

air-o-chill
Abbattitore congelatore rapido
lengthwise - 70 kg

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____



air-o-chill

Abbattitore congelatore rapido lengthwise -
70 kg**726105 (AOFPS102CX)**Abbattitore/congelatore
lengthwise - 70/70 kg - per
forno 10 GN 2/1. Adatto
anche per teglie
600x800mm (36 posizioni
passo 20mm)**Descrizione****Articolo N°** _____

Per 10 GN 2/1 o teglie 600x800 mm o per 36 bacinelle gelato da 5 kg. (mm 165x360x125h). 36 posizioni passo 20mm. Capacità di carico: abbattimento 70 kg; congelamento 70 kg (normativa UK). Compatibile con i più 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 incorporata. 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

Approvazione: _____

fino a +43°C. Isolamento in ciclopentano (senza HCFC, CFC e HFC). Gas refrigerante R404a (senza HCFC e CFC).

Caratteristiche e benefici

- 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.
- 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).
- Sonda di temperatura con sensore in 3 punti in dotazione di serie e rilevamento automatico dell'inserimento sonda.
- 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.
- Prestazioni garantite a temperature ambiente fino a +43° C.

Costruzione

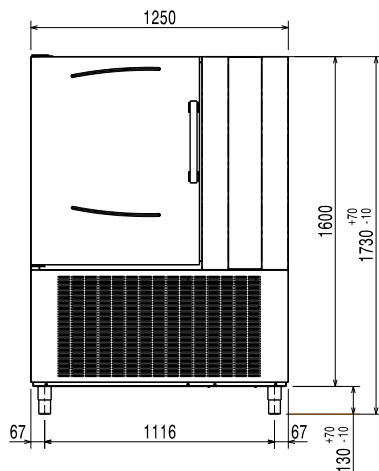
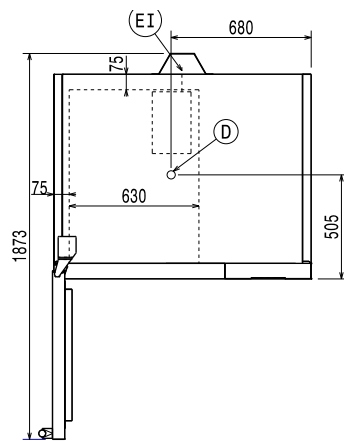
- Sviluppato e prodotto da azienda certificata ISO 9001 e ISO 14001.
- Evaporatore con protezione antiruggine
- Motore e ventilatore con protezione IP23
- A richiesta, connessione PC, porta RS 485.
- Non sono richieste connessioni per l'acqua.
- Stampante disponibile come accessorio
- Cella con angoli 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

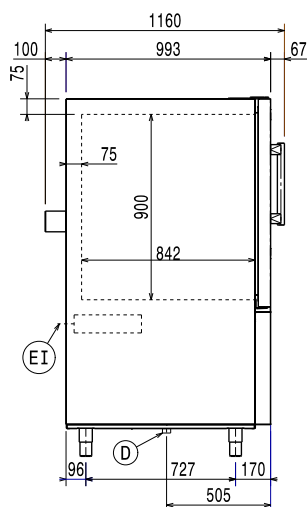
- 1 x Sonda a 3 sensori per abbattitori congelatori PNC 880212
- 2 x 5 paia di guide in inox per abbattitori/congelatori 70 kg LW PNC 880313

Accessori opzionali

- - NOT TRANSLATED - PNC 880141
- Kit per connessione avanzata del sistema HACCP per abbattitori/congelatori LW e CW PNC 880183
- 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

Fronte

Alto


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

Lato

Elettrico

Tensione di alimentazione:
 726105 (AOFPS102CX) 380-415 V/3N ph/50 Hz
 Potenza installata 4.37 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: 20 - 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: 1873 mm
 Peso netto: 320 kg
 Peso imballo: 350 kg
 Altezza imballo: 1800 mm
 Larghezza imballo: 1350 mm
 Profondità imballo: 1200 mm
 Volume imballo: 2.916 m³
 Termostato Elettronico
 Termometri Digitale
 Tipologia teglie 600x400; GN 2/1; Gelato
 N° di posizioni: 36; 20 mm

Dati refrigerazione

Potenza compressore: 3,9 hp
 Tipo di refrigerante: R404a
 Potenza refrigerante alla temperatura di evaporazione: -25 °C

Informazione sul prodotto (Regolamento Commissione EU 2015/1095)

Consumo energetico per ciclo (abbattimento): 0.085 kWh/kg
 Tempo ciclo di abbattimento (da +65°C a +10°C): 117 min
 Capacità di carico totale (abbattimento): 100 kg
 Consumo energetico per ciclo (congelamento): 0.223 kWh/kg
 Tempo ciclo di congelamento (da +65°C a -18°C): 270 min
 Capacità di carico totale (congelamento): 60 kg