



Multimatic / Maticgel

H 216
D 87
L 82



Multimatic / Maticgel

Blast chilling. Unrivalled quality and performance

Rapid chilling preserves food from bacterial proliferation, extends the shelf life and keeps the fragrance and flavour of your dishes unaltered. HIZONE blast chilling technology is the optimal solution for preserving food from oxidation and reducing the problem of weight loss caused by evaporation.

Freddo rapido. Qualità e prestazioni senza confronto

Il freddo rapido preserva gli alimenti dalla proliferazione batterica, estende il periodo di conservazione mantenendo inalterati la fragranza ed i sapori dei tuoi piatti. La tecnologia di abbattimento HIZONE rappresenta la soluzione ottimale per preservare gli alimenti dal processo di ossidazione e riducendo il problema del calo di peso causato dall'evaporazione.

T5

5 trays
Blast Chiller
Vacuum machine
Chiller/Freezer



T8

8 trays
Blast Chiller
Chiller/Freezer



T12

12 trays
Blast Chiller
Storage



T16

16 trays
Blast Chiller
Storage





Features



Relative humidity control

A specific humidity control sensor allows for the effective preservation of products sensitive to humidity variations such as meat, vegetables chocolate.

Uno specifico sensore di controllo dell'umidità permette di conservare efficacemente i prodotti sensibili alle variazioni di umidità come la carne, le verdure, il cioccolato.



UV sanitizing

UV lamps sanitize the interior of the blast chiller with a reduction of the bacterial load equal to 99.5% allowing several production cycles to be run safely

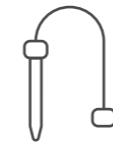
Le lampade Uv sanificano l'interno dell'abbattitore con una riduzione della carica batterica pari al 99,5% permettendo di utilizzare in velocità e sicurezza i vari cicli di produzione.

R290

Natural refrigerant

The use of natural refrigerants R290 and R600a reduces CO₂ emissions and energy consumption.

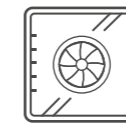
L'utilizzo dei refrigeranti naturali R290 e R600a permette la riduzione delle emissioni di CO₂ e dei consumi energetici.



Heated multipoint probe

The heated probe measures the temperature at the core of the product, providing accurate temperature measurement and perfect execution of the set programmes.

Lo spillone riscaldato misura la temperatura al cuore del prodotto restituendo una rilevazione puntuale della stessa e una perfetta esecuzione dei programmi impostati.



Glass door

The glass door allows production cycles to be controlled without opening the door, saving time, energy and heat loss. This option is available in the T5 and T8 versions.

La porta in vetro consente di controllare i cicli di produzione senza aprire la porta risparmiando tempo, energia e dispersioni termiche. Questa opzione è disponibile nella versione T5 e T8.



Easy internal configuration

The easy-to-use and easy-to-clean concealed rack can accommodate both shelf rails and tray supports. With their unique three-tier design, the racks are suitable for gastronorm/euronorm trays, giving you maximum operational flexibility.

La cremagliera a scomparsa, facile da usare e da pulire, è in grado di ospitare sia guide per ripiani che supporti per teglie. Grazie al loro particolare design a tre livelli, i supporti sono adatti a ospitare teglie gastronorm/euronorm dandovi la massima flessibilità operativa.

Ergonomics and control



Ease to clean

The interior is designed for easy cleaning. The inside walls and bottoms of the refrigerated compartments are made with rounded corners, while the rack, flush with the inside walls, is completely removable.

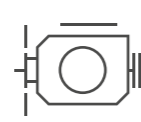
L'interno è stato progettato per facilitare le operazioni di pulizia. Le pareti interne ed i fondi dei vani refrigerati sono realizzate con angoli arrotondati mentre la cremagliera, a filo con le pareti interne, è completamente rimovibile.



Anti-fingerprint inox

The external finish of the entire HIZONE collection, made of AISI 304 anti-fingerprint stainless steel, makes daily cleaning quick and easy.

La finitura esterna dell'intera collezione HIZONE, realizzata con acciaio INOX AISI 304 anti-impronta, semplifica e velocizza la pulizia quotidiana.



Easy access to condensing unit

The hidden handle, placed in the ventilation grid, facilitates access to the condensing unit compartment.

La maniglia a scomparsa, posizionata nella griglia di areazione, agevola l'apertura e l'accesso al blocco motore.



Defrost

Fast defrosting is essential to maintain the efficiency of the blast chiller. By default it is automatic on hot gas with the possibility of manual defrosting.

Lo sbrinamento veloce è fondamentale per mantenere efficiente l'abbattitore. Di default è automatico a gas caldo con possibilità di operare uno sbrinamento manuale.



H-Connect & monitoring

All Hizone products are connected to facilitate continuous monitoring of key functions and simplify service through predictive maintenance. Data analysis and settings are managed on the cloud platform.

Tutti i prodotti Hizone sono connessi per facilitare il monitoraggio continuo delle principali funzioni e semplificare il service grazie alla manutenzione predittiva. L'analisi dei dati e le impostazioni sono gestiti sulla piattaforma cloud.



Display touch

The 7" touch displays have been designed to be intuitive and easy to use.

I display touch 7" sono stati studiati in modo da essere intuitivi e facili da usare.



Electronic fans

The condensing unit and the cooling unit equipped with electronic fans allow a reduction in energy consumption of up to 60%.

L'unità condensatrice ed il gruppo refrigerante dotati di ventilatori elettronici consentono una riduzione del consumo energetico fino al 60%.



Cyclopentane natural insulation

The use of polyurethane foam with cyclopentane for the 80mm thick insulated cabinet body allows maximum thermal insulation and energy savings.

L'impiego di schiuma poliuretanicca a ciclopentano permette di massimizzare l'isolamento termico e la riduzione dei consumi. Lo spessore di 80 mm consente un ulteriore risparmio energetico.



Low vibration

Free to work in maximum silence. The HIZONE collection adopts the most advanced technologies, able to make the working environment silent and comfortable.

Liberi di lavorare nella massima silenziosità. La collezione HIZONE adotta le tecnologie più avanzate per rendere l'ambiente di lavoro silenzioso e confortevole.



Over 100 recipes created by professional chefs

More than 100 pre-set operating cycles have been developed by a team of professional chefs, in collaboration with ISA R&D dept, to simplify and speed up the most common operations.

Un team di chef professionisti ha sviluppato insieme alla R&D ISA oltre 100 cicli di funzionamento preimpostati per semplificare e velocizzare le operazioni.



Create and safe custom cycle

Keeping every detail under control is the only way to make a difference. Multimatic and Matic-gel allow manual adjustment of all parameters, creating your own recipe book of customized production cycles.

Ogni dettaglio sotto controllo, solo così è possibile fare la differenza. Con Multimatic e Maticgel è possibile variare manualmente tutti i parametri creando il proprio ricettario personalizzato dei cicli di produzione.

Functions

The blast chillers of the Hizone collection are available in two different versions. Maticgel is dedicated to the world of artisan gelato, offering essential functions and dedicated programs. Multimatic is the all-inclusive version that unfolds the power of 7 different functions and work programs.

Gli abbattitori della collezione Hizone sono disponibili in due diverse versioni. Maticgel è dedicato al mondo della gelateria offrendo le funzioni essenziali e programmi dedicati. Multimatic è la versione All Inclusive che permette di sfruttare tutta la potenza delle 7 diverse funzioni e dei programmi di lavoro.



Maticgel



Multimatic



Blast Chilling

Abbattimento positivo

Blast chilling down to +3°C from any starting temperature, respecting the nutritive properties of each food type.

Raffreddamento rapido a +3°C da qualsiasi temperatura di partenza rispettando le proprietà nutritive di ogni alimento.

Shock Freezing

Abbattimento negativo

Shock freezing down to -18°C at the core of the product, without damaging the structure and respecting the characteristics of the food.

Raffreddamento rapido, fino a -18°C, al cuore del prodotto senza danneggiare la struttura e rispettando le caratteristiche degli alimenti.

Continuous Cycle

Ciclo continuo

Positive temperature +3°C and negative temperature -18°C at the core of the product, without time limits and without cycle interruptions by continuous insertion of food.

Abbattimento negativo -18°C al cuore del prodotto, senza limiti di tempo e senza interruzioni di ciclo mediante inserimenti continui di alimenti.

Regeneration

Rinvenimento

Express preparation of meals at the desired moment. Food is kept at +3°C, and then regenerated at the selected heating temperature.

Preparazione di piatti pronti al momento desiderato. La pietanza viene prima mantenuta a +3°C, e poi rinvenuta alla temperatura di riscaldamento selezionata.

Thawing

Decongelamento

Defrosting food in a sanitized chamber with controlled temperature and controlled ventilation. The product becomes ready to complete the cooking process or to be served directly, without undergoing alterations.

Decongelamento in camera sanificata a temperatura e ventilazione controllata per un prodotto pronto per completarne la cottura o servirlo direttamente senza subire alterazioni.

Proving

Lievitazione

Complete management of natural proofing cycles with total control over temperature and humidity.

Gestione completa dei cicli di lievitazione naturale con il massimo controllo di temperatura e umidità.

Slow cooking

Lenta cottura

Low temperature cooking of products with the possibility of combining positive or negative blast chill cycles.

Cottura a bassa temperatura dei prodotti con possibilità di abbinamento di cicli di abbattimento positivo o negativo.

Coming soon

Beverage cooler

Raffreddamento bevande

Positive chilling cycles designed to quickly bring wines to the ideal serving temperature.

Cicli di abbattimento positivo progettati per portare rapidamente i vini alla temperatura di servizio ideale.



Multimatic T5

Three products: all in less than 1 square meter

Blast Chilling, vacuuming and conservation: three functions in less than one square meter. This solution allows maximisation of the workflow, the use of the most advanced production techniques and the expansion of operational possibilities.

Tre prodotti: tutto in meno di 1 mq

Abbattimento, sottovuoto e conservazione: tre funzioni in meno di un metro quadro. Una soluzione che consente di ottimizzare il flusso di lavoro, di usare le tecniche di produzione più avanzate e ampliare le possibilità operative.

Blast Chiller + 6 functions

Flexibility and organization for small quantities. Multimatic T5 is an advanced tool capable of blast chilling, thawing, rising, drying and slow-cooking.

Flessibilità e organizzazione per piccole quantità. Multimatic T5 è uno strumento evoluto in grado di abbattere, scongelare, lievitare, essiccare e cuocere lentamente.

Vacuum machine

The vacuum machine integrated in the drawer allows you to use the most modern cooking techniques in sequence and in a unique and ergonomic way.

La macchina sottovuoto integrata nel cassetto vi permette di utilizzare le più moderne tecniche di cucina in sequenza e in modo pratico e ergonomico.

Refrigeration TN/TB - Chiller/Freezer

The perfect ally for your production cycles. Multimatic T5 offers 329 liters of dual temperature refrigerated storage volume, to keep your creations either at medium or low temperature. Everything integrated, everything within reach.

L'alleato perfetto per i vostri cicli di produzione. Multimatic T5 vi offre ben 329 litri di volume per conservare a temperatura positiva o negativa le vostre creazioni. Tutto integrato, tutto a portata di mano.

+65 > +10 °C Blast chilling Abbattimento positivo		Volume of empty camera Volume camera a vuoto	6,4 Lt
Max load Quantità max	25 Kg	Vacuum pump capacity Pompa a vuoto	4 mc/h
Energy consumption Consumo energetico	0,08 Kwh / Kg	Maximum absorbed power Potenza massima assorbita	240 W
+65 > -18 °C Shock freezing Abbattimento negativo		Liquid vacuum function Sottovuoto liquidi	Yes Si
Max load Quantità max	15 Kg	Bag seal function Saldatura busta	Yes Si
Energy consumption Consumo energetico	0,26 Kwh / Kg	Control type Controllo	Touch
		Pre-set vacuum programs Programmi per sottovuoto	3+1

Multimatic T5

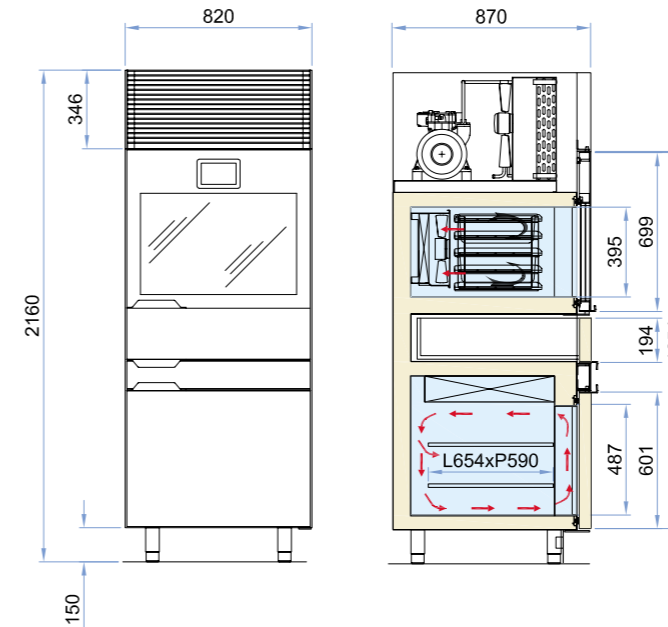
Door Porta	T5 Blast Chiller T5 - Abbattitore		T8 Blast Chiller T8 - Abbattitore	
	Glass / Vetro	Inox	Glass / Vetro	Inox
External dimensions (LxDxH) Dimensioni esterne (LxPxH)	820x870x2160		820x870x2160	
Net weight Peso netto	255 kg	245 kg	260 kg	250 kg
Refrigeration Refrigerazione	Ventilated Ventilata		Ventilated Ventilata	
Refrigerant Refrigerante	R290		R290	
Lighting Illuminazione	Led Dimmable (3.000-5.700 K)		Led Dimmable (3.000-5.700 K)	
Display Display	Touch 7"	Touch 7"	Touch 7"	Touch 7"
Climate class Classe climatica	4		4	
Operating conditions Condizioni ambientali	30° C / 55% RH		30° C / 55% RH	
Compressor (type) Compressore (tipologia)	Hermetic - 1 Ermetico - 1		Hermetic - 1 Ermetico - 1	
Defrost Sbrinamento	Hot Gas Gas caldo		Hot Gas Gas caldo	
Power supply Alimentazione	230 V / 1 Ph / 50 Hz		230 V / 1 Ph / 50 Hz	
Electrical input (nominal) Assorbimento elettrico (regime)	1600 W / 8A	1500 W / 8,7A	1650 W / 8A	1560 W / 8,7A
Electrical input (defrost) Assorbimento elettrico (sbrinamento)	1900 W / 11,5A	1800 W / 10A	2100 W / 11,5A	1900 W / 10A
Sound level Livello sonoro	61 dBA		62 dBA	

Blast Chiller				
Blast chilling capacity (+65/+10°) Kg Capacità di abbattimento (+65/+10°) Kg	25	25	35	35
Power consumption during blast chilling (Kwh/Kg) Consumo specifico in abbattimento (Kwh / Kg)	0,1251	0,0836	0,1242	0,0825
Shock freezing capacity (+65°/-18°) Kg Capacità di surgelazione (+65° / -18°) Kg	15	15	20	20
Power consumption during shock freezing (Kwh/Kg) Consumo specifico in surgelazione (Kwh / Kg)	0,3725	0,2603	0,3697	0,2585
Trays capacity Max GN1/1 - EN 60x40 N. Teglie Max GN1/1 - EN 60x40	5		8	
5 liter gelato trays capacity (shelf pitch 150mm) N. Vaschette Max 5 Lt (passo ripiani 150mm)	8		16	
TN/TB - Chiller/Freezer				
Capacity (Net/ Gross) Lt Capacità (Lorda / Netta) Lt.	329 / 203		329 / 203	
Temperatures Temperature	(-18 / -15) (-1 / +5) °C		(-18 / -15) (-1 / +5) °C	
5 liter gelato trays capacity (shelf pitch 150mm) N. Vaschette Max 5 Lt (passo ripiani 150mm)	15		15	
5 litre gelato pans capacity per shelf N. vaschette gelato 5 Lt a ripiano	5		5	
N. Trays/Shelves Max (shelf pitch 60mm) N. Teglie/Ripiani Max (passo ripiani 60mm)	7		7	

Technical sheet about models whit condensing unit included with air cooled
Dati tecnici riferiti a modelli con unità a bordo con condensazione ad aria

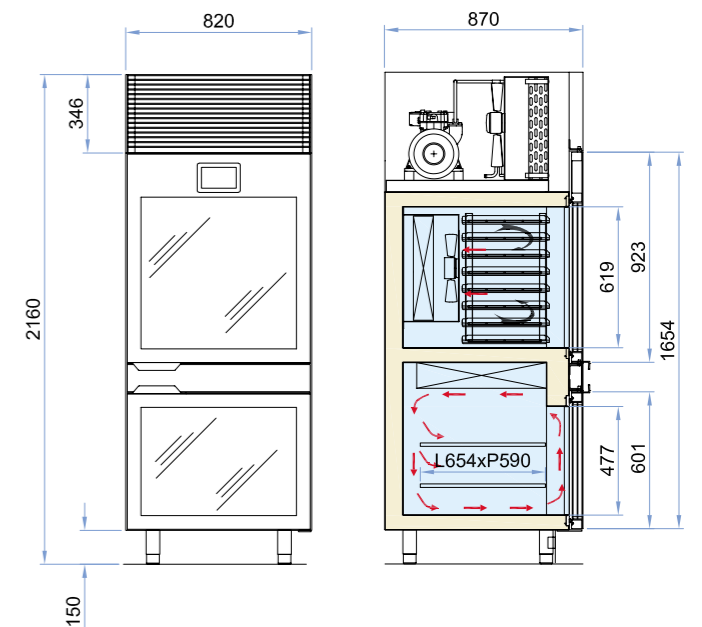
T5 Glass door

5 trays
Blast Chiller + Vacuum machine + Chiller/Freezer



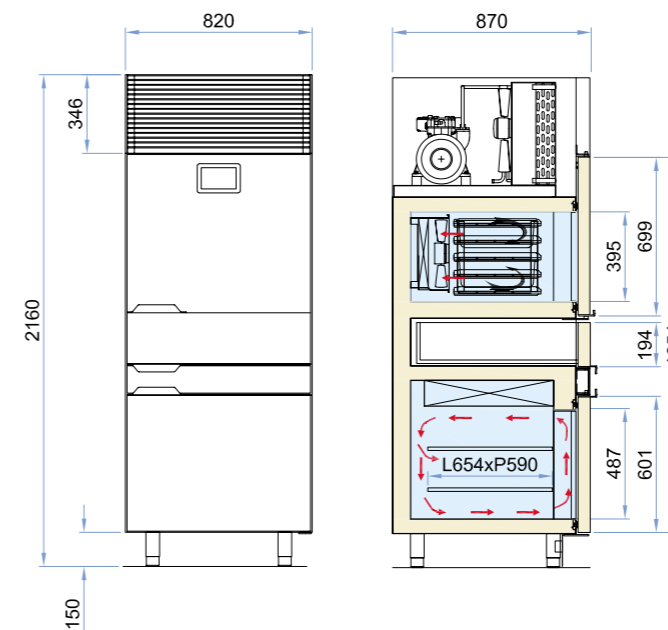
T8 Glass door

8 trays
Blast Chiller + Chiller/Freezer



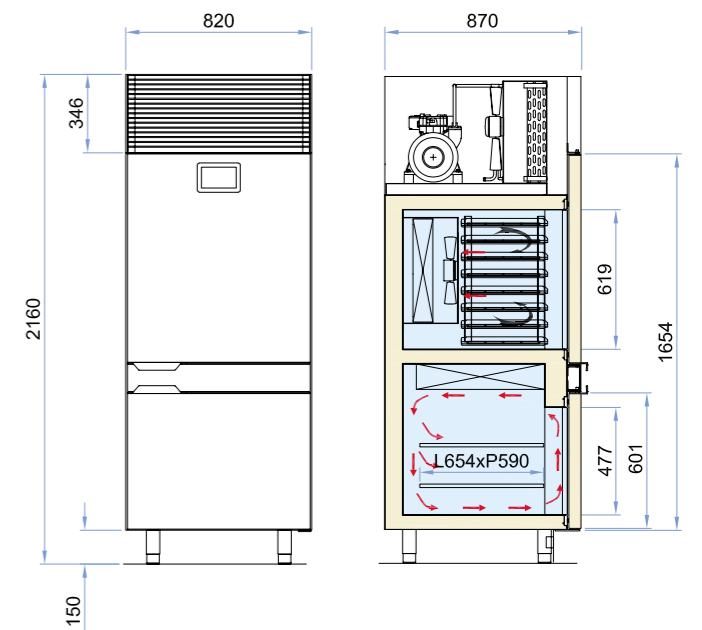
T5 Inox door

5 trays
Blast Chiller + Vacuum machine + Chiller/Freezer



T8 Inox door

8 trays
Blast Chiller + Chiller/Freezer



T12 Blast Chiller
T12 - Abbattitore

T16 Blast Chiller
T16 - Abbattitore

Door Porta	Inox	Inox
External dimensions (LxDxH) Dimensioni esterne (LxPxH)	820x870x2160	820x870x2160
Net weight Peso netto	260 kg	270 kg
Refrigeration Refrigerazione	Ventilated Ventilata	Ventilated Ventilata
Refrigerant Refrigerante	R290	R290
Lighting Illuminazione	Led Dimmable (3.000-5.700 K)	Led Dimmable (3.000-5.700 K)
Display Display	Touch 7"	Touch 7"
Climate class Classe climatica	4	4
Operating conditions Condizioni ambientali	30° C / 55% RH	30° C / 55% RH
Compressor (type) Compressore (tipologia)	Hermetic - 1 Ermetico - 1	Hermetic - 1 Ermetico - 1
Defrost Sbrinamento	Hot Gas Gas caldo	Hot Gas Gas caldo
Power supply Alimentazione	230 V / 1 Ph / 50 Hz	230 V / 1 Ph / 50 Hz
Electrical input (nominal) Assorbimento elettrico (regime)	1600 W / 8,6A	2400 W / 11,5A
Electrical input (defrost) Assorbimento elettrico (sbrinamento)	2650 W / 12,7A	3000 W / 15A
Sound level Livello sonoro	63 dBA	64 dBA

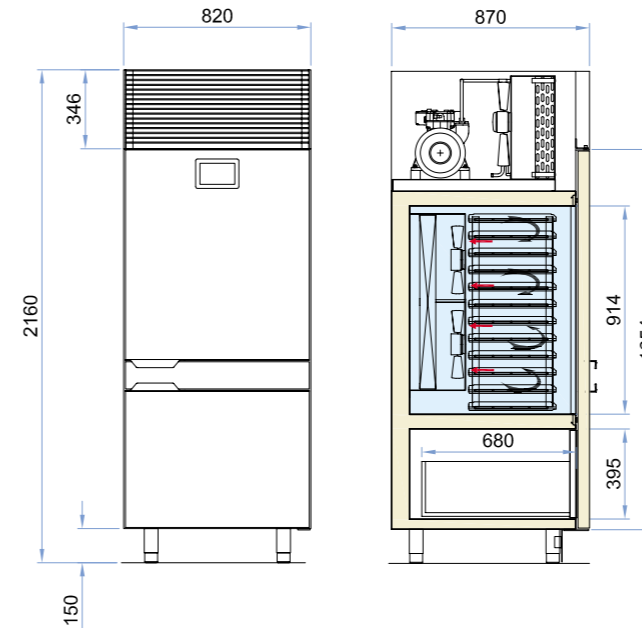
Bast Chiller

Blast chilling capacity (+65/+10°) Kg Capacità di abbattimento (+65/+10°) Kg	50	70
Power consumption during blast chilling (Kwh/Kg) Consumo specifico in abbattimento (Kwh/Kg)	0,1007	0,0794
Shock freezing capacity (+65°/-18°) Kg Capacità di surgelazione (+65°/-18°) Kg	35	55
Power consumption during shock freezing (Kwh/Kg) Consumo specifico in surgelazione (Kwh/Kg)	0,3158	0,2355
Trays capacity Max GN1/1 - EN 60x40 N. Teglie Max GN1/1 - EN 60x40	12	16
5 liter gelato trays capacity (shelf pitch 150mm) N. Vaschette Max 5 Lt (passo ripiani 150mm)	24	28

Technical sheet about models whit condensing unit included with air cooled
Dati tecnici riferiti a modelli con unità a bordo con condensazione ad aria

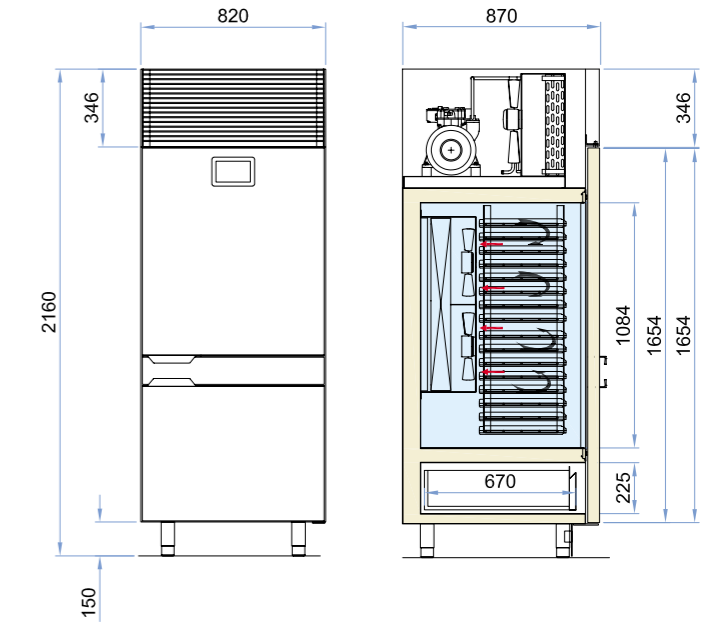
T12 Inox door

12 trays
Blast Chiller + Dry storage

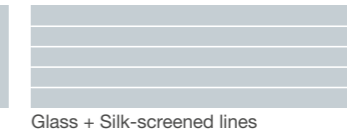


T16 Inox door

16 trays
Blast Chiller + Dry storage



Door
Porta



T5 / T8 ONLY

Handle and Ventilation Grid
Maniglia e Griglia di areazione

