

Abbattitori-Congelatori CW
Abbattitore/congelatore Active,
capacità 19,5/15 kg, per 6 teglie
GN 1/1 o teglie 600x400 mm.

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____

**Abbattitori-Congelatori CW****Abbattitore/congelatore Active,**
capacità 19,5/15 kg, per 6 teglie GN 1/1
o teglie 600x400 mm.

110721 (BCF15A)

Abbattitore/congelatore Active,
capacità 19,5/15 kg, per 6
teglie GN 1/1 o teglie 600x400
mm, da +90 a -18°C.**Descrizione****Articolo N°**

Per 6 GN 1/1 o teglie 600x400 mm. Capacità di carico: abbattimento 19,5 kg : congelamento 15,2 kg (normativa UK). Pannello superiore esterno/interno e pannelli frontali e laterali in AISI 304. Angoli interni arrotondati e scarico. Porta cieca, incernierata a sinistra, reversibile. Unità refrigerata incorporata. Controllo elettronico, 5 cicli standard e 10 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 : +90-41°C. Per temperatura ambiente fino a 32°C.

Isolamento in ciclopentano (senza HCFC, CFC e HFC).

Gas refrigerante R404a (senza HCFC e CFC).

Caratteristiche e benefici

- Ciclo abbattimento: 19,5 kg da 90°C a 3°C in meno di 90 minuti.
- Ciclo congelamento: 15 kg da 90°C a -18°C in meno di 240 minuti.
- Soft Chilling (temperatura aria 0°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.
- 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).
- Sonda a sensore singolo di serie
- Funzione ARTE (Algoritmo per la stima reale del tempo residuo di abbattimento) per una migliore pianificazione del lavoro in cucina.
- Prestazioni garantite a temperature ambiente fino a +32 °C

Costruzione

- Isolamento in poliuretano ad alta densità (senza HCFC), spessore 60 mm
- Guarnizioni magnetiche riscaldate facili da rimuovere
- Interamente in acciaio inox AISI 304.
- Cella con angoli arrotondati per una maggiore facilità di pulizia
- Pannello frontale incernierato per un facile accesso ai principali componenti.
- Pannello ventola sollevabile per un facile accesso all'evaporatore per consentire le operazioni di pulizia
- Non sono richieste connessioni per l'acqua.
- L'acqua di sbrinamento può essere convogliata direttamente dentro lo scarico, oppure raccolta in un contenitore opzionale.
- Gas refrigerante nel circuito: R404A

Accessori inclusi

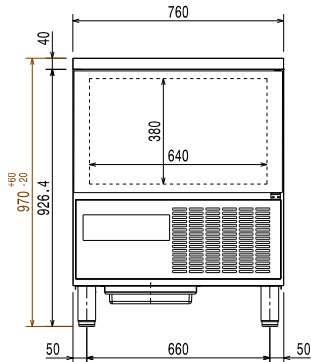
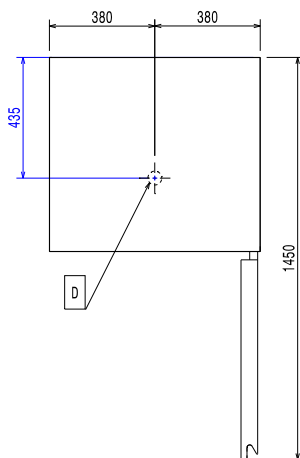
- 1 x 1 sonda extra a 1 sensore per PNC 880213
abbattitori congelatori

Accessori opzionali

- Kit per connessione avanzata HACCP per PNC 880183
abbattitori e abbatt./congelatori
- Sonda a 3 sensori per abbattitori PNC 880212
congelatori
- 1 sonda extra a 1 sensore per abbattitori PNC 880213
congelatori

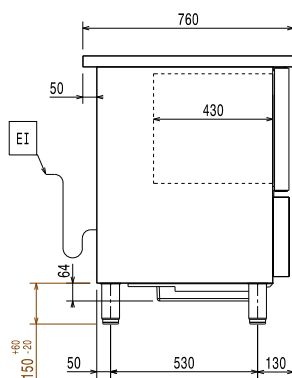
Approvazione: _____

- Griglia rilsan bianca 600x400 mm PNC 880864
- - NOT TRANSLATED - PNC 881052
- Griglia in rilsan bianca GN 1/1 PNC 881061
- 4 ruote per abbattitori PNC 881097
- Struttura a colonna per cottura/abbattimento per contenere abbattitore ed abbattitore/ congelatore 15 kg e sostenere forno 6 griglie FCF (tipo cross) PNC 881528
- Stampante per versione base HACCP (per armadi e tavoli con controllo elettronico) PNC 881532
- 2 griglie GN 1/1 in AISI 304 PNC 921101

Fronte

Alto


EI = Connessione elettrica
 = Unità di connessione
 remota

RO

Lato

Elettrico

Tensione di alimentazione:

110721 (BCF15A) 230 V/1N ph/50 Hz

Potenza installata 1.51 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: 6 - 1/1 contenitori

Capacità massima di carico: 15 kg

Informazioni chiave

Cardini porte: Lato destro

Dimensioni esterne, altezza: 970 mm

Dimensioni esterne, larghezza: 760 mm

Dimensioni esterne, profondità: 760 mm

Peso netto: 105 kg

Peso imballo: 115 kg

Volume imballo: 0.81 m³

Produttività abbattimento-congelamento per ciclo (norme NF): 0 kg - 10.8 kg

Produttività abbattimento-congelamento per ciclo (linee guida UK): 19.5 kg - 15.2 kg

Dati refrigerazione

Tipo di controllo: Elettronico

Tipo di refrigerante: R404a

Potenza refrigerante: 1072 W

Potenza refrigerante alla temperatura di evaporazione: -25 °C

Peso refrigerante: 850 g

Informazione sul prodotto (Regolamento Commissione EU 2015/1095)

Consumo energetico per ciclo (abbattimento): 0.0991 kWh/kg

Tempo ciclo di abbattimento (da +65°C a +10°C): 109 min

Capacità di carico totale (abbattimento): 30 kg

Consumo energetico per ciclo (congelamento): 0.3553 kWh/kg

Tempo ciclo di congelamento (da +65°C a -18°C): 259 min

Capacità di carico totale (congelamento): 15 kg