ZANUSSI PROFESSIONAL

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____

Abbattitori CW
Abbattitore rapido di temperatura Active, capacità 56 kg, per 20 teglie GN 1/1 o teglie 600x400 mm,

Abbattitori CW

Abbattitore rapido di temperatura Active, capacità 56 kg, per 20 teglie GN 1/1 o teglie 600x400 mm,

110719 (BC56A)	Abbattitore rapido di temperatura Active, capacità 56 kg, per 20 teglie GN 1/1 o teglie 600x400 mm, da +90 a +3°C

Descrizione

Articolo N° _____

Per 20 GN 1/1 o teglie 600x400 mm. Capacita' di carico: abbattimento 56 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 R404a (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.
- Prestazioni garantite a temperature ambiente fino a +32 °C
- 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.
- Soft Chilling (temperatura aria 0°C)
- 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).
- Gas refrigerante nel circuito: R404A
- Ciclo abbattimento: 56 kg da 90°C a 3°C in meno di 90 minuti.

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 2,5 hp.

ZANUSSI PROFESSIONAL

Abbattitori CW
Abbattitore rapido di temperatura Active, capacità 56 kg, per 20 teglie GN 1/1 o teglie 600x400 mm,

Zanussi Professional
www.zanussiprofessional.it
zanussiprofessional@electrolux.it

Accessori inclusi

- 1 x 1 sonda extra a 1 sensore per abbattitori congelatori — PNC 880213
- 4 x Struttura supporto vassoi rimovibile per 20 GN 1/1 — PNC 881010

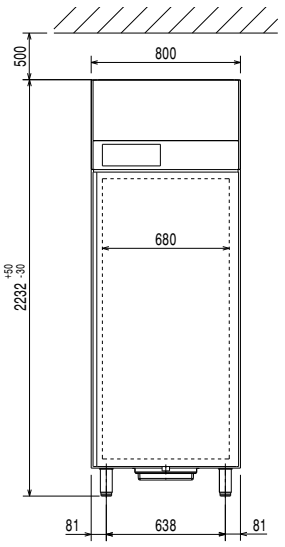
Accessori opzionali

- 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 rilsan bianca 600x400 mm — PNC 880864 ❑
- Struttura supporto vassoi rimovibile per 20 GN 1/1 — PNC 881010 ❑
- Griglia in rilsan bianca GN 1/1 — PNC 881061 ❑
- Rotaie struttura abbattitore — PNC 881182 ❑
- Stampante per versione base HACCP (per armadi e tavoli con controllo elettronico) — PNC 881532 ❑
- 2 griglie GN 1/1 in AISI 304 — PNC 921101 ❑
- Carrello per struttura scorrevole per 20 1/1 — PNC 922132 ❑
- Struttura scorrevole passo 60 per 20 GN 1/1 — PNC 922203 ❑
- Struttura scorrevole passo 80 per 20GN 1/1 — PNC 922205 ❑

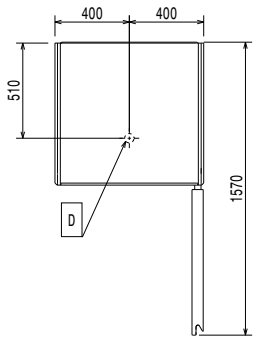
L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso

Abbattitori CW
Abbattitore rapido di temperatura Active, capacità 56 kg, per 20 teglie GN 1/1 o teglie 600x400 mm,

Fronte

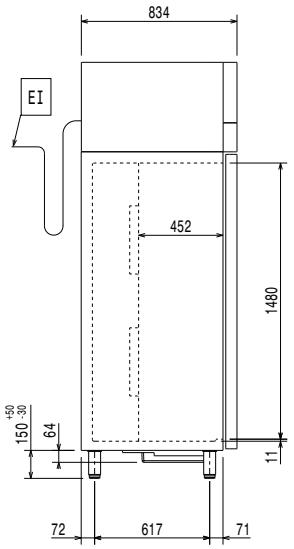


Alto



EI = Connessione elettrica
RO = Unità di connessione remota

Lato



Elettrico

Tensione di alimentazione:	
110719 (BC56A)	400 V/3N 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:	56 kg

Informazioni chiave

Dimensioni esterne, altezza:	2230 mm
Dimensioni esterne, larghezza:	800 mm
Dimensioni esterne, profondità:	835 mm
Peso netto:	231 kg
Peso imballo:	261 kg
Volume imballo:	1.83 m³

Dati refrigerazione

Tipo di refrigerante:	R404a
Potenza refrigerante:	5363 W
Potenza refrigerante alla temperatura di evaporazione:	-5 °C
Peso refrigerante:	4000 g

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