

air-o-chill
Abbattitore congelatore rapido
crosswise - 15 kg remoto

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____



air-o-chill

Abbattitore congelatore rapido crosswise - 15 kg remoto

726628 (RBF061R)

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

Descrizione**Articolo N°**

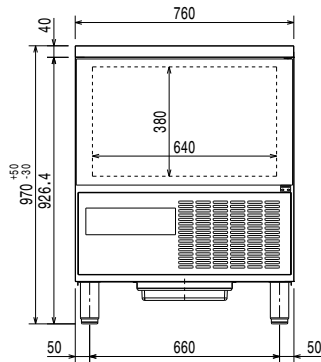
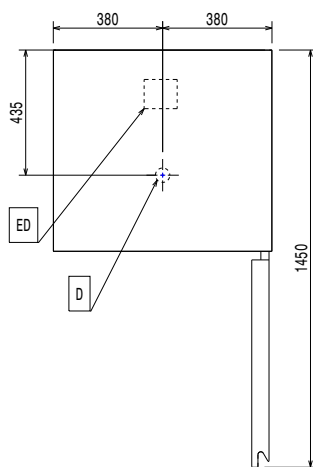
Per 6 GN 1/1 o teglie 600x400 mm. Capacità di carico: 19,5 kg abbattimento, 15,2 kg congelamento (normative UK). Pannelli superiori, frontali e laterali esterno e interno in acciaio inox AISI 304. Angoli interni arrotondati e scarico. Un'unica porta a battente a destra. Unità refrigerante remota. Pannello 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**

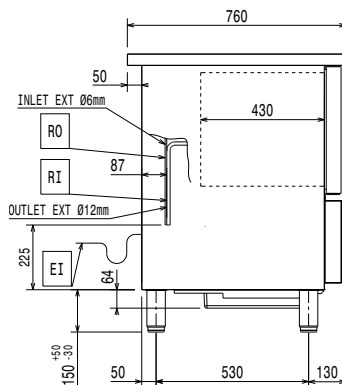
- Ciclo abbattimento: 19,5 kg da 90°C a 3°C in meno di 90 minuti.
- Ciclo congelamento: 15 kg da 90°C a -18°C in meno di 240 minuti.
- Ciclo di Abbattimento Soft (temperatura aria -2°C).
- Ciclo di Abbattimento Hard (temperatura aria -20°C).
- Ciclo di mantenimento a +3°C o -36°C, attivato automaticamente 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.
- Predisposizione per connessione a gruppo remoto (non incluso).

Fronte

Alto


D = Scarico acqua
 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
- 1 Sonda extra a 1 sensore per abbattitori congelatori PNC 880213
- Griglia plastificata - 600x400 mm PNC 880864
- Griglia in rilsan bianca GN 1/1 PNC 881061
- 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

Elettrico
Tensione di alimentazione:
726628 (RBF061R) 220-240 V/1N ph/50/60 Hz

Potenza installata 0.14 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: 95 kg
Peso imballo: 105 kg
Altezza imballo: 1160 mm
Larghezza imballo: 880 mm
Profondità imballo: 820 mm
Volume imballo: 0.84 m³

Dati refrigerazione
Tipo di refrigerante: R404a