

## CRIO Chill Smart Abbattitore rapido CW 10kg (6 GN 1/1)

ARTICOLO N° \_\_\_\_\_

MODELLO N° \_\_\_\_\_

NOME \_\_\_\_\_

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

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



728525 (EABP0071)

Abbattitore per 6 GN 1/1  
(h=65mm max 3 GN 1/1),  
12.5/7,2 kg. Supporto teglie  
(GN 1/1, 600X400mm) con 6  
livelli passo 50mm.

### Descrizione

#### Articolo N°

Per 6 GN 1/1 o teglie 600x400 mm (h=65mm max 3 teglie). Capacità di carico: abbattimento 10 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. Unità 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 R134a (senza HCFC e CFC). Modello CW (crosswise = inserimento teglie lato lungo). Dotazione di serie supporti teglie in filo passo 50 mm.

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

### Caratteristiche e benefici

- Ciclo Abbattimento: 10 kg da 90°C a 3°C in meno di 90 minuti.
- 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).
- Funzione Turbo cooling: l'abbattitore lavora continuamente 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.
- 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).
- Tutte le informazioni sono registrate: data, ora, ciclo, temperatura al cuore, temperatura di mantenimento, parametri HACCP.
- Ciclo di Abbattimento Soft (temperatura aria -2°C).
- Performance garantita ad una temperatura ambiente di +40°C

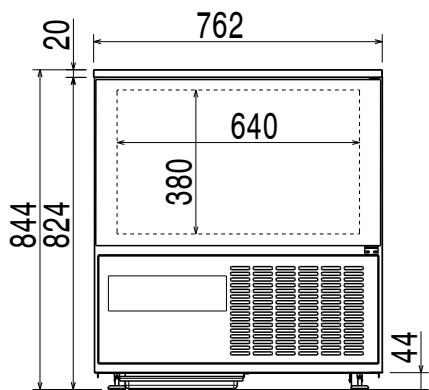
### Costruzione

- 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 necessita di allacciamenti idrici.
- L'acqua di sbrinamento può essere convogliata direttamente dentro lo scarico, oppure raccolta in un contenitore opzionale.
- Gas refrigerante R134a.

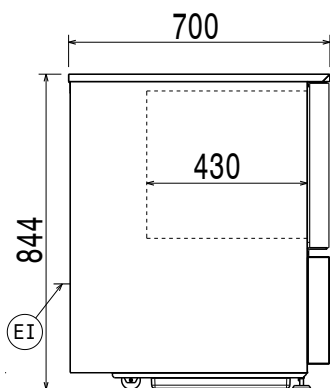
### Accessori opzionali

- Kit connessione avanzata HACCP per  
abbattitore e congelatore LW e CW  PNC 880183
- 1 sonda con sensore a 3 punti per  
abbattitori-congelatori  PNC 880212
- 1 sonda a sensore singolo per  
abbattitori-congelatori  PNC 880213
- 4 PIEDINI PER ABBATTITORE  
SOTTOTAVOLO  PNC 880338
- Griglia in rilsan bianco per frigo 400 lt  
ed abbattitori CW  PNC 880864
- Griglia GN 1/1 in rilsan bianco  PNC 881061
- 2 griglie GN 1/1 in inox AISI 304  PNC 921101

**Fronte**



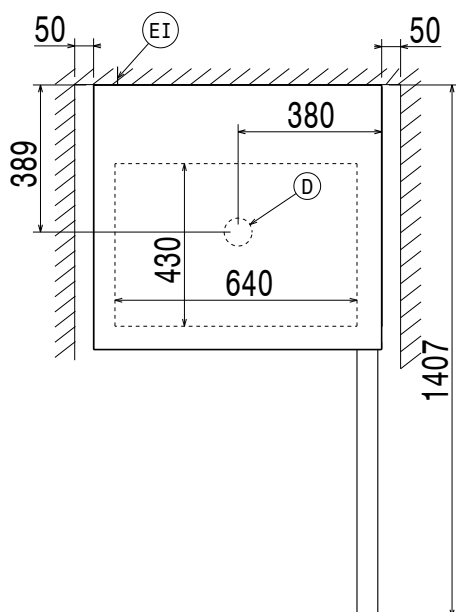
**Lato**



EI = Connessione elettrica

RO = Unità di connessione remota

**Alto**



### Elettrico

Tensione di alimentazione:

728525 (EABP0071) 230 V/1 ph/50 Hz

Potenza installata 0.64 kW

E' richiesto interruttore differenziale magnetotermico opportunamente dimensionato.

### Installazione

Lasciare uno spazio libero di: 5 cm sui fianchi e retro.

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

### Capacità

Capacità teglie GN 1/1 - n° 6

Tipologia teglie GN 1/1;600x400

Capacità massima di carico - teglie  
altezza 65mm - n° 3

### Informazioni chiave

Capacità: 10 kg

Cardini porte:

Dimensioni esterne, larghezza: 762 mm

Dimensioni esterne, altezza: 844 mm

Dimensioni esterne, profondità: 700 mm

Dimensioni esterne, profondità con  
porte aperte: 1407 mm

Peso netto: 88 kg

Livello di rumorosità: 61 dBA

Materiale esterno: AISI 304

Materiale interno: AISI 304

Materiale esterno porta: AISI 304

Materiale pannelli interni: AISI 304

Produttività abbattimento-  
congelamento per ciclo (norme NF): 7.2 kg - 0 kg

Produttività abbattimento-  
congelamento per ciclo (linee guida  
UK): 10 kg - 0 kg

Termostato Elettronico

Termometri Digitale

N° di posizioni: 6; 50 mm

### Dati refrigerazione

Tipo di controllo: Elettronico

Potenza compressore: 1/4 hp

Tipo di refrigerante: R134a

Potenza refrigerante: 791 W

Potenza refrigerante alla  
temperatura di evaporazione: -5 °C

Peso refrigerante: 480 g

Temperatura minima di  
funzionamento: 3 °C

Temperatura massima di  
funzionamento: 90 °C

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

Consumo energetico per ciclo  
(abbattimento): 0.0655 kWh/kg

Tempo ciclo di abbattimento (da +65°C a +10°C): 119 min  
Capacità di carico totale (abbattimento): 15 kg

