ZANUSSI PROFESSIONAL

Abbattitori-Congelatori CW
Abbattitore/congelatore roll-in, capacità 120/100 kg, per 20 teglie GN 2/1 o per carrello portategli

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____

Abbattitori-Congelatori CW

Abbattitore/congelatore roll-in, capacità 120/100 kg, per 20 teglie GN 2/1 o per carrello portategli

110178 (BCF120A)	Abbattitore/congelatore roll-in, capacità 120/100 kg, per 20 teglie GN 2/1 o per carrello portateglie 600x800 mm, da +90° a -18°C

Descrizione

Articolo N° _____

Per forno 20 GN 2/1 o per carrello portateglie 600x800 mm. Capacità di carico: abbattimento 120 kg ; congelamento 100 kg (normativa UK). Compatibile con i piu' diffusi forni combi lengthwise, presenti sul mercato. Pannello superiore esterno/interno e pannelli frontali e laterali in acciaio AISI 304. Angoli interni arrotondati e scarico. Porta cieca con cerniera a destra .Unita' refrigerante aria/acqua a bordo. 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 32° C. Isolamento in ciclopentano (senza HCFC, CFC e HFC). Gas refrigerante R404a (senza HCFC e CFC).

Approvazione: _____

Caratteristiche e benefici

- Ciclo di congelamento: 100 Kg da 90°C a -18°C in meno di quattro ore.
- Ciclo di abbattimento: 120 kg da 90°C a +3°C in meno di 90 minuti.
- Ciclo di Abbattimento Soft (temperatura aria -2°C).
- Ciclo di Abbattimento Hard (temperatura aria -20°C).
- Funzione TURBO COOLING: l'abbattitore lavora a piena potenza tutto il giorno alla temperatura desiderata. Ideale per produzioni in continuo.
- Ciclo Cruise: la macchina imposta automaticamente i parametri per ottimizzare i tempi ed il risultato dell'abbattimento (funzionamento con sonda)
- 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.
- Sonda a 3 sensori fornita di serie
- Funzione ARTE (Algoritmo per la stima reale del tempo residuo di abbattimento) per una migliore pianificazione del lavoro in cucina.
- 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.
- 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 144 kg.
- 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).
- Ciclo di Congelamento rapido (abbattimento Shock) con temperatura dell'aria -35°C.
- Ciclo di mantenimento a +3°C o -18°C, attivato automaticamente alla fine di ogni ciclo, per risparmiare energia e mantenere la temperatura raggiunta (possibile anche attivazione manuale).
- Prestazioni garantite a temperature ambiente fino a +32 °C

Costruzione

- Componenti principali in acciaio inox AISI 304.
- 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.
- 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

ZANUSSI PROFESSIONAL

Abbattitori-Congelatori CW
Abbattitore/congelatore roll-in, capacità 120/100 kg, per 20 teglie GN 2/1 o per carrello portategli

- 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.
- Non sono richieste connessioni per l'acqua.
- L'acqua di sbrinamento può essere convogliata direttamente dentro lo scarico, oppure raccolta in un contenitore opzionale.
- Interamente in acciaio inox AISI 304.
- Motori e ventilatori impermeabili con protezione IP21.
- I residui possono essere convogliati direttamente verso lo scarico, ma possono anche essere raccolti in un contenitore opzionale.

Accessori inclusi

- 1 x Sonda a 3 sensori per abbattitori congelatori — PNC 880212

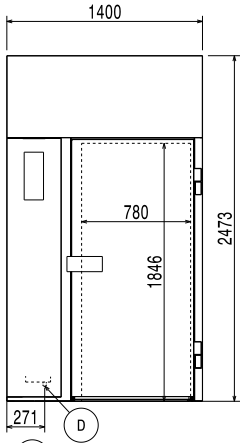
Accessori opzionali

- Carrello per struttura mobile GN 2/1 — PNC 880017 ❑
- Base stazionamento per struttura mobile — PNC 880018 ❑
- Kit per connessione avanzata HACCP per abbattitori e abbatt./congelatori — PNC 880183 ❑
- Sonda a 3 sensori per abbattitori congelatori — PNC 880212 ❑
- 1 sonda extra a 1 sensore per abbattitori congelatori — PNC 880213 ❑
- 3 sonde a sensore singolo per abbattitore congelatore — PNC 880215 ❑
- Struttura mobile carrellabile per GN 2/1 — PNC 881449 ❑
- Stampante per versione base HACCP (per armadi e tavoli con controllo elettronico) — PNC 881532 ❑
- Carrello con struttura portateglie per forno 20 GN 2/1, passo 63mm — PNC 922044 ❑
- Carrello con struttura portateglie per forno 20 GN 2/1, passo 80mm — PNC 922046 ❑
- Carrello banqueting per 92 piatti (passo 85mm) per forni 20 GN 2/1 — PNC 922055 ❑
- Carrello con struttura per teglie pasticceria per forno 20 GN 2/1 GN, passo 80mm — PNC 922069 ❑
- Carrello per struttura scorrevole per 20 2/1 — PNC 922134 ❑
- Supporto per struttura scorrevole portateglie per 20 2/1 — PNC 922142 ❑
- Struttura scorrevole passo 60 per 20 GN 2/1 — PNC 922204 ❑
- Struttura scorrevole passo 80 per 20 GN 2/1 — PNC 922206 ❑

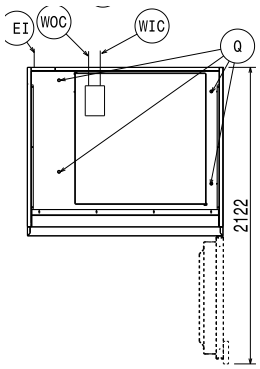
L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso

Abbattitori-Congelatori CW
Abbattitore/congelatore roll-in, capacità 120/100 kg, per 20 teglie GN 2/1 o per carrello portategli

Fronte

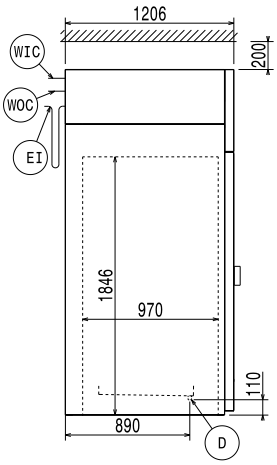


Alto



CWI1	=	Attacco acqua fredda
D	=	Scarico acqua
EI	=	Connessione elettrica
RO	=	Unità di connessione remota

Lato



Elettrico

Tensione di alimentazione:	
110178 (BCF120A)	400 V/3N ph/50 Hz
Potenza installata	6.51 kW
E' richiesto un interruttore di intercettazione	

Installazione

Posizionamento:	5 cm laterali e posteriori.

Seguire le istruzioni dettagliate di installazione fornite con l'apparecchiatura.

Capacità

GN:	20 - 2/1 containers

Informazioni chiave

Dimensioni esterne, altezza:	2473 mm
Dimensioni esterne, larghezza:	1400 mm
Dimensioni esterne, profondità:	1206 mm
Peso netto:	300 kg
Peso imballo:	310 kg
Volume imballo:	5.42 m³
Produttività abbattimento-congelamento per ciclo (linee guida UK):	120 kg - 100 kg

Dati refrigerazione

Potenza compressore:	4 hp
Tipo di refrigerante:	R404a
Potenza refrigerante:	4260 W
Potenza refrigerante alla temperatura di evaporazione:	-30 °C
Peso refrigerante:	6900 g

Informazione sul prodotto (Regolamento Commissione EU 2015/1095)

Consumo energetico per ciclo (abbattimento):	0.074 kWh/kg
Tempo ciclo di abbattimento (da +65°C a +10°C):	77 min
Capacità di carico totale (abbattimento):	120 kg
Consumo energetico per ciclo (congelamento):	0.235 kWh/kg
Tempo ciclo di congelamento (da +65°C a -18°C):	263 min
Capacità di carico totale (congelamento):	120 kg

L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso