

air-o-chill Abbattitore rapido crosswise - 28 kg

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____



air-o-chill

Abbattitore rapido crosswise - 28 kg

726622 (RBC101)

Abbattitore rapido crosswise - produttività per ciclo 28 kg - condensazione ad aria - per forno 10 GN 1/1. Adatto anche per teglie 600x400mm

Descrizione

Articolo N°

Per 10 GN 1/1o teglia 600x400 mm. Capacità di carico: 28 kg (normative UK).

Pannelli superiori, frontali e laterali esterno e interno in acciaio inox AISI 304. Angoli interni arrotondati e scarico. Un'unica porta a battente a destra.

Gruppo refrigerante incorporato. Pannello comandi elettronico, 3 cicli standard e 6 programmabili. 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. Cicli specifici per il gelato. Evaporatore con protezione anti ruggine. Indicatore digitale della temperatura e del tempo. Allarme HACCP e di servizio con archiviazione dei dati. Temperatura in cella: +90 -12°C. Per temperatura ambiente fino a 32°C. Isolamento in ciclopentano (senza HCFC, CFC e HFC). Gas refrigerante R134a (senza HCFC e CFC).

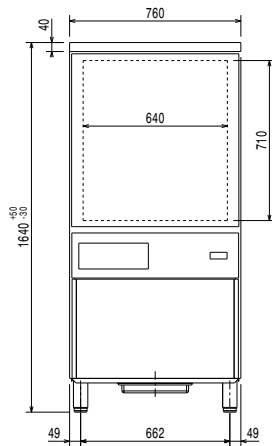
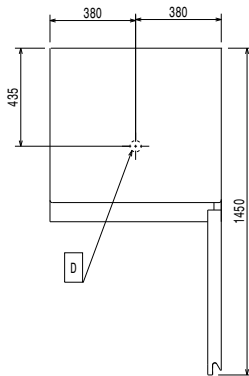
Approvazione: _____

Caratteristiche e benefici

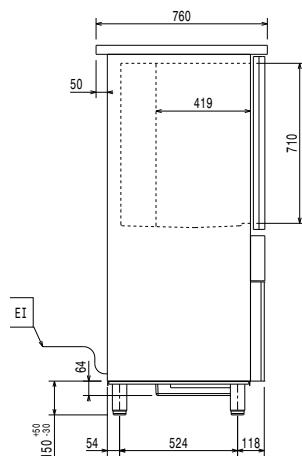
- Ciclo abbattimento: 28 kg da 90°C a 3°C in meno di 90 minuti.
- Ciclo di Abbattimento Soft (temperatura aria -2°C).
- Hard Chilling (temperatura aria -12°C).
- Mantenimento a 3°C per abbattimento, attivato automaticamente alla fine di ogni ciclo, per risparmiare energia e mantenere la temperatura prefissata (è possibile anche l'attivazione manuale).
- Funzione TURBO COOLING: l'abbattitore lavora a piena potenza tutto il giorno alla temperatura desiderata. Ideale per produzioni in continuo.
- [NOT TRANSLATED]
- 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.
- Funzione ARTE (Algoritmo per la stima reale del tempo residuo di abbattimento) per una migliore pianificazione del lavoro in cucina.
- Sonda a sensore singolo di serie
- [NOT TRANSLATED]

Costruzione

- 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
- Gas refrigerante R134A.
- Non sono richieste connessioni per l'acqua.
- L'acqua di sbrinamento può essere convogliata direttamente dentro lo scarico, oppure raccolta in un contenitore opzionale.

Fronte

Alto


EI = Connessione elettrica
 RO = Unità di connessione remota

Lato

Accessori inclusi

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

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
- 1 Sonda extra a 1 sensore per abbattitori congelatori PNC 880213
- Griglia plastificata - 600x400 mm PNC 880864
- Griglia in rilsan bianca GN 1/1 PNC 881061
- 4 ruote per abbattitori PNC 881097
- Base struttura carrellata per abbatt.cong. 28 kg 10 gn 1/1 PNC 881518
- Stampante per versione base HACCP (per armadi e tavoli con controllo elettronico) PNC 881532
- 2 griglie GN 1/1 in acciaio aisi 304 PNC 921101
- Guide griglie passo 80 mm forno elettrico 10PNC 922115 GN 1/1
- Guide griglie passo 80 mm forno gas 10 GN PNC 922116 1/1
- Guide griglie passo 60 mm forno elettrico 10PNC 922121 GN 1/1 (già in dotazione con i forni)
- Guide griglie passo 60 mm forno gas 10 GN PNC 922122 1/1 (già in dotazione con i forni)
- Carrello per struttura scorrevole 10 GN PNC 922128 1/1-2/1
- Carrello per struttura scorrevole 10 GN 1/1 PNC 922130
- Kit per movimentare la struttura 10 GN 1/1 PNC 922201 (da fissa a scorrevole)

Elettrico
Tensione di alimentazione:

726622 (RBC101) 220-240 V/1N ph/50 Hz

Potenza installata 1.21 kW

E' richiesto un interruttore di intercettazione

[NOT TRANSLATED] 0 kWh/kg

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: 123.25 kg

Peso imballo: 145 kg

Altezza imballo: 1800 mm

Larghezza imballo: 820 mm

Profondità imballo: 880 mm

Volume imballo: 1.3 m³

Dati refrigerazione

Potenza compressore: 1 hp

Tipo di refrigerante: R134a

**Informazione sul prodotto (Regolamento
Commissione EU 2015/1095)**

Consumo energetico per
ciclo (abbattimento): 0.053 kWh/kg

Tempo ciclo di
abbattimento (da +65°C a
+10°C): 116 min