

air-o-chill
Abbattitore congelatore rapido
crosswise - 32 kg

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____

**726629 (RBF101)**

Abbattitore/congelatore crosswise, capacità 32/28 kg, per 10 teglie GN 1/1 o 600x400 mm, da +90° a -18° C

Descrizione**Articolo N°** _____

Può ospitare 10 teglie GN 1/1 o 600x400 mm. Capacità di carico: abbattimento 32 kg, congelamento 28 kg (normativa UK). Pannello superiore esterno/interno e pannelli frontali e laterali in AISI 304. Angoli interni arrotondati e scarico. Porta cieca, incernierata a destra, reversibile. Unità refrigerata incorporata. Controllo elettronico, 5 cicli standard e 10 personalizzabili. Rilevamento automatico dell'inserimento sonda nell'alimento. Sbrinamento automatico e manuale. Stima reale del tempo residuo di abbattimento (algoritmo A.R.T.E.). Funzione Turbo Cooling. Evaporatore con protezione anti corrosione. Indicatore digitale della temperatura e del tempo. Allarme HACCP e di servizio con archiviazione dei dati. Temperatura in cella: +90°-36°C. Per temperatura ambiente fino a 32°C. Isolamento in ciclopentano (senza HCFC, CFC e HFC).

Gas refrigerante R404a (senza HCFC e CFC).

Approvazione: _____**Caratteristiche e benefici**

- Ciclo abbattimento: 32 kg da 90°C a 3°C in meno di 90 minuti.
- Ciclo congelamento: 28 kg da 90°C a -18°C in meno di 240 minuti.
- Ciclo di Abbattimento Soft (temperatura aria -2°C).
- Ciclo di Abbattimento Hard (temperatura aria -20°C).
- Ciclo di mantenimento a +3°C o -36°C, attivato automaticamente alla fine di ogni ciclo, per risparmiare energia e mantenere la temperatura raggiunta (possibile anche attivazione manuale).
- Congelamento (temperatura aria -36°C)
- Funzione TURBO COOLING: l'abbattitore lavora a piena potenza tutto il giorno alla temperatura desiderata. Ideale per produzioni in continuo.
- Pannello comandi con due display luminosi per la lettura immediata di: tempo, temperatura al cuore, allarmi, informazioni di servizio.
- 2 cicli personalizzabili (P1 e P2) a seconda del tipo di funzionamento, che permettono di impostare il tempo e la temperatura. Questi programmi possono essere utilizzati come cicli specifici per la Gelateria (conservazione e mantenimento della forma del gelato).
- Tutte le informazioni sono registrate: data, ora, ciclo, temperatura al cuore, temperatura di mantenimento, parametri HACCP.
- Sonda a sensore singolo di serie
- Funzione ARTE (Algoritmo per la stima reale del tempo residuo di abbattimento) per una migliore pianificazione del lavoro in cucina.
- Performance garantita ad una temperatura ambiente di +40°C

Costruzione

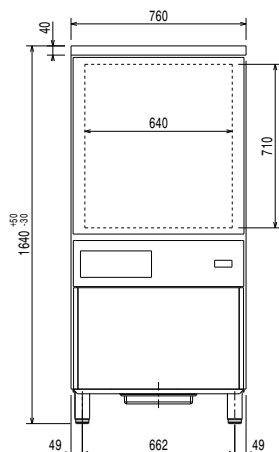
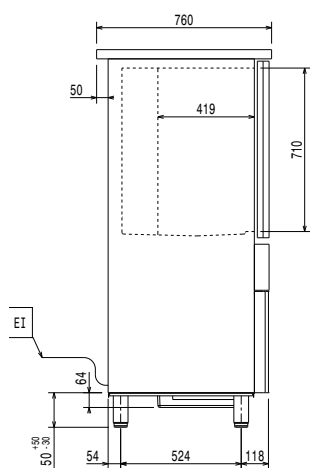
- Gas refrigerante R404a.
- Isolamento in poliuretano ad alta densità (senza HCFC), spessore 60 mm
- Guarnizioni magnetiche riscaldate facili da rimuovere
- Interamente in acciaio inox AISI 304.
- Cella con angoli arrotondati per una maggiore facilità di pulizia
- Pannello frontale incernierato per un facile accesso ai principali componenti.
- Pannello ventola sollevabile per un facile accesso all'evaporatore per consentire le operazioni di pulizia
- Non sono richieste connessioni per l'acqua.
- L'acqua di sbrinamento può essere convogliata direttamente dentro lo scarico, oppure raccolta in un contenitore opzionale.

Accessori inclusi

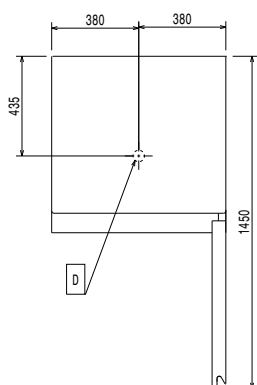
- 1 x 1 Sonda extra a 1 sensore per abbattitori/congelatori PNC 880213

Accessori opzionali

- Kit per connessione avanzata del sistema HACCP per abbattitori/congelatori LW e CW PNC 880183
- Sonda a 3 sensori per abbattitori/congelatori PNC 880212
- Griglia plastificata - 600x400 mm PNC 880864
- Griglia in rilsan bianca GN 1/1 PNC 881061
- Kit 4 ruote per abbattitori/congelatori PNC 881097
- Base struttura carrellata per abbatt. cong. 28 kg 10 gn 1/1 PNC 881518
- 2 griglie GN 1/1 in acciaio aisi 304 PNC 921101
- Guide griglie passo 80 mm forno elettrico 10 GN 1/1 PNC 922115
- Guide griglie passo 80 mm forno gas 10 GN 1/1 PNC 922116
- Guide griglie passo 60 mm forno elettrico 10 GN 1/1 (già in dotazione con i forni) PNC 922121
- Guide griglie passo 60 mm forno gas 10 GN 1/1 (già in dotazione con i forni) PNC 922122
- Carrello per struttura scorrevole 10 GN 1/1-2/1 PNC 922128
- Carrello per struttura scorrevole 10 GN 1/1 PNC 922130
- Kit per movimentare la struttura GN 1/1 PNC 922201

Fronte

Lato


EI = Connessione elettrica
 RO = Unità di connessione remota

Alto

Elettrico
Tensione di alimentazione:
726629 (RBF101) 380-415 V/3N ph/50/60 Hz

Potenza installata

2.88 kW

E' richiesto un interruttore di intercettazione
Installazione
Posizionamento:

5 cm laterali e posteriori.

Si prega di seguire le istruzioni dettagliate fornite con l'unità per l'installazione.

Capacità
Capacità massima di carico: 28 kg

Informazioni chiave
Peso netto:

140 kg

Peso imballo:

160 kg

Altezza imballo:

1800 mm

Larghezza imballo:

820 mm

Profondità imballo:

880 mm

Volume imballo:

 1.3 m³
Dati refrigerazione
Potenza compressore:
Tipo di refrigerante:

R404A

Informazione sul prodotto (Regolamento Commissione EU 2015/1095)
Consumo energetico per ciclo (abbattimento):

0.095 kWh/kg

Tempo ciclo di abbattimento (da +65°C a +10°C):

112 min

Capacità di carico totale (abbattimento):

40 kg

Consumo energetico per ciclo (congelamento):

0.288 kWh/kg

Tempo ciclo di congelamento (da +65°C a -18°C):

270 min

Capacità di carico totale (congelamento):

25 kg