

air-o-chill
Abbattitore congelatore rapido
lengthwise - 30 kg

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____



air-o-chill

Abbattitore congelatore rapido lengthwise -
30 kg**726346 (AOFPS061C)**Abbattitore/congelatore
lengthwise - 30/25 kg - per
forno 6 GN 1/1. Adatto
anche per teglie
600x400mm (18 posizioni
passo 20mm)

Gas refrigerante R404a (senza HCFC e CFC).

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. 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: _____

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.
- Soft Chilling (temperatura aria 0°C)
- Prestazioni garantite a temperature ambiente fino a +43° C.

Costruzione

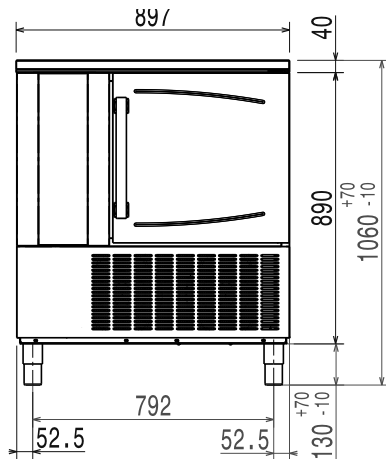
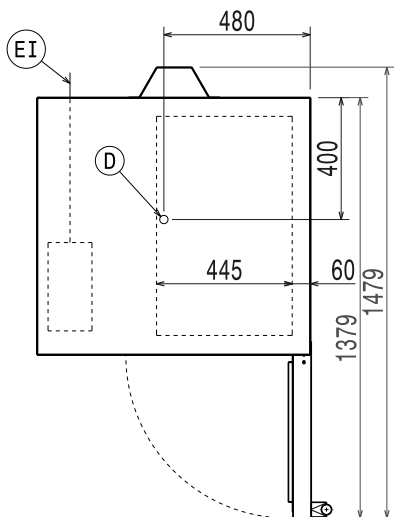
- Sviluppato e prodotto da azienda certificata ISO 9001 e ISO 14001.
- Evaporatore con protezione antiruggine
- Motore e ventilatore con protezione IP23
- A richiesta, connessione PC, porta RS 485.
- Non sono richieste connessioni per l'acqua.
- Stampante disponibile come accessorio
- Cella con angoli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

Accessori inclusi

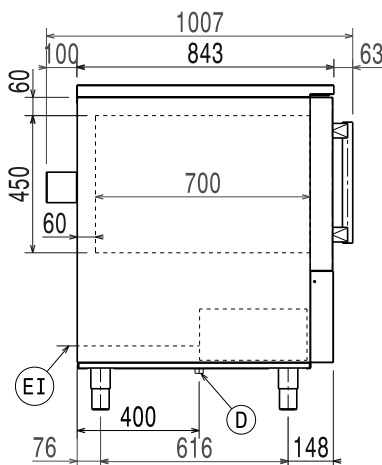
- 1 x Sonda a 3 sensori per abbattitori congelatori PNC 880212
- 1 x 5 paia di guide in inox per abbattitori/congelatori 30 e 50 kg LW PNC 880312

Accessori opzionali

- Kit 4 ruote per abbattitori 30 e 50 kg, per abbattitori/congelatori 30/25 e 50/50 kg PNC 880111
- 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
- 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
- Struttura scorrevole con ruote per forno 5 GN 1/1, passo 80 mm PNC 922008

Fronte

Alto


EI = Connessione elettrica
 RO = Unità di connessione remota

Lato

Elettrico

Tensione di alimentazione:
 726346 (AOFPS061C) 380-415 V/3N ph/50 Hz
 Potenza installata 1.94 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: 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: 1060 mm
 Dimensioni esterne, larghezza: 897 mm
 Peso netto: 169 kg
 Termometri: Digitale
 Tipologia teglie: 600x400; GN 1/1; Gelato
 N° di posizioni: 18; 20 mm

Dati refrigerazione

Compressore e unità refrigerante incorporati
 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