

Abbattitori e abbattitori/congelatori LW
Abbattitore/congelatore roll-in,
capacità 180/170 kg, per forno 20
teglie GN 2/1 o per carrello port

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____

**Abbattitori e abbattitori/congelatori LW****Abbattitore/congelatore roll-in, capacità**
180/170 kg, per forno 20 teglie GN 2/1 o
per carrello port**110182 (BCF180RA)**Abbattitore/congelatore roll-in,
capacità 180/170 kg, per forno
20 teglie GN 2/1 o per carrello
portateglie 600x800 mm, da
+90 a -18°C. Predisposto per
gruppo remoto**110183 (BCF180RDA)**Abbattitore/congelatore roll-in,
capacità 180/170 kg, per forno
20 teglie GN 2/1 o per carrello
portateglie 600x800 mm, da
+65 a -18°C. Predisposto per
unità remota, disassemblato**Descrizione****Articolo N°**

Per forno 20 GN 2/1 o per carrello portateglie 600x800 mm. Capacità di carico: abbattimento 180 kg, congelamento 170 kg (normativa UK). Compatibile con i più 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. Unità refrigerante remota. 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). Gas refrigerante R404a (senza HCFC e CFC).

Approvazione: _____**Caratteristiche e benefici**

- Funzione TURBO COOLING: l'abbattitore lavora a piena potenza tutto il giorno alla temperatura desiderata. Ideale per produzioni in continuo.
- Capacità di carico: abbattimento 180 kg, 170 kg per il congelamento. (solo per 110182)
- Temperatura controllata in base alle necessità: a tempo o in automatico (solo per 110182)
- Ciclo Cruise: la macchina imposta automaticamente i parametri per ottimizzare i tempi ed il risultato dell'abbattimento (funzionamento con sonda). (solo per 110182)
- Al termine del ciclo di abbattimento/congelamento il sistema passa in stand by (solo per 110182)
- Sonda di temperatura a 3 sensori in dotazione standard (solo per 110182)
- Modalità di sbrinamento manuale e automatica (solo per 110182)
- Display al LED di grandi dimensioni per la lettura della temperatura/tempo e temperatura al cuore. (solo per 110182)
- Nel caso di anomalie nel ciclo il sistema di allarme acustico e visivo assicura il rispetto della sicurezza alimentare (HACCP) (solo per 110182)
- Ciclo di abbattimento: 180 Kg da 90°C a +3°C in meno di 90 minuti. (solo per 110183)
- Ciclo di congelamento: 170 Kg da 90°C a -18°C in meno di quattro ore. (solo per 110183)
- Isolamento in poliuretano ad alta densità, spessore 85 mm, privo di HCFC. (solo per 110183)
- Soft Chilling (temperatura aria 0°C) (solo per 110183)
- Ciclo di Abbattimento Hard (temperatura aria -20°C). (solo per 110183)
- Ciclo di Congelamento rapido (Abbattimento Shock) con temperatura dell'aria impostabile fino a -41°C. (solo per 110183)
- 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) (solo per 110183)
- Ciclo Cruise: la macchina imposta automaticamente i parametri per ottimizzare i tempi ed il risultato dell'abbattimento (funzionamento con sonda) (solo per 110183)
- 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. (solo per 110183)
- 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. (solo per 110183)
- Sonda di temperatura con sensore in 3 punti in dotazione di serie e rilevamento automatico dell'inserimento sonda. (solo per 110183)
- Funzione ARTE (Algoritmo per la stima reale del tempo

residuo di abbattimento) per una migliore pianificazione del lavoro in cucina. (solo per 110183)

- Pannello comandi con due display luminosi per la lettura immediata di: tempo, temperatura al cuore, allarmi, informazioni di servizio. (solo per 110183)
- Segnale acustico a fine ciclo o nel caso in cui il ciclo si interrompa per qualche problema riscontrato. (solo per 110183)
- Tutte le informazioni sono registrate: data, ora, ciclo, temperatura al cuore, temperatura di mantenimento, parametri HACCP. (solo per 110183)
- 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. (solo per 110183)
- Prestazioni garantite a temperature ambiente fino a +43°C.

Costruzione

- Guarnizioni magnetiche riscaldate facili da rimuovere (solo per 110182)
- Interamente in acciaio inox AISI 304. (solo per 110182)
- Pannello frontale incernierato per un facile accesso ai principali componenti. (solo per 110182)
- Predisposizione per connessione a gruppo remoto (non incluso).
- Cella con angoli arrotondati per una maggiore facilità di pulizia (solo per 110182)
- Alette dell'evaporatore rivestite (solo per 110182)
- Componenti principali in acciaio inox AISI 304. (solo per 110183)
- Sviluppato e prodotto da azienda certificata ISO 9001 e ISO 14001. (solo per 110183)
- Evaporatore con protezione antiruggine (solo per 110183)
- Motore e ventilatore con protezione IP23 (solo per 110183)
- A richiesta, connessione PC, porta RS 485. (solo per 110183)
- Stampante disponibile come accessorio (solo per 110183)
- Cella con angoli interni raggiati per una facile pulibilità. (solo per 110183)
- Ecologico: gas refrigerante R404A (solo per 110183)
- Porte con guarnizione magnetica removibile per la pulizia (solo per 110183)
- Pannello ventola sollevabile per un facile accesso all'evaporatore per consentire le operazioni di pulizia (solo per 110183)
- Perimetro porta riscaldato automaticamente (solo per 110183)
- Valvola termostatica per ottimizzare l'efficienza dell'unità di raffreddamento. (solo per 110183)
- Valvola solenoide inclusa. (solo per 110183)
- Non sono richieste connessioni per l'acqua. (solo per 110183)
- L'acqua di sbrinamento può essere convogliata direttamente dentro lo scarico, oppure raccolta in un contenitore opzionale. (solo per 110183)

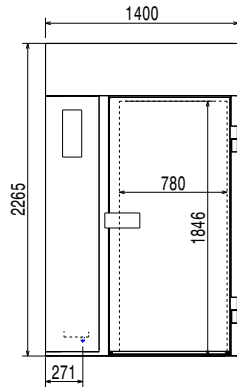
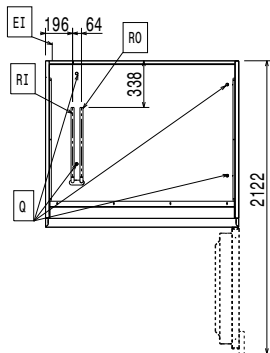
Accessori inclusi

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

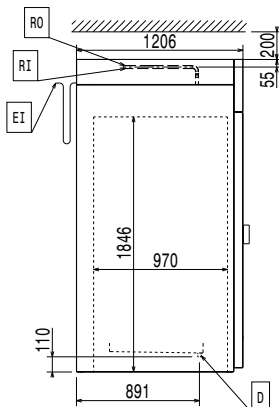
Accessori opzionali

- Carrello per struttura mobile GN 2/1 PNC 880017
- Base stazionamento per struttura mobile PNC 880018
- Gruppo remoto raffreddamento ad aria per abbattitore/abbattitore-congelatore LW e CW da 180/170 kg - 20 GN 2/1 PNC 880051
- Gruppo remoto raffreddamento ad acqua per abbattitore/abbattitore-congelatore LW e CW da 180/170 kg - 20 GN 2/1 PNC 880052

- Kit per connessione avanzata HACCP per abbattitori PNC 880183 e abbatt./congelatori
- 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 portateghe per forno 20 GN 2/1, passo 63mm PNC 922044
- Carrello con struttura portateghe 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 portateghe per 20 2/1 PNC 922142
- Coppia di supporti per teglie pasticceria per 10 2/1 - PNC 922173 20 2/1 (solo per 110182)
- Struttura scorrevole passo 60 per 20 GN 2/1 PNC 922204
- Struttura scorrevole passo 80 per 20 GN 2/1 PNC 922206

Fronte

Alto


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

Lato

Elettrico
Tensione di alimentazione:
110182 (BCF180RA) 380-415 V/3N ph/50/60 Hz

110183 (BCF180RDA) 380-415 V/3N ph/50/60 Hz

Potenza installata 1.9 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: 40 - 1/1 contenitori

GN: 20 - 2/1 contenitori

Capacità massima di carico: 180 kg

Informazioni chiave
Dimensioni esterne, altezza: 2265 mm

Dimensioni esterne, larghezza: 1400 mm

Dimensioni esterne, profondità: 1206 mm

Peso netto: 438 kg

Peso imballo:
110182 (BCF180RA) 468 kg

110183 (BCF180RDA) 445 kg

Volume imballo:
110182 (BCF180RA) 4.80728 m³
110183 (BCF180RDA) 3.9325 m³
Produttività abbattimento-congelamento per ciclo (norme NF):

144 kg - 144 kg

Produttività abbattimento-congelamento per ciclo (linee guida UK):

180 kg - 170 kg

Dati refrigerazione
Tipo di controllo: Elettronico

Tipo di refrigerante: R404a

Potenza refrigerante consigliata*:
110182 (BCF180RA) 11180 W

110183 (BCF180RDA) 18246 W

Condizione a temperatura d'evaporazione:

-10 °C

Condizione a temperatura di condensazione:

45 °C

Condizione a temperatura ambiente:

32 °C

Tubi connessione (remoto) - uscita:

12 mm

Tubi connessione (remoto) - entrata:

22 mm

*Nota: potenza refrigerante calcolata a una distanza massima di 20 metri lineari.