Electrolux

air-o-chill
Abbattitore congelatore rapido lenghtwise 180 kg passante

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____

air-o-chill

Abbattitore congelatore rapido lenghtwise 180 kg passante

726514 (AOF20218RT) Abbattitore/congelatore lenghtwise passante - 180 kg - per forno 20 GN 2/1- 2 porte - remoto. Adatto anche per carrello portateglie 600x800mm

Descrizione

Articolo N° _____

Per 20 GN 2/1 o per carrello portateglie 600x800 mm. Capacità di carico: abbattimento 180 kg; congelamento 170 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 destra .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 180 kg passante

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)
- Prestazioni garantite a temperature ambiente fino a +32 °C
- 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 (P1 e P2) specificamente pensati per il gelato. 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.

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

Costruzione

- Predisposizione per connessione a gruppo remoto (non incluso).
- Sviluppato e prodotto da azienda certificata ISO 9001 e ISO 14001.
- Evaporatore con protezione antiruggine
- 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.
- Motore e ventilatore con protezione IP23
- 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

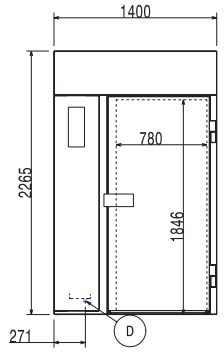
Accessori opzionali

- Gruppo remoto raffreddamento ad aria per abbattitore/abbattitore-congelatore lenghtwise (air-o-chill) da 180 kg - 20 GN 2/1 PNC 880051 ❑
- Gruppo remoto raffreddamento ad acqua per abbattitore/abbattitore-congelatore lenghwise (air-o-chill) e crosswise da 180 kg - 20 GN 2/1 PNC 880052 ❑
- 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 ❑
- 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 ❑

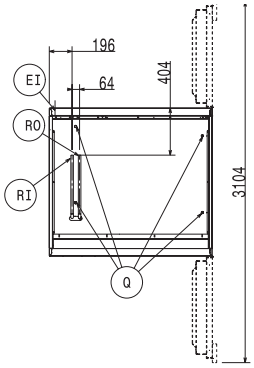
L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso

air-o-chill
Abbattitore congelatore rapido lenghtwise 180 kg passante

Fronte

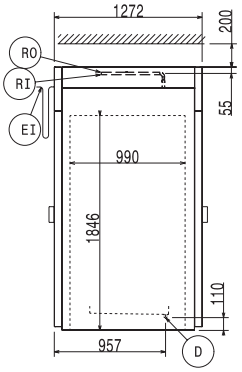


Alto



D = Scarico acqua
ED = Connessione elettrica remota
EI = Connessione elettrica
EQ = Vite Equipotenziale
RO = Unità di connessione remota

Lato



Elettrico

Tensione di alimentazione:	
726514 (AOF20218RT)	400 V/3N ph/50 Hz
Potenza installata	1.9 kW

E' richiesto un interruttore di intercettazione [/ b]

Installazione

Posizionamento	5 cm laterali e posteriori.

Si prega di consultare e seguire le istruzioni per l'installazione fornite con l'unità

Capacità

GN:	40 - 1/1 Contenitori
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:	2265 mm
Dimensioni esterne, larghezza:	1400 mm
Dimensioni esterne, profondità:	1272 mm
Dimensioni esterne, profondità con porte aperte:	2124 mm
Peso netto:	438 kg
Produttività abbattimento-congelamento per ciclo (norme NF):	144 kg - 144 kg
Produttività abbattimento-congelamento per ciclo (linee guida UK):	180 kg - 170 kg
Termostato	Elettronico
Termometri	Digitale
Tipologia teglie	600x400;GN 2/1

Dati refrigerazione

Tipo di refrigerante:	R404a
Potenza refrigerante:	0 W
Potenza refrigerante alla temperatura di evaporazione:	-10 °C

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