

air-o-chill
Abbattitore congelatore rapido
crosswise - 28 kg

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____



air-o-chill

Abbattitore congelatore rapido crosswise - 28 kg

726629 (RBF101)

Abbattitore/congelatore crosswise - produttività per ciclo 32/28 Kg - condensazione ad aria - per forno 10 GN 1/1. Adatto anche per teglie 600x400mm

Descrizione

Articolo N° _____

Per 10 GN 1/1 o teglie 600x400 mm. Capacità di carico: 32 kg abbattimento, 28 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 R134a (senza HCFC e CFC).

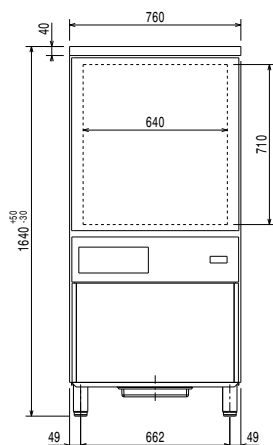
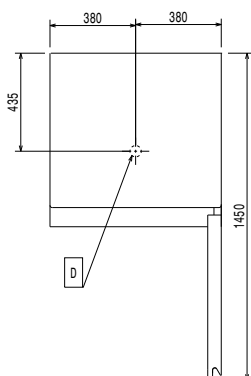
Approvazione: _____

Caratteristiche e benefici

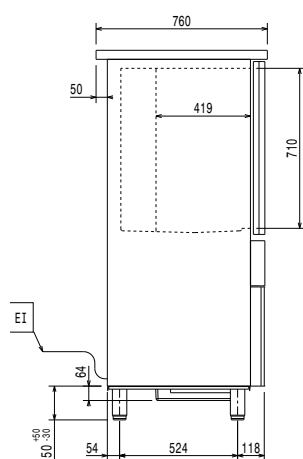
- Ciclo abbattimento: 32 kg da 90°C a 3°C in meno di 90 minuti.
- Ciclo congelamento: 28 kg da 90°C a -18°C in meno di 240 minuti.
- Ciclo di Abbattimento Soft (temperatura aria -2°C).
- Ciclo di Abbattimento Hard (temperatura aria -20°C).
- Ciclo di mantenimento a +3°C o -36°C, attivato automaticamente alla fine di ogni ciclo, per risparmiare energia e mantenere la temperatura raggiunta (possibile anche attivazione manuale).
- [NOT TRANSLATED]
- 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.
- [NOT TRANSLATED]

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.

Fronte

Alto


EI = Connessione elettrica
 RO = Unità di connessione remota

Lato

Accessori inclusi

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

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
- Griglia plastificata - 600x400 mm PNC 880864
- Griglia in rilsan bianca GN 1/1 PNC 881061
- 4 ruote per abbattitori PNC 881097
- Base struttura carrellata per abbatt.cong. 28 kg 10 gn 1/1 PNC 881518
- 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
- Guide griglie passo 80 mm forno elettrico 10PNC 922115 GN 1/1
- Guide griglie passo 80 mm forno gas 10 GN PNC 922116 1/1
- Guide griglie passo 60 mm forno elettrico 10PNC 922121 GN 1/1 (già in dotazione con i forni)
- Guide griglie passo 60 mm forno gas 10 GN PNC 922122 1/1 (già in dotazione con i forni)
- Carrello per struttura scorrevole 10 GN PNC 922128 1/1-2/1
- Carrello per struttura scorrevole 10 GN 1/1 PNC 922130
- Kit per movimentare la struttura 10 GN 1/1 PNC 922201 (da fissa a scorrevole)

Elettrico
Tensione di alimentazione:
726629 (RBF101) 380-415 V/3N ph/50/60 Hz

Potenza installata

2.88 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
Capacità massima di carico: 28 kg

Informazioni chiave

Peso netto: 136 kg
Peso imballo: 160 kg
Altezza imballo: 1800 mm
Larghezza imballo: 820 mm
Profondità imballo: 880 mm
Volume imballo: 1.3 m³

Dati refrigerazione
Potenza compressore:
Tipo di refrigerante: R404a

Informazione sul prodotto (Regolamento Commissione EU 2015/1095)

Consumo energetico per ciclo (abbattimento):	0.095 kWh/kg
Tempo ciclo di abbattimento (da +65°C a +10°C):	112 min
Capacità di carico totale (abbattimento):	40 kg
Consumo energetico per ciclo (congelamento):	0.288 kWh/kg
Tempo ciclo di congelamento (da +65°C a -18°C):	270 min
Capacità di carico totale (congelamento):	25 kg