Electrolux

air-o-chill
Abbattitore congelatore rapido lenghtwise – 70 kg remoto

ARTICOLO N°

MODELLO N°

NOME

SIS #

AIA #

air-o-chill

Abbattitore congelatore rapido lenghtwise – 70 kg remoto

726109 (AOFPS102CR)	Abbattitore/congelatore lengthwise - 70/70 kg - per forno 10 GN 2/1. Adatto anche per teglie 600x800mm (36 posizioni passo 20mm), remoto

Descrizione

Articolo N°

Per 10 GN 2/1 o teglie 600x800 mm o per 36 bacinelle gelato (mm 165x360x125h). 36 posizioni passo 20 mm. Capacità di carico: abbattimento 70 kg; congelamento 70 kg (normativa UK). Compatibile con i piu' diffusi forni combi lengthwise, presenti sul mercato. Pannello superiore esterno/interno e pannelli frontali e laterali in acciaio AISI 304. Angoli interni arrotondati e scarico. Porta cieca con cerniera a sinistra .Unità refrigerata remota. Controllo elettronico, 5 cicli standard e 10 programmabili. Ciclo Cruise per un abbattimento completamente automatico con l'utilizzo della sonda. 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 -41°C. Per temperatura ambiente fino a 32°C. Isolamento in ciclopentano (senza HCFC, CFC e HFC). Gas refrigerante R404a (senza HCFC e CFC).

Approvazione:

Electrolux
air-o-chill
Abbattitore congelatore rapido lenghtwise – 70 kg remoto

Caratteristiche e benefici

- Prestazioni garantite a temperature ambiente fino a +32 °C
- Ciclo di Abbattimento Hard (temperatura aria -20°C).
- Funzione ARTE (Algoritmo per la stima reale del tempo residuo di abbattimento) per una migliore pianificazione del lavoro in cucina.
- Pannello comandi con due display luminosi per la lettura immediata di: tempo, temperatura al cuore, allarmi, informazioni di servizio.
- Segnale acustico a fine ciclo o nel caso in cui il ciclo si interrompa per qualche problema riscontrato.
- Tutte le informazioni sono registrate: data, ora, ciclo, temperatura al cuore, temperatura di mantenimento, parametri HACCP.
- Funzione TURBO COOLING: l'abbattitore lavora a piena potenza tutto il giorno alla temperatura desiderata. Ideale per produzioni in continuo.
- 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); sbrinamento automatico e manuale.
- Ciclo di Congelamento rapido (Abbattimento Shock) con temperatura dell'aria impostabile fino a -41°C.
- Sonda di temperatura con sensore in 3 punti in dotazione di serie e rilevamento automatico dell'inserimento sonda.
- Ciclo Cruise: la macchina imposta automaticamente i parametri per ottimizzare i tempi ed il risultato dell'abbattimento (funzionamento con sonda)
- 2 cicli preimpostati: Il ciclo P1 porta la temperatura del gelato a -14°C (al cuore se utilizzato con sonda). Segue una fase di mantenimento a -14 °C. Il ciclo P2 imposta la temperatura a -36°C /-40°C per un periodo indeterminato di tempo, mantenendo attiva la ventilazione. Temperatura regolabile fino a -40°C senza interrompere il ciclo, consentendo di allungare il tempo di conservazione del gelato nel freezer.
- Ciclo di abbattimento: 70 Kg da 90°C a +3°C in meno di 90 minuti.
- Ciclo di congelamento: 70 Kg da 90°C a -18°C in meno di quattro ore.
- I tempi di abbattimento e congelamento possono variare in base al quantitativo di cibo, la densità, il contenuto di umidità e il tipo di contenitori utilizzati. La capacità di abbattimento in base alle normative NF è di 50,4 kg.
- Struttura interna multifunzione idonea ad alloggiare 10 griglie GN 2/1 (36 posizioni con passo 20 mm), 20 teglie 600 x 400 mm e 10 griglie o teglie da 600x800 mm (36 posizioni con passo 20 mm) oppure 36 bacinelle gelato da 5 kg ciascuna (h125x165x360 mm.
- Soft Chilling (temperatura aria 0°C)
- Ciclo di mantenimento a +3°C o -22°C, attivato automaticamente alla fine di ogni ciclo, per risparmiare energia e mantenere la temperatura raggiunta (possibile anche attivazione manuale)
- Isolamento in poliuretano ad alta densità, spessore 75 mm, privo di HCFC.

L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso

Costruzione

- Sviluppato e prodotto da azienda certificata ISO 9001 e ISO 14001.
- Predisposizione per connessione a gruppo remoto (non incluso).
- Evaporatore con protezione antiruggine
- Motore e ventilatore con protezione IP23
- A richiesta, connessione PC, porta RS 485.
- Non sono richieste connessioni per l'acqua.
- Stampante disponibile come accessorio
- Cella con angoli interni raggiati per una facile pulibilità.
- Ecologico: gas refrigerante R404A
- Porte con guarnizione magnetica removibile per la pulizia
- Pannello ventola sollevabile per un facile accesso all'evaporatore per consentire le operazioni di pulizia
- Perimetro porta riscaldato automaticamente
- Valvola termostatica per ottimizzare l'efficienza dell'unità di raffreddamento.
- Valvola solenoide inclusa.
- Componenti principali in acciaio inox AISI 304.
- L'acqua di sbrinamento può essere convogliata direttamente dentro lo scarico, oppure raccolta in un contenitore opzionale.

Accessori inclusi

- 1 x Sonda a 3 sensori per abbattitori congelatori — PNC 880212
- 2 x 5 paia di guide in inox per abbattitori/congelatori 70 kg LW — PNC 880313

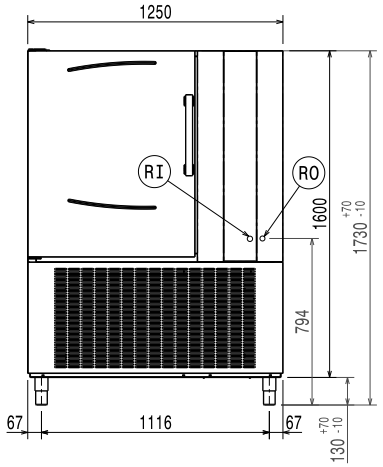
Accessori opzionali

- Gruppo remoto raffreddamento ad aria per abbattitore/abbattitore-congelatore air-o-chill da 70 kg - 10 GN 2/1 — PNC 880057 ❑
- Gruppo remoto raffreddamento ad acqua per abbattitore/abbattitore-congelatore air-o-chill da 70 kg - 10 GN 2/1 — PNC 880058 ❑
- 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 ❑
- 2 Sonde extra a 1 sensore per abbattitori congelatori — PNC 880214 ❑
- 3 sonde a sensore singolo per abbattitore congelatore — PNC 880215 ❑
- Griglia 600x400mm in rilsan per abbattitori/congelatori lengthwise — PNC 880294 ❑
- 5 paia di guide in inox per abbattitori/congelatori 70 kg LW — PNC 880313 ❑
- Supporto per struttura carrellata per abbattitore e abbattitore / congelatore da 70 kg, 10 GN 2/1 — PNC 881029 ❑
- Stampante per versione base HACCP (per armadi e tavoli con controllo elettronico) — PNC 881532 ❑
- Carrello per struttura teglie scorrevole per forno 10 GN 2/1 — PNC 922042 ❑
- Struttura scorrevole con ruote per forno 10 GN 2/1, passo 65 mm — PNC 922043 ❑
- Struttura scorrevole con ruote per forno 10 GN 2/1, passo 80 mm — PNC 922045 ❑
- Struttura per teglie pasticceria (400x600mm) con ruote, per 10 GN 2/1, passo 80 mm (8 guide) — PNC 922067 ❑

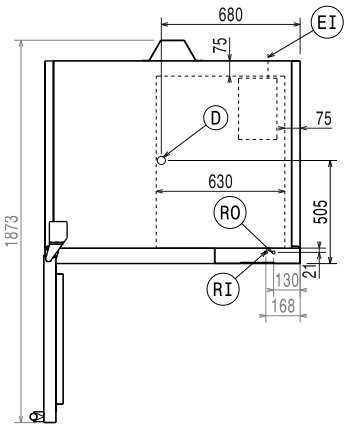
L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso

air-o-chill
Abbattitore congelatore rapido lenghtwise – 70 kg remoto

Fronte

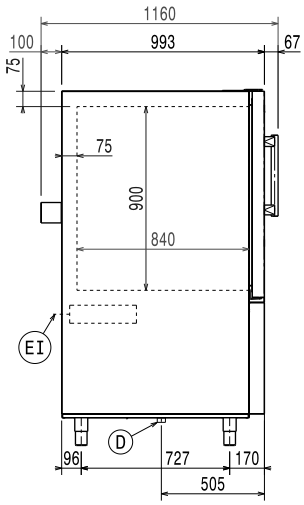


Alto



D = Scarico acqua
EI = Connessione elettrica
RO = Unità di connessione remota

Lato



Elettrico

Tensione di alimentazione:	
726109 (AOFPS102CR)	220-240 V/1N ph/50/60 Hz
Potenza installata	0.45 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

GN:	10 - 2/1 contenitori
Capacità massima di carico:	70 kg
Capacità massima di carico - teglie altezza 65mm - n°	10

Informazioni chiave

Cardini porte:	Lato sinistro
Dimensioni esterne, altezza:	1730 mm
Dimensioni esterne, larghezza:	1250 mm
Dimensioni esterne, profondità con porte aperte:	1872 mm
Peso netto:	290 kg
Peso imballo:	320 kg
Altezza imballo:	1800 mm
Larghezza imballo:	1350 mm
Profondità imballo:	1200 mm
Volume imballo:	2.92 m³
Produttività abbattimento-congelamento per ciclo (norme NF):	50.4 kg - 50.4 kg
Produttività abbattimento-congelamento per ciclo (linee guida UK):	70 kg - 70 kg
Termostato	Elettronico
Termometri	Digitale
Tipologia teglie	600x400; GN 2/1;Gelato
N° di posizioni:	36; 20 mm

Dati refrigerazione

Potenza compressore:	
Tipo di refrigerante:	R404a
Potenza refrigerante alla temperatura di evaporazione:	-10 °C
Dati riferiti all'unità remota (non inclusa):	8.59 kW, evaporazione a -10°C, ambiente a +32°C e condensazione +45°C

L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso