

Abbattitori-Congelatori CW
Abbattitore/congelatore Active,
capacità 64/56 kg, per 10 teglie GN
2/1 o teglie 600x800 mm, da +90

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____

**Abbattitori-Congelatori CW****Abbattitore/congelatore Active,**
capacità 64/56 kg, per 10 teglie GN 2/1
o teglie 600x800 mm, da +90

110724 (BCF64HA)

Abbattitore/congelatore Active,
capacità 64/56 kg, per 10
teglie GN 2/1 o teglie 600x800
mm, da +90 a -18°C.**Descrizione****Articolo N°**

Per 10 GN 2/1 o teglie 600x800 mm. Capacità di carico: abbattimento 64 kg; congelamento 56 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 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).

Approvazione: _____

Caratteristiche e benefici

- Ciclo abbattimento: 64 kg da 90°C a 3°C in meno di 90 minuti.
- Ciclo congelamento: 56 kg da 90°C a -18°C in meno di 240 minuti.
- Ciclo di Abbattimento Soft (temperatura aria -2°C).
- Ciclo di Abbattimento Hard (temperatura aria -20°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.
- 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
- 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.
- 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

- Finiture interne ed esterne in acciaio inox AISI 304 e pannello posteriore in acciaio zincato.
- Isolamento in poliuretano ad alta densità (senza HCFC), spessore 60 mm
- Componenti principali in acciaio inox AISI 304.
- Sviluppato e prodotto da azienda certificata ISO 9001 e ISO 14001.
- Interamente in acciaio inox AISI 304.
- Cella con angoli interni raggiati per una facile pulibilità.
- Ecologico: gas refrigerante R404A
- 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.

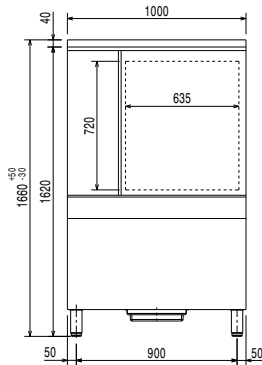
Accessori inclusi

- 1 x 1 sonda extra a 1 sensore per PNC 880213
abbattitori congelatori
- 1 x Struttura supporto vassoi rimovibile per PNC 881009
10 GN 2/1

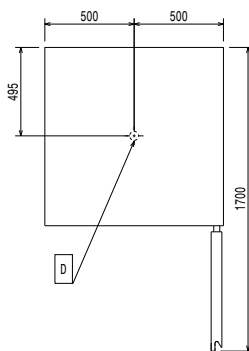
Accessori opzionali

- Base per struttura supporto vassoi 10 GN PNC 880075
2/1 per abbattitore/congelatore da 56 Kg
- 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
- Griglia rilsan bianca 600x400 mm PNC 880864
- Struttura supporto vassoi rimovibile per 10 PNC 881009
GN 2/1
- Griglia plastificata rilsan GN 2/1 PNC 881030
- 4 ruote per abbattitori PNC 881097
- Stampante per versione base HACCP (per PNC 881532
armadi e tavoli con controllo elettronico)
- Guide griglie passo 80 mm per FCF e FCV PNC 922117
10 2/1
- Guide griglie passo 60 mm per FCF e FCV PNC 922123
10 2/1
- Carrello per struttura scorrevole per 10 1/1 PNC 922128
e 2/1
- Kit per movimentare la struttura GN 2/1 PNC 922202

Fronte

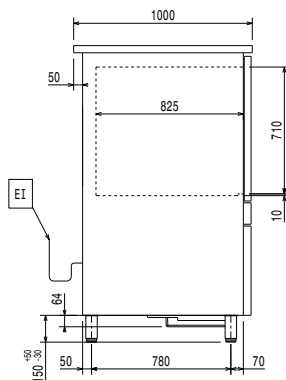


Alto



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

Lato



Elettrico

Tensione di alimentazione:

110724 (BCF64HA) 400 V/3N ph/50 Hz

Potenza installata 2.88 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 - 1/1 contenitori

Capacità massima di carico: 56 kg

Informazioni chiave

Dimensioni esterne, altezza: 1640 mm

Dimensioni esterne, larghezza: 1000 mm

Dimensioni esterne, profondità: 1010 mm

Peso netto: 235 kg

Peso imballo: 265 kg

Volume imballo: 1.92 m³

Dati refrigerazione

Tipo di refrigerante: R404a

Potenza refrigerante: 2540 W

Potenza refrigerante alla temperatura di evaporazione: -30 °C

Peso refrigerante: 3170 g

Informazione sul prodotto (Regolamento Commissione EU 2015/1095)

Consumo energetico per ciclo (abbattimento): 0.076 kWh/kg

Tempo ciclo di abbattimento (da +65°C a +10°C): 120 min

Capacità di carico totale (abbattimento): 80 kg

Consumo energetico per ciclo (congelamento): 0.27 kWh/kg

Tempo ciclo di congelamento (da +65°C a -18°C): 248 min

Capacità di carico totale (congelamento): 40 kg