

**Abbattitori e abbattitori/congelatori LW**  
**Abbattitore/congelatore capacità 30/25**  
**kg, per forno 6 teglie GN 1/1 o per**  
**teglie 600x400 mm, da +90**

ARTICOLO N° \_\_\_\_\_

MODELLO N° \_\_\_\_\_

NOME \_\_\_\_\_

SIS # \_\_\_\_\_

AIA # \_\_\_\_\_

**Abbattitori e abbattitori/congelatori LW****Abbattitore/congelatore capacità 30/25**  
**kg, per forno 6 teglie GN 1/1 o per teglie**  
**600x400 mm, da +90**

110775 (BCFWS061)

Abbattitore/congelatore  
capacità 30/25 kg, per forno 6  
teglie GN 1/1 o per teglie  
600x400 mm, da +90 a -18°C.**Descrizione****Articolo N°**

Per forno 6 GN 1/1 o teglie 600x400 mm o per 9 bacinelle gelato da 5 kg (mm 165x360x125h), 18 posizioni, passo 20mm. Capacità di carico: abbattimento 30 kg; congelamento 25 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: 25 Kg da 90°C a -18°C in meno di quattro ore.
- Ciclo di abbattimento: 30 Kg da 90°C a +3°C in meno di 90 minuti.
- Struttura interna multifunzione idonea ad alloggiare 6 griglie GN 1/1 (18 posizioni con passo 20 mm), 6 griglie o teglie da 600 x 400 mm (18 posizioni con passo 20 mm) oppure 9 bacinelle gelato da 5 kg ciascuna (h125x165x360 mm).
- 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.
- Ciclo di Abbattimento Soft (temperatura aria -2°C).
- 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.
- Prestazioni garantite a temperature ambiente fino a +43°C.

**Costruzione**

- Finiture interne ed esterne in acciaio inox AISI 304 e pannello posteriore in acciaio zincato.
- Componenti principali in acciaio inox AISI 304.
- Sviluppato e prodotto da azienda certificata ISO 9001 e ISO 14001.

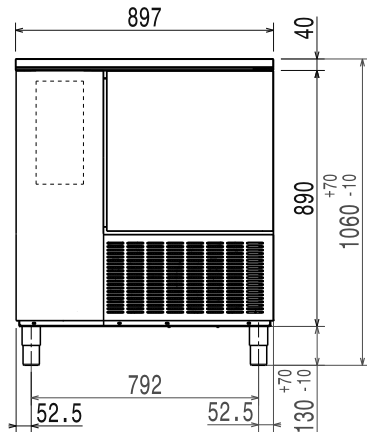
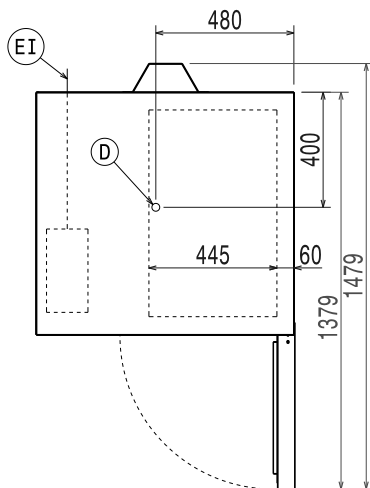
- Evaporatore con protezione antiruggine
- Motore e ventilatore con protezione IP23
- A richiesta, connessione PC, porta RS 485.
- Stampante disponibile come accessorio
- Cella con angoli interni raggiati per una facile pulibilità.
- Isolamento in poliuretano ad alta densità (senza HCFC), spessore 60 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 termostatica per ottimizzare l'efficienza dell'unità di raffreddamento.
- 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

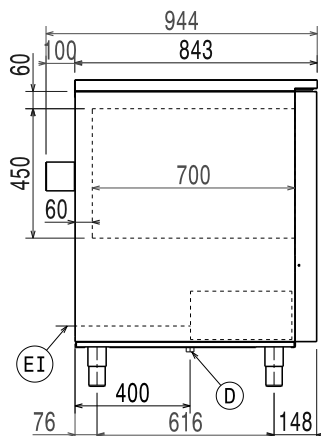
- 1 x Sonda a 3 sensori per abbattitori congelatori PNC 880212
- 1 x 5 paia di guide in inox per abbattitori/ congelatori 30 e 50 kg LW PNC 880312

### 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 esecuzione forno + abbattitore a colonna (6 GN) PNC 881049
- Griglia in rilsan bianca GN 1/1 PNC 881061
- Stampante per versione base HACCP (per armadi e tavoli con controllo elettronico) PNC 881532
- 2 griglie GN 1/1 in AISI 304 PNC 921101
- Struttura scorrevole per forno 6 GN 1/1, passo 65mm PNC 922005
- Struttura scorrevole per forno 5 GN 1/1, passo 80mm PNC 922008

**Fronte**

**Alto**


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

**Lato**

**Elettrico**
**Tensione di alimentazione:**

110775 (BCFWS061) 380-415 V/3N ph/50 Hz

**Potenza installata** 1.94 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:** 30 kg

**Informazioni chiave**
**Dimensioni esterne, altezza:** 1060 mm

**Dimensioni esterne, larghezza:** 897 mm

**Dimensioni esterne, profondità:** 944 mm

**Peso netto:** 169 kg

**Peso imballo:** 199 kg

**Volume imballo:** 1.29418 m<sup>3</sup>
**Dati refrigerazione**
**Unità refrigerata incorporata**
**Tipo di controllo:** Elettronico

**Potenza compressore:** 1,8 hp

**Tipo di refrigerante:** R404a

**Potenza refrigerante:** 1600 W

**Potenza refrigerante alla temperatura di evaporazione:** -30 °C

**Peso refrigerante:** 1800 g

**Informazione sul prodotto (Regolamento Commissione EU 2015/1095)**
**Consumo energetico per ciclo (abbattimento):** 0.09 kWh/kg

**Tempo ciclo di abbattimento (da +65°C a +10°C):** 76 min

**Capacità di carico totale (abbattimento):** 30 kg

**Consumo energetico per ciclo (congelamento):** 0.271 kWh/kg

**Tempo ciclo di congelamento (da +65°C a -18°C):** 242 min

**Capacità di carico totale (congelamento):** 25 kg