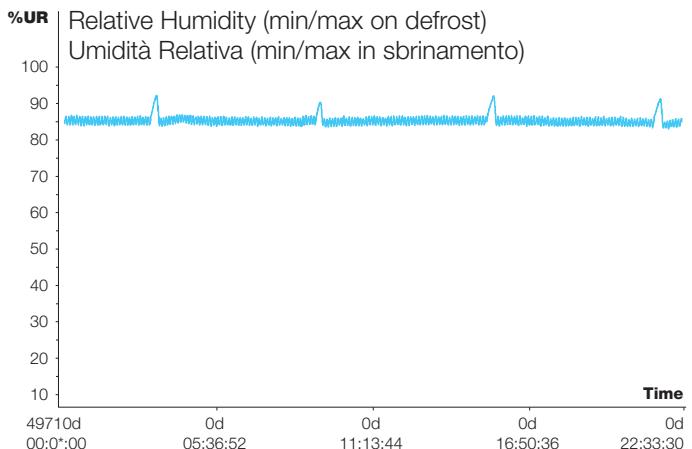
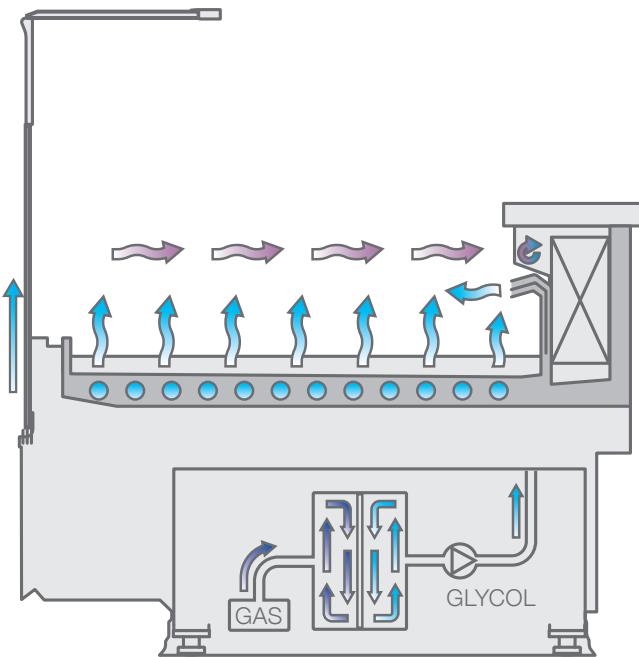
Con **G**-Concept la carne può rimanere nel banco durante la notte senza nessun problema.

Si possono evitare annualmente fino a 720 ore lavorative per un risparmio di circa **14.400** Euro all'anno.

Technical data according to ISO 23953-2

Dati tecnici secondo ISO 23953-2

Air distribution Distribuzione dell'aria	Double static with low ventilation Doppio statico a bassa ventilazione
Defrost cycle interval Intervalli di sbrinamento	each 4 hrs ogni 4 ore
Maximum duration of defrost Durata sbrinamento massima	30 min
Product temperature (min/max on defrost) Temperatura del prodotto (min/max in sbrinamento)	-1/5 °C
Air speed over product Velocità dell'aria sul prodotto	0,2 m/s
Humidity Umidità	85 %
Refrigerating capacity Fabbisogno frigorifero	-10 °C = 300 W/ml
Type of lighting fittings Tipo di illuminazione di serie	LED
Humidity level in comparison to the classic ventilated system Umidità rispetto al classico sistema ventilato	+30 %



The course of Relative Humidity inside the counter remains constantly in an extremely limited range.

L'andamento dell'Umidità Relativa all'interno del banco rimane costantemente in un range estremamente ristretto.



The temperature performance recorded by different probes set out on the display deck, in compliance with the rules, shows a linear course during the time.

Le temperature rilevate dalle varie sonde, disposte sul piano espositivo secondo normativa, mostrano un andamento lineare nel tempo.

CRIOCABIN

CRIOCABIN SpA 35037 Praglia di Teolo - Padova (Italy)
Z.I. Selve - Via S. Benedetto, 40/A

Tel. +39 049 9909100
Fax +39 049 9909200

www.criocabin.com
sales@criocabin.com