

ALPENINOX

CRIO Chill Smart Abbattitore rapido CW 28kg (10 GN 1/1)

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____



728211 (EABP0201)

Abbattitore per 10 GN 1/1
(h=65mm max 6 GN 1/1), 28
kg. Supporto teglie (GN 1/1,
600X400mm) con 10 livelli
passo 50mm.

Descrizione

Articolo N° _____

Per 10 GN 1/1 o teglie 600x400 mm. Capacità di carico: abbattimento 28 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. Unita' 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 e sonda.

Approvazione: _____

Caratteristiche e benefici

- Funzione Turbo cooling: l'abbattitore lavora continuamente alla temperatura desiderata. Ideale per produzioni in continuo.
- Sonda a sensore singolo di serie
- Ciclo abbattimento: 28 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).
- 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.
- Ciclo di Abbattimento Soft (temperatura aria -2°C).
- Performance garantita ad una temperatura ambiente di +40°C

Costruzione

- 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.
- Guarnizioni magnetiche riscaldate facili da rimuovere
- Isolamento in poliuretano ad alta densità (senza HCFC), spessore 60 mm.
- 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.

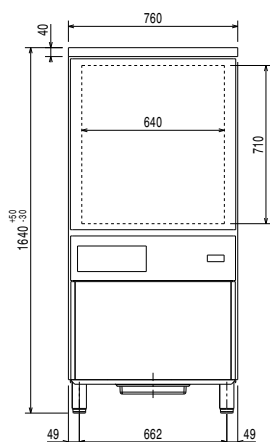
Accessori inclusi

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

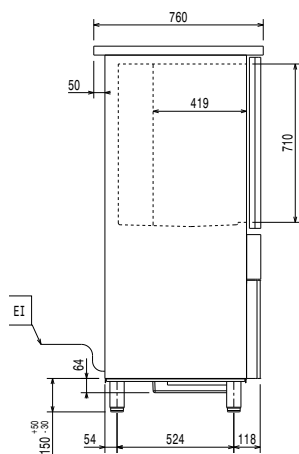
Accessori opzionali

- 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
- 3 sonde a sensore singolo per abbattitori-congelatori PNC 880215
- Griglia in rilsan bianco per frigo 400 lt ed abbattitori CW PNC 880864
- Griglia GN 1/1 in rilsan bianco PNC 881061
- Kit 4 ruote per abbattitori PNC 881097
- Base di scorrimento per movimentare la struttura portateglie abbattitori 10 GN 1/1, CW PNC 881518
- 2 griglie GN 1/1 in inox AISI 304 PNC 921101
- Guide griglie GN 1/1 passo 80 mm per forni EF 10 GN 1/1 elettrici PNC 922115
- Guide griglie GN 1/1 passo 80 mm per forni EF 10 GN 1/1 gas PNC 922116
- Guide griglie GN 1/1 passo 60 mm per forni EF 10 GN 1/1 elettrici PNC 922121
- Guide griglie GN 1/1 passo 60 mm per forni EF 10 GN 1/1 gas PNC 922122
- Carrello per struttura scorrevole portateglie per abbattitori 10 GN 1/1 e 2/1, CW PNC 922128
- Carrello per struttura scorrevole portateglie forni ed abbattitori 10 GN 1/1 PNC 922130
- Kit per movimentare la struttura 10 GN 1/1 (da fissa a scorrevole) PNC 922201

Fronte

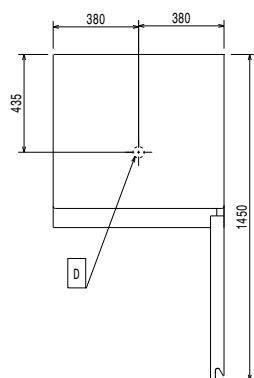


Lato



EI = Connessione elettrica
RO = Unità di connessione remota

Alto



Elettrico

Tensione di alimentazione:

728211 (EABP0201) 220-240 V/1 ph/50 Hz

Potenza installata 1.21 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

Teglie 1/1 GN - n° 10

Tipologia teglie GN 1/1;600x400

Capacità massima di carico - teglie altezza 65mm - n° 6

Informazioni chiave

Cardini porte:

Dimensioni esterne, larghezza: 760 mm

Dimensioni esterne, altezza: 1640 mm

Dimensioni esterne, profondità: 760 mm

Dimensioni esterne, profondità con porte aperte: 1500 mm

Peso netto: 124 kg

Livello di rumorosità: 66 dBA

Materiale esterno: AISI 304

Materiale interno: AISI 304

Produttività abbattimento-congelamento per ciclo (norme NF):

21.6 kg - 0 kg

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

27 kg - 0 kg

Termostato Elettronico

Termometri Digitale

N° di posizioni: 10; 50 mm

Dati refrigerazione

Tipo di controllo: Elettronico

Potenza compressore: 1 hp

Tipo di refrigerante: R134a

Potenza refrigerante: 1419 W

Potenza refrigerante alla temperatura di evaporazione: -10 °C

Peso refrigerante: 1530 g

Temperatura minima di funzionamento: 3 °C

Temperatura massima di funzionamento: 90 °C

Gruppo frigorifero: Incorporato

Informazione sul prodotto (Regolamento Commissione EU 2015/1095)

Consumo energetico per ciclo (abbattimento):	0.053 kWh/kg
Tempo ciclo di abbattimento (da +65°C a +10°C):	116 min
Capacità di carico totale (abbattimento):	40 kg