

Abbattitori-Congelatori CW
Abbattitore/congelatore passante,
capacità 180/170 kg, per forno 20
teglie GN 2/1 o per carrello por

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____

**Abbattitori-Congelatori CW****Abbattitore/congelatore passante,**
capacità 180/170 kg, per forno 20 teglie
GN 2/1 o per carrello por

110184 (BCF180RPA)

Abbattitore/congelatore passante, 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

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

- Ciclo di abbattimento: 180 Kg da 90°C a +3°C in meno di 90 minuti.
- Ciclo di congelamento: 170 Kg da 90°C a -18°C in meno di quattro ore.
- Ciclo di Abbattimento Soft (temperatura aria -2°C).
- Ciclo di Abbattimento Hard (temperatura aria -20°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).
- Funzione TURBO COOLING: l'abbattitore lavora a piena potenza tutto il giorno alla temperatura desiderata. Ideale per produzioni in continuo.
- 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 Cruise: la macchina imposta automaticamente i parametri per ottimizzare i tempi ed il risultato dell'abbattimento (funzionamento con sonda)
- Isolamento in poliuretano ad alta densità, spessore 85 mm, privo di HCFC.
- 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.
- Abbattitore passante con due porte una per lato per un corretto flusso del prodotto abbattuto
- Ciclo di Congelamento rapido (abbattimento Shock) con temperatura dell'aria -35°C.
- Prestazioni garantite a temperature ambiente fino a +43°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

Abbattitore/congelatore passante, capacità 180/170 kg, per forno 20 teglie GN 2/1 o per carrello por
Abbattitori-Congelatori CW

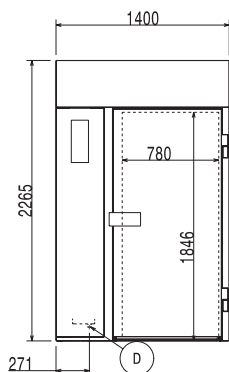
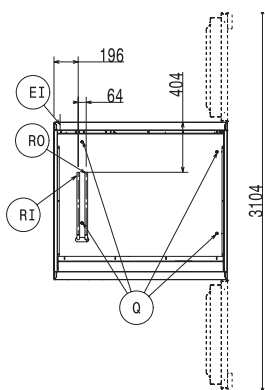
- Cella con angoli interni raggiati per una facile pulibilità.
- Ecologico: gas refrigerante R404A
- Porte con guarnizione magnetica removibile per la pulizia
- Pannello ventola sollevabile per un facile accesso all'evaporatore per consentire le operazioni di pulizia
- Perimetro porta riscaldato automaticamente
- 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.
- Predisposizione per connessione a gruppo remoto (non incluso).
- 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

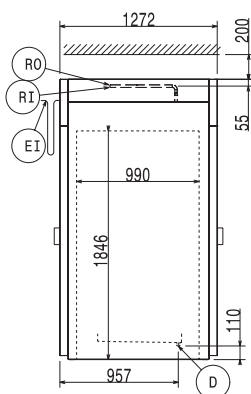
- 1 x Sonda a 3 sensori per abbattitori congelatori PNC 880212

Accessori opzionali

- Carrello per struttura mobile GN 2/1 PNC 880017
- Base stazionamento per struttura mobile PNC 880018
- 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 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

Fronte

Alto


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

Lato

Elettrico
Tensione di alimentazione:
110184 (BCF180RPA) 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: 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: 1272 mm

Peso netto: 438 kg

Peso imballo: 468 kg

Volume imballo: 4.80728 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*: 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.