

Abbattitori CW

Abbattitore rapido di temperatura Active, capacità 28 kg, per 10 teglie GN 1/1 o teglie 600x400 mm,

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____



110718 (BC28A)

Abbattitore rapido di temperatura Active, capacità 28 kg, per 10 teglie GN 1/1 o teglie 600x400 mm, da +90 a +3°C

Descrizione

Articolo N°

Per 10 GN 1/1 o teglie 600x400 mm. Capacità di carico: abbattimento 28 kg (normativa UK). Pannello superiore esterno/interno e pannelli frontali e laterali in AISI 304. Angoli interni arrotondati e scarico. Porta cieca, incernierata a destra, reversibile. Unita' refrigerata incorporata. Controllo elettronico, 3 cicli standard e 6 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 : +90-12°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

- Al termine del ciclo di abbattimento il sistema passa automaticamente alla fase di mantenimento della temperatura raggiunta.
- Abbattimento Soft e Abbattimento Hard.
- Funzione ARTE (Algoritmo per la stima reale del tempo residuo di abbattimento) per una migliore pianificazione del lavoro in cucina.
- Sonda a sensore singolo di serie
- Pannello comandi con due display luminosi per la lettura immediata di: tempo, temperatura al cuore, allarmi, informazioni di servizio.
- Tutte le informazioni sono registrate: data, ora, ciclo, temperatura al cuore, temperatura di mantenimento, parametri HACCP.
- 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).
- Funzione TURBO COOLING: l'abbattitore lavora a piena potenza tutto il giorno alla temperatura desiderata. Ideale per produzioni in continuo.
- Hard Chilling (temperatura aria -12°C).
- Mantenimento a 3°C per abbattimento, attivato automaticamente alla fine di ogni ciclo, per risparmiare energia e mantenere la temperatura prefissata (è possibile anche l'attivazione manuale).
- Ciclo abbattimento: 28 kg da 90°C a 3°C in meno di 90 minuti.
- Ciclo di Abbattimento Soft (temperatura aria -2°C).
- Performance garantita ad una temperatura ambiente di +40°C

Costruzione

- Interamente in acciaio inox AISI 304.
- Guarnizioni magnetiche riscaldate facili da rimuovere
- Cella con angoli arrotondati per una maggiore facilità di pulizia
- Pannello frontale incernierato per un facile accesso ai principali componenti.
- Non sono richieste connessioni per l'acqua.
- Isolamento in poliuretano ad alta densità (senza HCFC), spessore 60 mm
- Pannello ventola sollevabile per un facile accesso all'evaporatore per consentire le operazioni di pulizia
- L'acqua di sbrinamento può essere convogliata direttamente dentro lo scarico, oppure raccolta in un contenitore opzionale.
- Compressore 3/4 hp.
- Gas refrigerante R134a.

Abbattitore rapido di temperatura Active, capacità 28 kg, per 10 teglie GN 1/1 o teglie 600x400 mm, Abbattitori CW

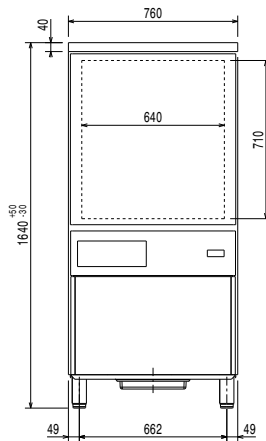
Accessori inclusi

- 1 x 1 sonda extra a 1 sensore per
abbattitori congelatori PNC 880213

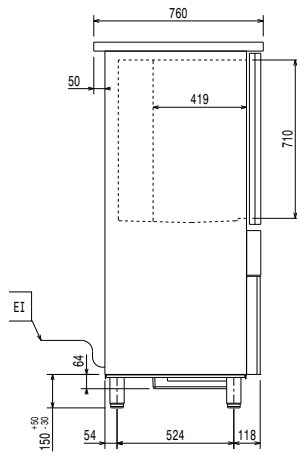
Accessori opzionali

- 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
- Griglia in rilsan 600x400 mm PNC 880864
- Griglia in rilsan GN 1/1 PNC 881061
- 4 ruote per abbattitori PNC 881097
- Base struttura carrellata per abbatt.cong.
28 kg 10 gn 1/1 PNC 881518
- 2 griglie GN 1/1 in AISI 304 PNC 921101
- Guide griglie passo 80 mm per FCF e FCV
10 1/1 elettrici PNC 922115
- Guide griglie passo 80 mm per FCF e FCV
10 1/1 a gas PNC 922116
- Guide griglie passo 60 mm per FCF e FCV
10 1/1 elettrici PNC 922121
- Guide griglie passo 60 mm per FCF e FCV
10 1/1 a gas PNC 922122
- Carrello per struttura scorrevole per 10 1/1
e 2/1 PNC 922128
- Carrello per struttura scorrevole 10 1/1 PNC 922130
- Kit per movimentare la struttura GN 1/1 PNC 922201

Fronte

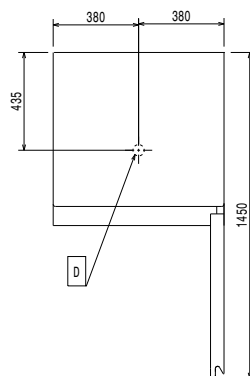


Lato



EI = Connessione elettrica
RO = Unità di connessione remota

Alto



Elettrico

Tensione di alimentazione:

110718 (BC28A) 220-240 V/1 ph/50 Hz

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: 6 - 1/1 contenitori

Capacità massima di carico: 28 kg

Informazioni chiave

Dimensioni esterne, larghezza: 760 mm

Dimensioni esterne, altezza: 1640 mm

Dimensioni esterne, profondità: 760 mm

Peso imballo: 144 kg

Volume imballo: 1.33 m³

Dati refrigerazione

Tipo di refrigerante: R134a

Potenza refrigerante: 1419 W

Potenza refrigerante alla temperatura di evaporazione: -10 °C

Peso refrigerante: 1530 g

Informazione sul prodotto (Regolamento Commissione EU 2015/1095)

Consumo energetico per ciclo (abbattimento): 0.053 kWh/kg

Tempo ciclo di abbattimento (da +65°C a +10°C): 116 min

Capacità di carico totale (abbattimento): 40 kg