

**Abbattitori-Congelatori CW**

Abbattitore/congelatore crosswise-  
produttività per ciclo 19,5/15kg per forno 6 GN  
1/1

**726627 (RBF061)**

Abbattitore/congelatore  
crosswise - produttività per  
ciclo 19,5/15kg -  
condensazione ad aria -  
per forno 6 GN 1/1. Adatto  
anche per teglie  
600x400mm

**Descrizione****Articolo N°**

Per 6 GN 1/1 o teglie 600x400 mm. Capacità di carico: 19,5 kg abbattimento, 15,2 kg congelamento (normative UK). Pannelli superiori, frontali e laterali esterno e interno in acciaio inox AISI 304. Angoli interni arrotondati e scarico. Porta cieca incernierata a destra, reversibile. Gruppo refrigerante incorporato. Pannello comandi elettronico, 5 cicli standard e 10 programmabili. 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:** \_\_\_\_\_**Caratteristiche e benefici**

- Ciclo abbattimento: 19,5 kg da 90°C a 3°C in meno di 90 minuti.
- Ciclo congelamento: 15 kg da 90°C a -18°C in meno di 240 minuti.
- Ciclo di Abbattimento Soft (temperatura aria -2°C).
- Ciclo di Abbattimento Hard (temperatura aria -20°C).
- Congelamento (temperatura aria -36°C)
- Ciclo di mantenimento a +3°C o -36°C, attivato automaticamente alla fine di ogni ciclo, per risparmiare energia e mantenere la temperatura raggiunta (possibile anche attivazione manuale).
- Funzione TURBO COOLING: l'abbattitore lavora a piena potenza tutto il giorno alla temperatura desiderata. Ideale per produzioni in continuo.
- Pannello comandi con due display luminosi per la lettura immediata di: tempo, temperatura al cuore, allarmi, informazioni di servizio.
- 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).
- Tutte le informazioni sono registrate: data, ora, ciclo, temperatura al cuore, temperatura di mantenimento, parametri HACCP.
- Sonda a sensore singolo di serie
- Funzione ARTE (Algoritmo per la stima reale del tempo residuo di abbattimento) per una migliore pianificazione del lavoro in cucina.
- Performance garantita ad una temperatura ambiente di +40°C

**Costruzione**

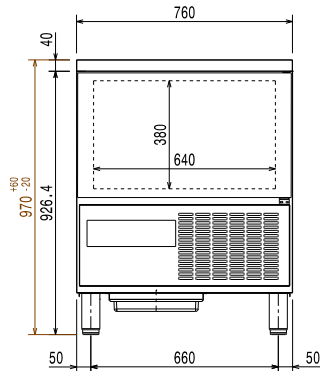
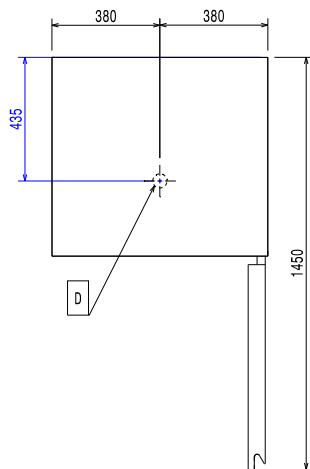
- Isolamento in poliuretano ad alta densità (senza HCFC), spessore 60 mm
- Guarnizioni magnetiche riscaldate facili da rimuovere
- Interamente in acciaio inox AISI 304.
- Cella con angoli arrotondati per una maggiore facilità di pulizia
- Pannello frontale incernierato per un facile accesso ai principali componenti.
- Pannello ventola sollevabile per un facile accesso all'evaporatore per consentire le operazioni di pulizia
- Gas refrigerante nel circuito: R404A
- Non sono richieste connessioni per l'acqua.
- L'acqua di sbrinamento può essere convogliata direttamente dentro lo scarico, oppure raccolta in un contenitore opzionale.

**Accessori inclusi**

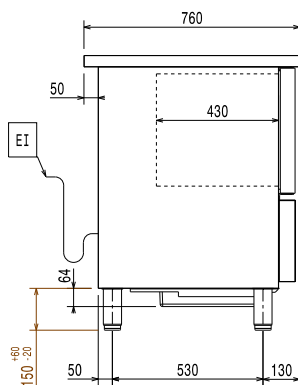
- 1 x 1 Sonda extra a 1 sensore per abbattitori congelatori PNC 880213

**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
- Griglia plastificata - 600x400 mm PNC 880864
- KIT RUOTE PER ABBATTITORE 15 KG PNC 881052
- Griglia in rilsan bianca GN 1/1 PNC 881061
- 4 ruote per abbattitori PNC 881097
- Struttura Cook and Chill a colonna per sovrapposizione forno 6 GN 1/1 crosswise ed abbattitore 10.8/15 kg crosswise PNC 881528
- 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

**Fronte**

**Alto**


EI = Connessione elettrica  
 RO = Unità di connessione remota

**Lato**

**Elettrico**
**Tensione di alimentazione:**
**726627 (RBF061)** 220-240 V/1N ph/50 Hz

**Potenza installata** 1.58 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:** 15 kg

**Informazioni chiave**
**Peso netto:** 97.75 kg

**Peso imballo:** 115 kg

**Altezza imballo:** 1100 mm

**Larghezza imballo:** 880 mm

**Profondità imballo:** 820 mm

**Volume imballo:** 0.79 m<sup>3</sup>
**Dati refrigerazione**
**Tipo di refrigerante:** R404a

**Informazione sul prodotto (Regolamento Commissione EU 2015/1095)**
**Consumo energetico per ciclo (abbattimento):** 0.0991 kWh/kg

**Tempo ciclo di abbattimento (da +65°C a +10°C):** 109 min

**Capacità di carico totale (abbattimento):** 30 kg

**Consumo energetico per ciclo (congelamento):** 0.3553 kWh/kg

**Tempo ciclo di congelamento (da +65°C a -18°C):** 259 min

**Capacità di carico totale (congelamento):** 15 kg