

**air-o-chill**  
**Abbattitore congelatore rapido**  
**lengthwise - 180 kg**

ARTICOLO N° \_\_\_\_\_

MODELLO N° \_\_\_\_\_

NOME \_\_\_\_\_

SIS # \_\_\_\_\_

AIA # \_\_\_\_\_



air-o-chill

Abbattitore congelatore rapido lengthwise -  
180 kg**726590 (AOP2028CX)**Abbattitore/congelatore  
lengthwise roll-in 180 kg -  
per forno 20 GN 2/1. Adatto  
anche per carrello  
portateglie 600x800mm**726593 (AOF2028CDX)**Abbattitore/congelatore  
lengthwise roll-in 180 kg -  
per forno 20 GN 2/1 -  
disassemblato. Adatto  
anche per carrello  
portateglie 600x800mm

### Caratteristiche e benefici

- Ciclo di abbattimento: 180 Kg da 90°C a +3°C in meno di 90 minuti.
- Ciclo di congelamento: 170 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 144 kg.
- 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 Cruise: la macchina imposta automaticamente i parametri per ottimizzare i tempi ed il risultato dell'abbattimento (funzionamento con sonda)
- Isolamento in poliuretano ad alta densità, spessore 85 mm, privo di HCFC.
- Soft Chilling (temperatura aria 0°C)
- Ciclo di Congelamento rapido (Abbattimento Shock) con temperatura dell'aria impostabile fino a -41°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)
- 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.
- Sonda di temperatura con sensore in 3 punti in dotazione di serie e rilevamento automatico dell'inserimento sonda.
- Prestazioni garantite a temperature ambiente fino a +43°C.

Approvazione: \_\_\_\_\_

**Costruzione**

- Sviluppato e prodotto da azienda certificata ISO 9001 e ISO 14001.
- Evaporatore con protezione antiruggine
- A richiesta, connessione PC, porta RS 485.
- Stampante disponibile come accessorio
- Cella con angoli interni raggianti 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.
- Motore e ventilatore con protezione IP23
- Non sono richieste connessioni per l'acqua.
- L'acqua di sbrinamento può essere convogliata direttamente dentro lo scarico, oppure raccolta in un contenitore opzionale.

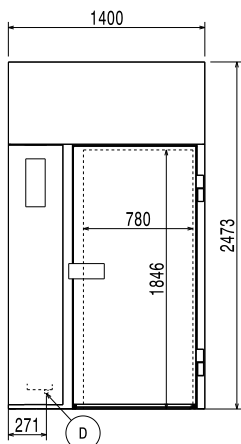
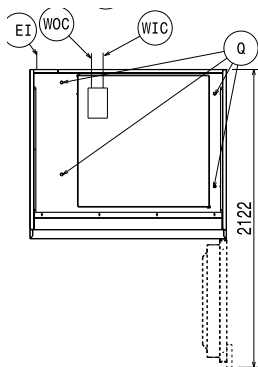
- Struttura scorrevole passo 80mm per 20GN PNC 922206  2/1

**Accessori inclusi**

- 1 x Sonda a 3 sensori per abbattitori congelatori PNC 880212

**Accessori opzionali**

- Carrello per struttura mobile GN 2/1 PNC 880017
- Base stazionamento per struttura mobile PNC 880018
- 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
- Struttura interna carrellabile per GN 2/1 PNC 881449
- Stampante per versione base HACCP (per armadi e tavoli con controllo elettronico) PNC 881532
- Carrello con struttura portateglie per forno 20 GN 2/1, passo 63 mm (std) PNC 922044
- Carrello con struttura portateglie (passo 80 mm) per forno 20 GN 2/1 PNC 922046
- Carrello con struttura banqueting 92 piatti (passo 75 mm) per forno 20 GN 2/1 PNC 922055
- Carrello con struttura per teglie pasticceria, per 20 GN 2/1, passo 80 mm PNC 922069
- Carrello struttura scorrevole 20 GN 2/1 PNC 922134
- Supporto per struttura scorrevole 20 Gn 2/1 PNC 922142
- Struttura scorrevole passo 60mm per 20 GN 2/1 PNC 922204

**Fronte**

**Alto**

**CWII** = Attacco acqua fredda

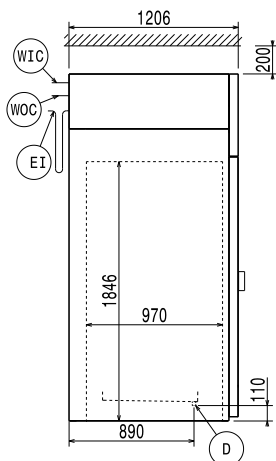
**WIC** = Ingresso acqua di raffreddamento

**D** = Scarico acqua

**WOC** = Ingresso acqua di raffreddamento

**EI** = Connessione elettrica

**RO** = Unità di connessione remota

**Lato**

**Elettrico**
**Tensione di alimentazione:**
**726590 (AOF2028CX)** 400 V/3N ph/50 Hz

**726593 (AOF2028CDX)** 400 V/3N ph/50 Hz

**Potenza installata**
**8.34 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:** 180 kg

**Capacità massima di carico - teglie altezza 65mm - n°** 20

**Informazioni chiave**
**Cardini porte:**
**Lato destro**
**Dimensioni esterne, altezza:**
**2473 mm**
**Dimensioni esterne, larghezza:**
**1400 mm**
**Dimensioni esterne, profondità:**
**1206 mm**
**Dimensioni esterne, profondità con porte aperte:**
**2124 mm**
**Peso netto:**
**605 kg**
**Termostato**
**Elettronico**
**Termometri**
**Digitale**
**Tipologia teglie**
**600x400;GN 2/1**
**Dati refrigerazione**
**Potenza compressore:**
**726590 (AOF2028CX)** 7,5 hp

**726593 (AOF2028CDX)** 7,5; hp

**Tipo di refrigerante:**
**R404a**
**Potenza refrigerante:**
**20200 W**
**Potenza refrigerante alla temperatura di evaporazione:**
**-10 °C**
**Peso refrigerante:**
**7500 g**
**Informazione sul prodotto (Regolamento Commissione EU 2015/1095)**
**Consumo energetico per ciclo (abbattimento):**
**0.073 kWh/kg**
**Tempo ciclo di abbattimento (da +65°C a +10°C):**
**86 min**
**Capacità di carico totale (abbattimento):**
**200 kg**
**Consumo energetico per ciclo (congelamento):**
**0.239 kWh/kg**
**Tempo ciclo di congelamento (da +65°C a -18°C):**
**270 min**
**Capacità di carico totale (congelamento):**
**170 kg**