

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**726636 (AOF4011RDX)**Abbattitore/congelatore
lengthwise roll-in - 2 x 20 GN
1/1 - disassemblato - remoto**Descrizione****Articolo N°** _____

Per 2x20 GN 1/1 o teglie 600x400 mm. Capacità di carico: abbattimento 180 kg; congelamento 170 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 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 43°C. Isolamento in ciclopentano (senza HCFC, CFC e HFC).

Approvazione: _____Gas refrigerante R404a (senza HCFC e CFC).
Consegnato disassemblato.

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 Soft (temperatura aria -2°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.
- 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).
- 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 -35°C.
- Ciclo di mantenimento a +3°C o -18°C, attivato automaticamente alla fine di ogni ciclo, per risparmiare energia e mantenere la temperatura raggiunta (possibile anche attivazione manuale).
- Ciclo Cruise: la macchina imposta automaticamente i parametri per ottimizzare i tempi ed il risultato dell'abbattimento (funzionamento con sonda)
- Sonda a 3 sensori fornita di serie
- Isolamento in poliuretano ad alta densità, spessore 85 mm, privo di HCFC.
- Prestazioni garantite a temperature ambiente fino a +43°C.

Costruzione

- Interamente in acciaio inox AISI 304.
- 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.
- Motori e ventilatori impermeabili con protezione IP21.
- I residui possono essere convogliati direttamente verso lo scarico, ma possono anche essere raccolti in un contenitore opzionale.

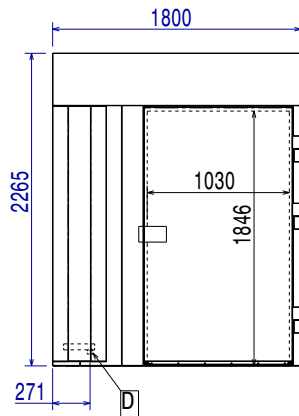
Accessori inclusi

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

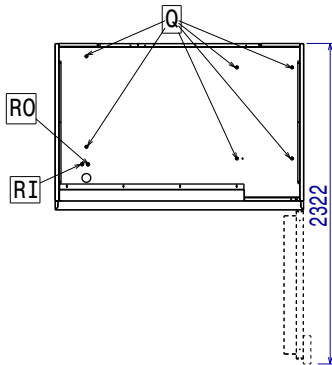
Accessori opzionali

- 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
- 2 Sonde extra a 1 sensore per abbattitori congelatori PNC 880214
- 3 sonde a sensore singolo per abbattitore congelatore PNC 880215
- Gruppo remoto raffreddamento ad aria per abbattitore/congelatore air-o-chill 180 kg - 2x20 GN 1/1 PNC 881015
- Stampante per versione base HACCP (per armadi e tavoli con controllo elettronico) PNC 881532
- Carrello con struttura portateglie per forno 20 GN 1/1, passo 63mm (std) PNC 922007
- Carrello con struttura portateglie per forno 20 GN 1/1, passo 80mm PNC 922010
- Copertura termica per forno 20 GN 1/1 PNC 922014
- Carrello con struttura banqueting 54 piatti per forno 20 GN 1/1 (passo 74mm) PNC 922016
- Carrello con struttura per teglie pasticceria, per 20 GN 1/1, passo 80 mm PNC 922068
- Carrello con struttura banqueting 45 piatti (passo 85 mm) per forno 20 GN 1/1 PNC 922072

Fronte

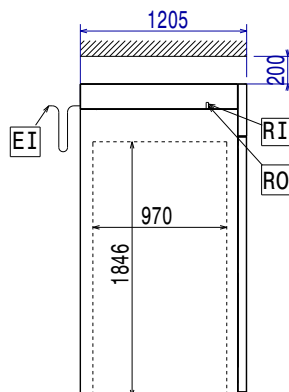


Alto



D = Scarico acqua
 EI = Connessione elettrica
 RO = Unità di connessione remota
 RI = Ingresso acqua di raffreddamento
 WIC = raffreddamento

Lato


Elettrico
Tensione di alimentazione:

726636 (AOF4011RDX) 380-415 V/3N ph/50/60 Hz

Potenza installata

3.28 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°

Informazioni chiave
Cardini porte:

Lato destro

Dimensioni esterne, altezza:

2265 mm

Dimensioni esterne, larghezza:

1800 mm

Dimensioni esterne, profondità:

1260 mm

Dimensioni esterne, profondità con porte aperte:

2371 mm

Peso netto:

468 kg

Termostato

Elettronico

Termometri

Digitale

Tipologia teglie

GN 1/1; GN 2/1

Dati refrigerazione
Tipo di refrigerante:

R404a

Potenza refrigerante:

10910 W

Potenza refrigerante alla temperatura di evaporazione:

-30 °C

Informazione sul prodotto (Regolamento Commissione EU 2015/1095)
Consumo energetico per ciclo (abbattimento):

0 kWh/kg

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

0 min

Capacità di carico totale (abbattimento):

0 kg

Consumo energetico per ciclo (congelamento):

0 kWh/kg

Tempo ciclo di congelamento (da +65°C a -18°C):

0 min

Capacità di carico totale (congelamento):

0 kg