

ABBATTITORI AIR-O-CHILL

30 kg - 6 GN 1/1

Abbattere significa portare la temperatura del cibo cotto da +90°C a +3°C in un breve periodo di tempo per impedire la proliferazione batterica. Gli abbattitori Electrolux riducono la temperatura da +90°C a +3°C al cuore del prodotto in meno di 90 minuti: il modello descritto in questa scheda esegue il ciclo fino al carico massimo di 30 kg. Dopo l'abbattimento rapido inizia automaticamente il ciclo di mantenimento ad una temperatura di +3°C. Il cibo abbattuto può essere così conservato per 5 giorni senza perdita di gusto, peso e valore nutritivo. L'opportunità di preparare grandi quantità di cibo in un certo momento per l'impiego dilazionato lungo la settimana offre la possibilità di una migliore organizzazione dei tempi e una sensibile riduzione dei costi. La gamma di abbattitori Electrolux comprende modelli con gruppo remoto e con unità refrigerante incorporata.



FUNZIONALITA'

- Ciclo CRUISE: controlla automaticamente il processo di abbattimento preservando la qualità del cibo
- Ciclo di abbattimento Soft per cibi delicati, pasticceria e piccole pezzature (temperatura in cella: -2°C)
- Ciclo di abbattimento Hard per cibi meno delicati (temperatura in cella: -20°C)
- Funzione ARTE (Algoritmo per la stima reale del tempo residuo di abbattimento) per una migliore pianificazione del lavoro in cucina
- Ciclo di mantenimento a +3°C (attivato automaticamente alla fine di ogni ciclo)
- Funzione TURBO COOLING: l'abbattitore lavora a piena potenza tutto il giorno alla temperatura desiderata. Ideale per produzioni in continuo

- Rilevamento automatico dell'inserimento sonda nell'alimento (possibilità di operare con sonda o a tempo)
- Parametri scheda impostabili a seconda delle necessità: temperatura al cuore/tempo in accordo con le normative NF ed UK, temperatura personalizzata/tempo in accordo con le normative nazionali, ciclo di sterilizzazione: lampade UV incorporate (a richiesta), 3 sonde a sensori singoli (come accessorio) per rilevare la temperatura al cuore del prodotto, ideale per carni, per scongelamento automatico o manuale. Tutti i parametri sono programmabili
- Sonda a 3 sensori fornita di serie
- Pannello comandi con due display luminosi per la lettura immediata di: tempo, temperatura al cuore, allarmi, informazioni di servizio.
- Due 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** (per la conservazione e mantenimento)

- Tutte le informazioni sono registrate: data, ora, ciclo, temperatura al cuore, temperatura di mantenimento, parametri HACCP.
- Segnale acustico a fine ciclo o nel caso in cui il ciclo si interrompa per qualche problema riscontrato.

PERFORMANCE

- Processo di abbattimento: 30 kg da +90°C a +3°C in meno di 90 minuti
- I tempi di abbattimento possono variare in base al quantitativo di cibo, alla densità, al contenuto di umidità e al tipo di bacinelle utilizzate. La capacità di abbattimento secondo la normativa NF è di 18 kg.



Electrolux

ABBATTITORI AIR-O-CHILL
30 kg - 6 GN 1/1

COSTRUZIONE

- Il modello AOCP061T è predisposto per una configurazione a torre (con forno 6 GN 1/1)
- Struttura esterna ed interna interamente in acciaio inox AISI 304.
- Isolamento in poliuretano ad alta densità, 60 mm di spessore, senza HCFC
- Pieno rispetto dell'ambiente: fluido refrigerante R404a
- Sviluppato e prodotto da un'azienda certificata ISO 9001 e ISO 14001
- Cella interna con angoli arrotondati per una completa e facile pulibilità
- Porta dotata di guarnizioni magnetiche rimovibili per la massima igiene
- Gruppo e ventola con protezione acqua IP23
- Evaporatore con protezione anti-ruggine
- Pannello ventola sollevabile per un facile accesso all'evaporatore per consentire le operazioni di pulizia
- Porta con profili riscaldati automaticamente
- Sbrinamento ad aria
- Valvola solenoide
- 1 valvola termostatica
- Piedini altezza 150 mm.

- Stampante a parte (optional), incorporata (su richiesta)
- Connessione, come speciale al PC, RS 485.

INSTALLAZIONE

- Non sono richieste connessioni per l'acqua.
- L'acqua di sbrinamento puo' essere convogliata direttamente dentro lo scarico, oppure raccolta in un contenitore opzionale.
- Il modello AOCP061 è compatibile con la gamma air-o-steam e air-o-cook

***NF NORMATIVA SULLA SICUREZZA ALIMENTARE**

certifying authority : AFAQ AFNOR
CERTIFICATION. Address:11, Avenue Francis de Pressense - 93571 Saint-Denis La Plaine Cedex - France.
Conformità con normativa NF031.
Certificazione garantita: massima pulibilità, prestazioni termiche.

Schema di installazione:

- C - Scarico acqua
- I - Collegamento elettrico
- L - Connessione elettrica remota
- N - Ingresso acqua di raffreddamento
- O - Scarico acqua di raffreddamento

	AOCP061C 726691	AOCP061CT 726692
DATI TECNICI		
Tipo	A - Abbattitori - 30 KG	A - Abbattitori - 30 KG
Produttività per ciclo - kg.		
Normative francesi - abbattim./congelam.	18	18
Normative inglesi - abbattim./congelam.	30	30
Capacità lorda (D.I.N. 8952) - lt.	300	
Gruppo refrigerante	Incorporato	Incorporato
Tipo di controllo	Elettronico	Elettronico
Termostato	Elettronico	Elettronico
Termometri	Digitale	Digitale
Dimensioni esterne - mm		
lunghezza	895	895
profondità/con porte aperte	995	995
altezza	1060	1020
N° e tipo di porte	1	1
Tipo di apertura porte	Dx	Dx
Tipo di teglie	GN 1/1; 600x400	GN 1/1; 600x400
Capacità caricamento - teglie h 65 mm - n°	6	6
Potenza compressore - HP	1; 8	1.8
N° di sbrinamenti in 24 h	6	6
Tipo di refrigerante	R404a	R404a
Quantità di refrigerante - gr.	3180	3180
Potenza frigorifera - W	4441	4441
Temperatura di evaporazione - °C	-5	-5
Potenza - kW		
installata-elettrica	2.63	2.63
Peso netto - kg.	166	162
ACCESSORI IN DOTAZIONE		
SONDA A 3 SENSORI PER ABBATT/CONGEL	1	1
SUPP.TORRE PER FORNO 6GN+ABB/CONG 30KG		1
ACCESSORI		
2 GRIGLIE GN 1/1 IN ACCIAIO AISI 304	921101	921101
2 SONDE SENSORE SINGOLO PER ABBATT/CONGE	880096	880096
3 SONDE SENSORE SINGOLO PER ABB/CONG	880269	880269
GRIGLIA IN RILSAN BIANCA GN 1/1	881061	881061
KIT 4 RUOTE PER ABBATTITORI/CONGELATORI	880111	
KIT CONNESSIONE HACCP X ABB. LW-CW	880183	880183
KIT HACCP PER SISTEMA EKIS	922166	922166
SONDA A SENSORE SINGOLO PER ABBATT/CONGE	880089	880089
STAMPANTE PER VERSIONE BASE HACCP	881532	881532
STRUT.TEGLIE+RUOTE P.65MM 6 GN1/1-LW	922005	922005
STRUT.TEGLIE+RUOTE P.80MM 6 GN1/1-LW	922008	922008
SUPP.TORRE PER FORNO 6GN+ABB/CONG 30KG	881011	
TOP PER BC/BCF 6 GN 1/1		880027

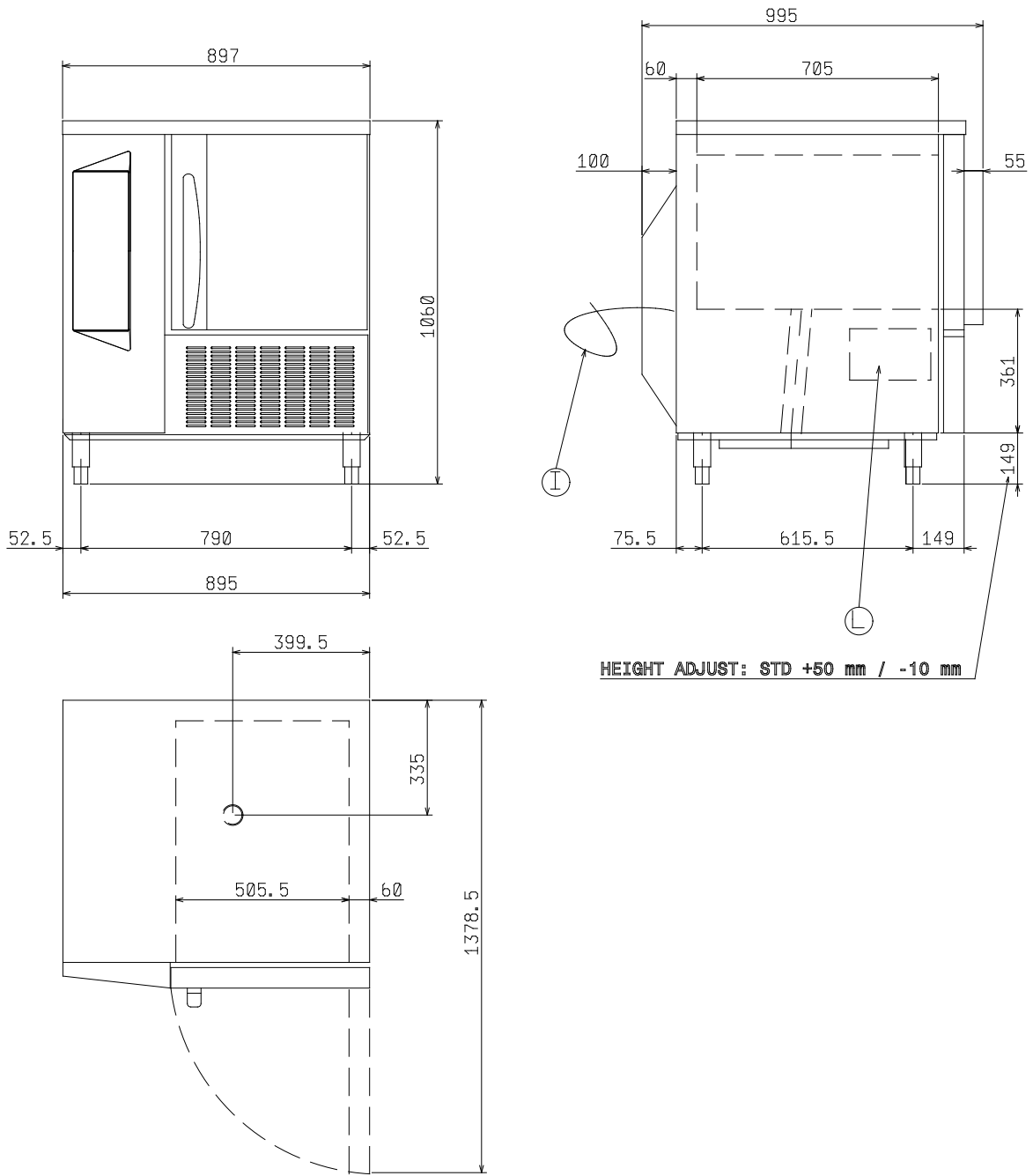
HDAB010

2008-04-21

L'azienda si riserva il diritto di modifiche tecniche senza preavviso

ABBATTITORI AIR-O-CHILL
30 kg - 6 GN 1/1

726691



LEGENDA I - Ingresso cavo elettrico	AOCP061C 726691
	400 V, 3N, 50

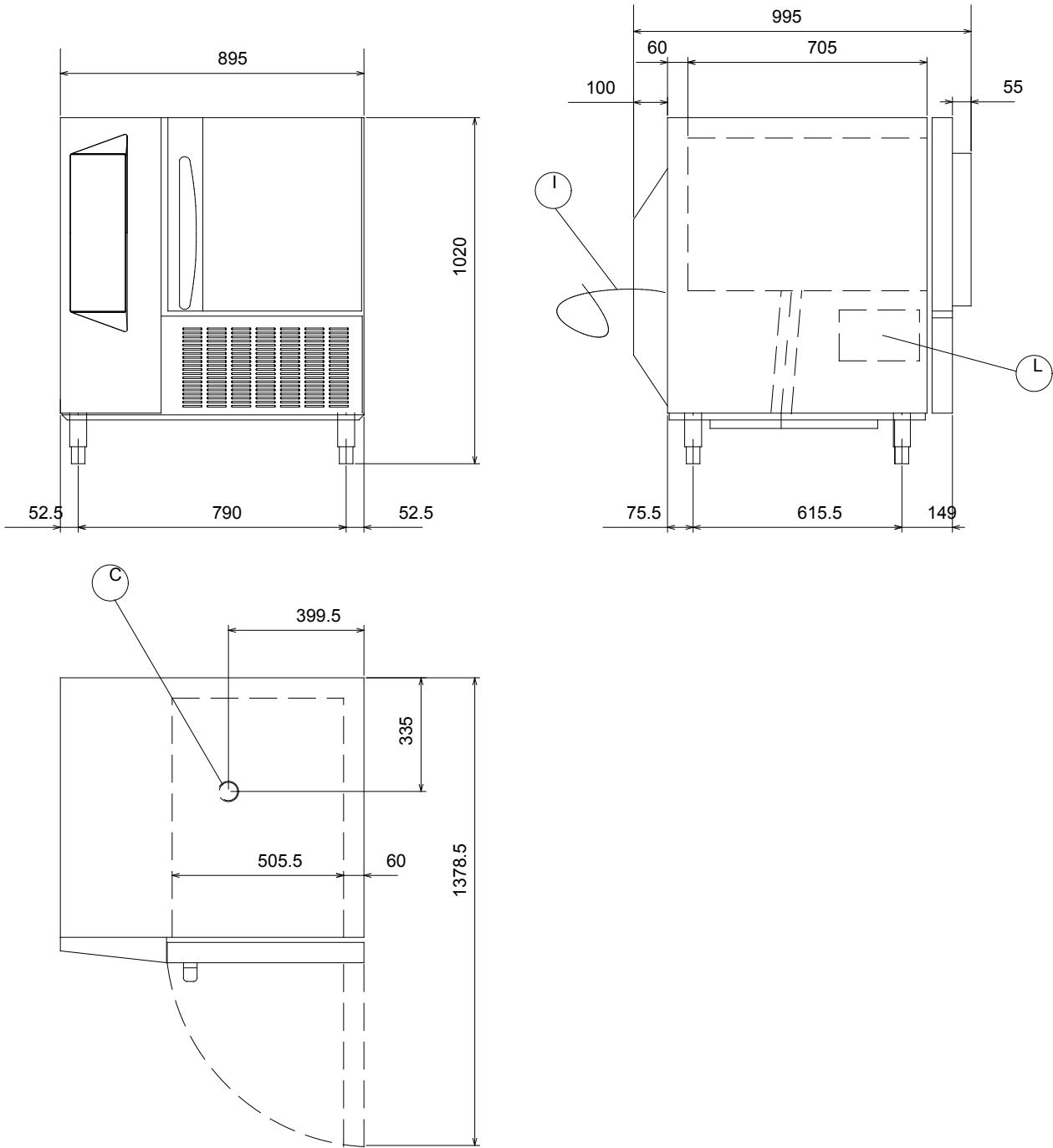
HDAB010

2008-04-21

L'azienda si riserva il diritto di modifiche tecniche senza preavviso

ABBATTITORI AIR-O-CHILL
30 kg - 6 GN 1/1

726692



LEGENDA

I - Ingresso cavo elettrico

AOCP061CT
726692

400 V, 3N, 50

HDAB010

2008-04-21

L'azienda si riserva il diritto di modifiche tecniche senza preavviso