



## air-o-chill Abbattitore congelatore 6 GN 1/1 - 30 kg installazione a torre

ARTICOLO N°

MODELLO N°

NOME

SIS #

AIA #



air-o-chill

Abbattitore congelatore 6 GN 1/1 - 30 kg  
installazione a torre

726117 (AOFPS061CT)

\* NOT TRANSLATED \*

### Descrizione

#### Articolo N°

Per 6 GN1/1 o teglie 600x400 mm o 9 bacinelle gelato da 5 kg. (mm 165x360x125h). 18 posizioni con passo 20mm. Capacità di carico: abbattimento 30 kg; congelamento 25 kg (normativa UK). 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 incorporata. 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). Gas refrigerante R404a (senza HCFC e CFC). Per

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

configurazione a torre.



Abbattitore congelatore 6 GN 1/1 - 30 kg installazione a torre  
air-o-chill

### 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.
- 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)
- 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 di congelamento: 25 Kg da 90°C a -18°C in meno di quattro ore.
- Ciclo di abbattimento: 30 Kg da 90°C a +3°C in meno di 90 minuti.
- Ciclo Cruise: la macchina imposta automaticamente i parametri per ottimizzare i tempi ed il risultato dell'abbattimento (funzionamento con sonda)
- Struttura interna multifunzione idonea ad alloggiare 6 griglie GN 1/1 (18 posizioni con passo 20 mm), 6 griglie o teglie da 600 x 400 mm (18 posizioni con passo 20 mm) oppure 9 bacinelle gelato da 5 kg ciascuna (h125x165x360 mm).
- 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.
- 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 18 kg.
- Compatibilità con l'installazione a torre (include il kit di montaggio).
- Soft Chilling (temperatura aria 0°C)
- 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.
- Isolamento in poliuretano ad alta densità (senza HCFC), spessore 60 mm
- 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.

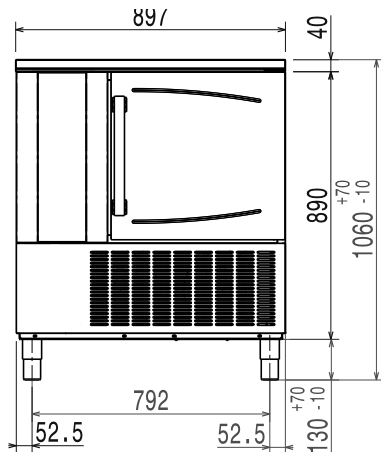
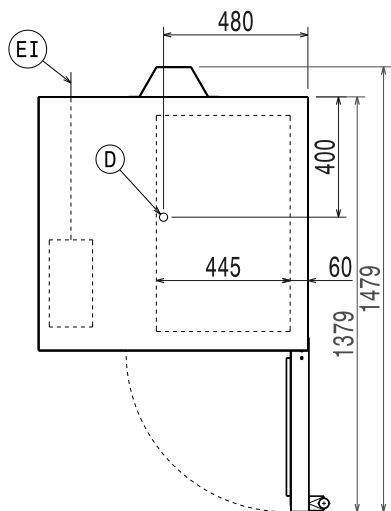
- Struttura scorrevole con ruote per forno 5 GN 1/1, passo 80 mm  PNC 922008

**Accessori inclusi**

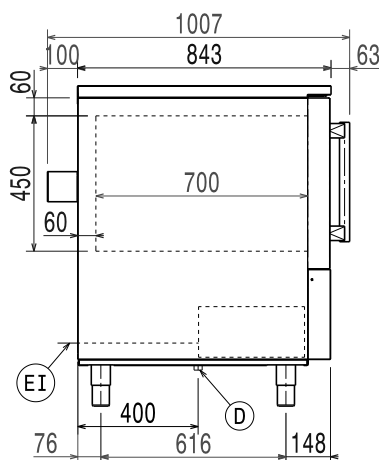
- 1 x Sonda a 3 sensori per abbattitori congelatori PNC 880212
- 1 x 5 paia di guide in inox per abbattitori/congelatori 30 e 50 kg LW PNC 880312
- 1 x Supporto per esecuzione forno + abbattitore a colonna (6 GN) PNC 881049

**Accessori opzionali**

- Top per abbattitore/congelatore (cod. 726117), 6 GN 1/1, necessario se non vengono usati nell'installazione a colonna PNC 880027
- 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 30 e 50 kg LW PNC 880312
- Supporto per esecuzione forno + abbattitore a colonna (6 GN) PNC 881049
- - NOT TRANSLATED - PNC 881055
- Griglia in rilsan bianca GN 1/1 PNC 881061
- Stampante per versione base HACCP (per armadi e tavoli con controllo elettronico) PNC 881532
- 2 griglie GN 1/1 in acciaio aisi 304 PNC 921101
- Struttura scorrevole con ruote per forno 6 GN 1/1, passo 65 mm (standard)  PNC 922005

**Fronte**

**Alto**


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

**Lato**

**Elettrico**

Tensione di alimentazione:  
 726117 (AOFPS061CT) 380-415 V/3N ph/50 Hz  
 Potenza installata 1.94 kW  
 E' richiesto un interruttore di intercettazione

**Installazione**

Posizionamento: 5 cm posteriori e laterali  
 Si prega di consultare e seguire le istruzioni per l'installazione fornite con l'unità.

**Capacità**

GN: 6 - 1/1 contenitori  
 Capacità massima di carico: 30 kg  
 Capacità massima di carico (galloni/litri): 30 liter  
 Capacità massima di carico - teglie altezza 65mm - n° 6

**Informazioni chiave**

Cardini porte: Lato destro  
 Dimensioni esterne, altezza: 1020 mm  
 Dimensioni esterne, larghezza: 897 mm  
 Peso netto: 165 kg  
 Termometri: Digitale  
 Tipologia teglie: 600x400; GN 1/1; Gelato  
 N° di posizioni: 18; 20 mm

**Dati refrigerazione**

Tipo di controllo: Elettronico  
 Potenza compressore: 1,8 hp  
 Tipo di refrigerante: R404a  
 Potenza refrigerante: 1600 W  
 Potenza refrigerante alla temperatura di evaporazione: -30 °C  
 Peso refrigerante: 1800 g

**Informazione sul prodotto (Regolamento Commissione EU 2015/1095)**

Consumo energetico per ciclo (abbattimento): 0.09 kWh/kg  
 Tempo ciclo di abbattimento (da +65°C a +10°C): 76 min  
 Capacità di carico totale (abbattimento): 30 kg  
 Consumo energetico per ciclo (congelamento): 0.271 kWh/kg  
 Tempo ciclo di congelamento (da +65°C a -18°C): 242 min  
 Capacità di carico totale (congelamento): 25 kg