

# ALPENINOX

## CRIO Chill Smart Abbattitore rapido CW 15,2kg (6 GN 1/1) remoto

ARTICOLO N° \_\_\_\_\_

MODELLO N° \_\_\_\_\_

NOME \_\_\_\_\_

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

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



728823 (EABP0101R)

Abbattitore per 6 GN 1/1  
(h=65mm max 3 GN 1/1),  
15,2 kg. Supporto teglie (GN  
1/1, 600X400mm) con 6 livelli  
passo 50mm. Remoto.

### Descrizione

#### Articolo N° \_\_\_\_\_

Per 6 GN 1/1 o teglie 600x400 mm. Capacità di carico: abbattimento 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 destra, reversibile. Predisposizione per connessione a gruppo remoto (non incluso). 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 e sonda.

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

### Caratteristiche e benefici

- Ciclo abbattimento: 15 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.
- Funzione ARTE (Algoritmo per la stima reale del tempo residuo di abbattimento) per una migliore pianificazione del lavoro in cucina.
- Sonda a sensore singolo di serie
- 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.
- L'acqua di sbrinamento può essere convogliata direttamente dentro lo scarico, oppure raccolta in un contenitore opzionale.
- Predisposizione per connessione a gruppo remoto (non incluso).
- Gas refrigerante R134a.

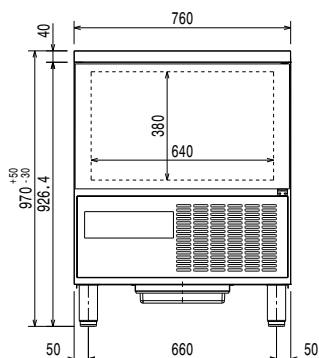
### **Accessori inclusi**

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

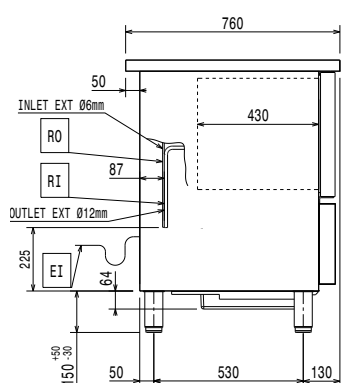
### **Accessori opzionali**

- 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
- Griglia in rilsan bianco per frigo 400 lt  
ed abbattitori CW PNC 880864
- Griglia GN 1/1 in rilsan bianco PNC 881061
- Kit sovrapposizione forno 6 GN 1/1 su  
abbattitore da 15 Kg. Include doccetta  
retraibile. PNC 881528
- 2 griglie GN 1/1 in inox AISI 304 PNC 921101

### Fronte

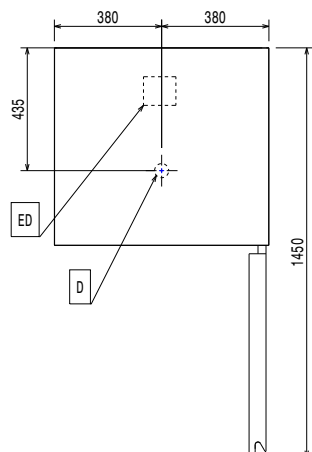


### Lato



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

### Alto



### Elettrico

**Tensione di alimentazione:**

728823 (EABP0101R) 220-240 V/1 ph/50/60 Hz

**Potenza installata** 0.12 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

**GN:** 6 - teglie 1/1

**Tipologia teglie** GN 1/1;600x400

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

### Informazioni chiave

**Capacità:** 15 kg

**Numero porte:** 1

**Cardini porte:**

**Dimensioni esterne, larghezza:** 760 mm

**Dimensioni esterne, altezza:** 975 mm

**Dimensioni esterne, profondità:** 760 mm

**Dimensioni esterne, profondità con porte aperte:** 1450 mm

**Peso netto:** 85 kg

**Livello di rumorosità:** 62 dBA

**Materiale esterno:** AISI 304

**Materiale interno:** AISI 304

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

**Produttività abbattimento-congelamento per ciclo (linee guida UK):** 15.2 kg - 0 kg

**Termostato** Elettronico

**Termometri** Digitale

**N° di posizioni:** 6; 50 mm

### Dati refrigerazione

**Tipo di controllo:** Elettronico

**Tipo di refrigerante:** R134a

**Potenza refrigerante:** 0 W

**Potenza refrigerante alla temperatura di evaporazione:** 7.2 °C

**Temperatura minima di funzionamento:** 3 °C

**Temperatura massima di funzionamento:** 63 °C

**N°di sbrinamenti in 24 ore:** 6