

Abbattitori e abbattitori/congelatori LW
Abbattitore/congelatore capacità 50/50
kg, per forno 10 teglie GN 1/1 o per
teglie 600x400 mm, da +9

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____

**Abbattitori e abbattitori/congelatori LW****Abbattitore/congelatore capacità 50/50**
kg, per forno 10 teglie GN 1/1 o per
teglie 600x400 mm, da +9

110712 (BCFWS101)

Abbattitore/congelatore
capacità 50/50 kg, per forno
10 teglie GN 1/1 o per teglie
600x400 mm, da +90 a -18°C.**Descrizione****Articolo N°**

Per forno 10 GN 1/1 o teglie 600x400 mm o per 18 bacinelle gelato da 5 kg (mm 165x360x125h), 36 posizioni, passo 20mm. Capacità di carico: abbattimento 50 kg; congelamento 50 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 sinistra. Unità refrigerata incorporata. 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 congelamento: 50 Kg da 90°C a -18°C in meno di quattro ore
- Ciclo di abbattimento: 50 Kg da 90°C a +3°C in meno di 90 minuti.
- Ciclo di Abbattimento Hard (temperatura aria -20°C).
- Ciclo di Congelamento rapido (Abbattimento Shock) con temperatura dell'aria impostabile fino a -41°C.
- 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)
- 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)
- 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.
- 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 di temperatura con sensore in 3 punti in dotazione di serie e rilevamento automatico dell'inserimento sonda.
- 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.
- Struttura interna multifunzione idonea ad alloggiare 10 griglie GN 1/1 (36 posizioni con passo 20 mm), 10 griglie o vassoi da 600 x 400 mm (36 posizioni con passo 20 mm) oppure 18 bacinelle gelato da 5 kg ciascuna (h125x165x360)
- Soft Chilling (temperatura aria 0°C)
- 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 18 kg.
- 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

Abbattitore/congelatore capacità 50/50 kg, per forno 10 teglie GN 1/1 o per teglie 600x400 mm, da +9

- 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
- 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 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.

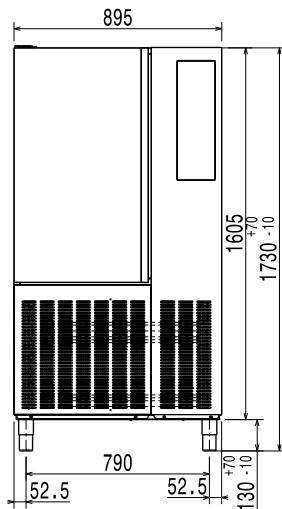
Accessori inclusi

- 1 x Sonda a 3 sensori per abbattitori congelatori PNC 880212
- 2 x 5 paia di guide in inox per abbattitori/ congelatori 30 e 50 kg LW PNC 880312

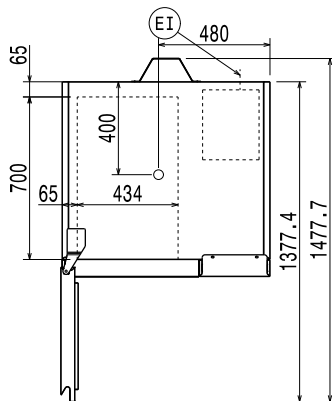
Accessori opzionali

- Kit 4 ruote per abbattitori 30 e 50 kg, per abbattitori/congelatori 30/25 e 50/50 kg PNC 880111
- 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
- 2 sonde extra a 1 sensore per abbattitori congelatori PNC 880214
- 3 sonde a sensore singolo per abbattitore congelatore PNC 880215
- GRIGLIA RILSAN 600X400MM-ABBATTITORI PNC 880294
- 5 paia di guide in inox per abbattitori/ congelatori 30 e 50 kg LW PNC 880312
- Supporto per struttura carrellata per abbattitore da 50 kg PNC 881028
- Griglia in rilsan bianca GN 1/1 PNC 881061
- 2 griglie GN 1/1 in AISI 304 PNC 921101
- Carrello per appoggiare struttura portateglie scorrevole per forni 6 e 10 GN 1/1 PNC 922004
- Struttura scorrevole per forno 10 GN 1/1, passo 65mm PNC 922006
- Struttura scorrevole per forno 8 GN 1/1, passo 80mm PNC 922009
- Struttura banqueting per 30 piatti (passo 65mm) per forno 10 GN 1/1 PNC 922015
- Struttura pasticceria con ruote per forno 10 GN 1/1, passo 80mm (8 guide). PNC 922066

Fronte

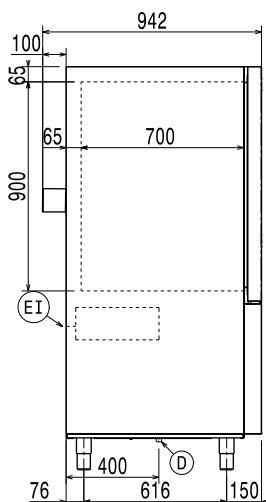


Alto



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

Lato



Elettrico

Tensione di alimentazione:

110712 (BCFWS101) 380-415 V/3N ph/50 Hz

Potenza installata 4.26 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

Capacità massima di carico: 50 kg

GN: 10 - 1/1 contenitori

Informazioni chiave

Dimensioni esterne, altezza: 1730 mm

Dimensioni esterne, larghezza: 895 mm

Dimensioni esterne, profondità: 942 mm

Peso netto: 240 kg

Peso imballo: 270 kg

Volume imballo: 1.72872 m³

Produttività abbattimento-congelamento per ciclo (norme NF): 36 kg - 36 kg

Produttività abbattimento-congelamento per ciclo (linee guida UK): 50 kg - 50 kg

Dati refrigerazione

Tipo di refrigerante: R404a

Potenza refrigerante: 2540 W

Potenza refrigerante alla temperatura di evaporazione: -30 °C

Peso refrigerante: 4500 g

Informazione sul prodotto (Regolamento Commissione EU 2015/1095)

Consumo energetico per ciclo (abbattimento): 0.073 kWh/kg

Tempo ciclo di abbattimento (da +65° C a +10°C): 70 min

Capacità di carico totale (abbattimento): 50 kg

Consumo energetico per ciclo (congelamento): 0.221 kWh/kg

Tempo ciclo di congelamento (da +65° C a -18°C): 254 min

Capacità di carico totale (congelamento): 50 kg