

# ALPENINOX

## CRIO Chill Power Abbattitore/congelatore 50/50 kg (10 GN 1/1), con USB

ARTICOLO N° \_\_\_\_\_

MODELLO N° \_\_\_\_\_

NOME \_\_\_\_\_

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

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



728893 (EABCS51C)

Abbattitore/congelatore per 10 GN 1/1 h=65mm, 50/50 kg. Supporto teglie multiuso (GN 1/1, 600X400mm, 18 bacinelle gelato 165x360x125mm) con 36 livelli passo 20mm. Completo di porta USB

### Descrizione

#### Articolo N° \_\_\_\_\_

Per 10 GN 1/1 o teglie 600x400 mm. Fino a 18 bacinelle gelato da 5Kg (mm 165x360x125h). 36 livelli, passo 20mm. Capacità di carico: abbattimento 50 kg; congelamento 50 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. . 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). Modello LW (lengthwise = inserimento teglie lato corto). Porta USB.

Approvazione: \_\_\_\_\_

### Caratteristiche e benefici

- Ciclo di congelamento: 50 Kg da 90°C a -18°C in meno di quattro ore
- Ciclo di abbattimento: 50 Kg da 90°C a +3°C in meno di 90 minuti.
- 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.
- Struttura interna multifunzione idonea ad alloggiare 10 griglie GN 1/1 (36 posizioni con passo 20 mm), 10 griglie o vassoi da 600 x 400 mm (36 posizioni con passo 20 mm) oppure 18 bacinelle gelato da 5 kg ciascuna (h125x165x360)
- Porta USB: per scaricare i dati HACCP dall'abbattitore (tempo, temperature della camera, allarmi, temperature della sonda)
- Prestazioni garantite a temperature ambiente fino a +43°C.

## Costruzione

- Ecologico: gas refrigerante R404A
- 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.
- Cella con angoli interni raggiati per una facile pulibilità.
- Isolamento in poliuretano ad alta densità (senza HCFC), spessore 60 mm
- 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.
- L'acqua di sbrinamento può essere convogliata direttamente dentro lo scarico, oppure raccolta in un contenitore opzionale.

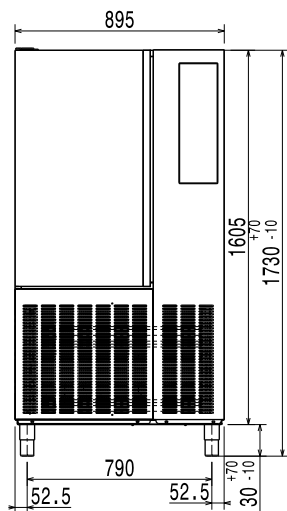
## Accessori inclusi

- 1 x 1 sonda con sensore a 3 punti per PNC 880212  
abbattitori-congelatori
- 2 x 5 PAIA GUIDE INOX-ABB./CONG. 30-50 KG- PNC 880312  
LW

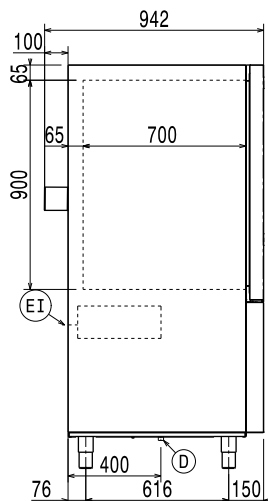
## Accessori opzionali

- Kit 4 ruote per abbattitori 30 e 50 Kg, LW PNC 880111
- Kit connessione avanzata HACCP per PNC 880183   
abbattitore e congelatore LW e CW
- 1 sonda con sensore a 3 punti per abbattitori- PNC 880212   
congelatori
- 1 sonda a sensore singolo per abbattitori- PNC 880213   
congelatori
- 2 sonde a sensore singolo per abbattitori- PNC 880214   
congelatori
- 3 sonde a sensore singolo per abbattitori- PNC 880215   
congelatori
- Griglia 600x400mm in rilsan per abbattitori e PNC 880294   
congelatori 70 Kg
- 5 PAIA GUIDE INOX-ABB./CONG. 30-50 KG-LW PNC 880312
- SUPPORTI TEGLIE ABBATT/CONG.10 GN1/1- PNC 881007   
LW
- Base di scorrimento per movimentare la PNC 881028   
struttura portateglie abbattitori 10 GN 1/1,LW
- Griglia GN 1/1 in rilsan bianco PNC 881061
- KIT PULSANTI PER ABB/CONG LW USB PNC 881143
- 2 griglie GN 1/1 in inox AISI 304 PNC 921101
- Carrello per struttura scorrevole portateglie per PNC 922004   
abbattitori 10 GN 1/1, LW
- Struttura scorrevole portateglie (10 livelli passo PNC 922006   
65mm) per abbattitori 10 GN 1/1, LW
- Struttura scorrevole portateglie (8 livelli passo PNC 922009   
80mm) per abbattitori 10 GN 1/1, LW
- Struttura scorrevole banqueting ottagonale per PNC 922015   
30 piatti (passo 65mm) per abbattitori 10 GN  
1/1, LW
- Struttura scorrevole portateglie pasticceria PNC 922066   
400x600mm (8 livelli passo 80mm) per  
abbattitori 10 GN 1/1, LW
- Software per sistema HACCP integrato EKIS PNC 922166

### Fronte

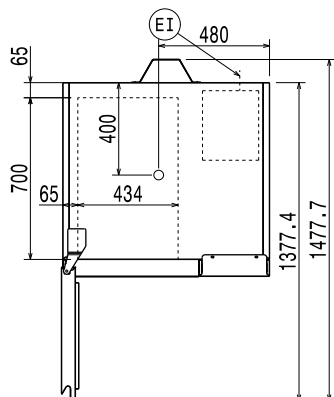


### Lato



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

### Alto



### Elettrico

Tensione di alimentazione:

728893 (EABCS51C) 380-415 V/3N ph/50 Hz

Potenza installata 4.26 kW

E' richiesto interruttore differenziale magnetotermico opportunamente dimensionato.

### Installazione

Spazio libero: 5 cm ai lati e sul retro

Si raccomanda di seguire scrupolosamente le istruzioni fornite con l'apparecchiatura.

### Capacità

Capacità massima di carico: 50 kg

GN: 10 - 1/1 containers

### Informazioni chiave

Dimensioni esterne, larghezza: 895 mm

Dimensioni esterne, altezza: 1730 mm

Dimensioni esterne, profondità: 942 mm

Peso imballo: 275 kg

Volume imballo: 2.05 m<sup>3</sup>

### Dati refrigerazione

Tipo di refrigerante: R404a

Potenza refrigerante: 2540 W

Potenza refrigerante alla temperatura di evaporazione: -30 °C

Peso refrigerante: 4500 g

### Informazione sul prodotto (Regolamento Commissione EU 2015/1095)

Consumo energetico per ciclo (abbattimento): 0.073 kWh/kg

Tempo ciclo di abbattimento (da +65° C a +10°C): 70 min

Capacità di carico totale (abbattimento): 50 kg

Consumo energetico per ciclo (congelamento): 0.221 kWh/kg

Tempo ciclo di congelamento (da +65° C a -18°C): 254 min

Capacità di carico totale (congelamento): 50 kg