

ALPENINOX

CRIO Chill Power Abbattitore-Congelatore LW 70/70 kg (10 GN 2/1) remoto

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____



728826 (EABCS72CR)

Abbattitore/congelatore per 10 GN 2/1 h=65mm, 70/70 kg. Supporto teglie multiuso (GN 2/1, 600X800mm, 36 bacinelle gelato 165x360x125mm) con 36 livelli passo 20mm. Remoto.

Descrizione

Articolo N° _____

Per 10 GN 2/1 o per teglie 600x800 mm. Fino a 36 bacinelle gelato da 5Kg (mm 165x360x125h) . 36 livelli, passo 20mm. Capacità di carico: abbattimento 70 kg; congelamento 70 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. Predisposto per connessione a gruppo refrigerante remoto (non incluso). 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). Modello LW (lengthwise = inserimento teglie lato corto).

Approvazione: _____

Caratteristiche e benefici

- 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 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.
- Ciclo di mantenimento a +3°C o -36°C, attivato automaticamente alla fine di ogni ciclo, per risparmiare energia e mantenere la temperatura raggiunta (possibile anche attivazione manuale).
- 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.
- Funzione TURBO COOLING: l'abbattitore lavora a piena potenza tutto il giorno alla temperatura desiderata. Ideale per produzioni in continuo.
- 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.
- 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.
- Ciclo di abbattimento: 70 Kg da 90°C a +3°C in meno di 90 minuti.
- Ciclo di congelamento: 70 Kg da 90°C a -18°C in meno di quattro ore.
- Isolamento in poliuretano ad alta densità, spessore 75 mm, privo di HCFC.
- Prestazioni garantite a temperature ambiente fino a +43°C.

ALPENINOX

Abbattitore-Congelatore LW 70/70 kg (10 GN 2/1) remoto

CRIO Chill Power

Costruzione

- Sviluppato e prodotto da azienda certificata ISO 9001 e ISO 14001.
- Predisposizione per connessione a gruppo remoto (non incluso).
- Evaporatore con protezione antiruggine
- Motore e ventilatore con protezione IP23
- A richiesta, connessione PC, porta RS 485.
- Non sono richieste connessioni per l'acqua.
- Stampante disponibile come accessorio
- Cella con angoli interni raggiati per una facile pulibilità.
- 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.
- Componenti principali in acciaio inox AISI 304.
- L'acqua di sbrinamento può essere convogliata direttamente dentro lo scarico, oppure raccolta in un contenitore opzionale.

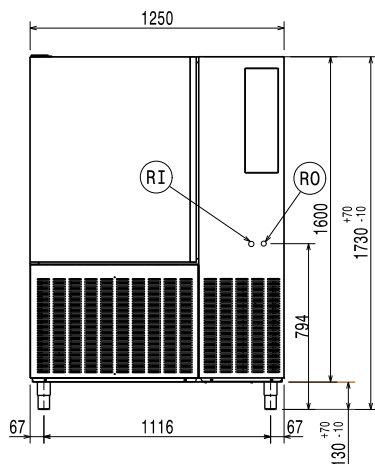
Accessori inclusi

- 1 x 1 sonda con sensore a 3 punti per
abbattitori-congelatori PNC 880212

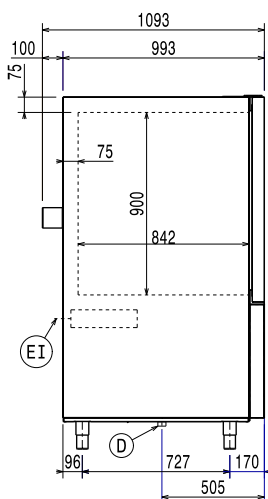
Accessori opzionali

- 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
- 2 sonde a sensore singolo per abbattitori-
congelatori PNC 880214
- 3 sonde a sensore singolo per abbattitori-
congelatori PNC 880215
- Griglia 600x400mm in rilsan per abbattitori e
congelatori 70 Kg PNC 880294
- 5 PAIA GUIDE INOX-ABB./CONG. 70 KG-LW PNC 880313
- Base di scorrimento per movimentare la
struttura portateghe abbattitori 10 GN 2/1,LW PNC 881029
- Carrello per struttura scorrevole portateghe per
abbattitori 10 GN 2/1, LW PNC 922042
- Struttura scorrevole portateghe (10 livelli passo
65mm) per abbattitori 10 GN 2/1, LW PNC 922043
- Struttura scorrevole portateghe (8 livelli passo
80mm) per abbattitori 10 GN 2/1, LW PNC 922045
- Struttura scorrevole portateghe pasticceria
400x600mm (8 livelli passo 80mm) per
abbattitori 10 GN 2/1, LW PNC 922067

Fronte

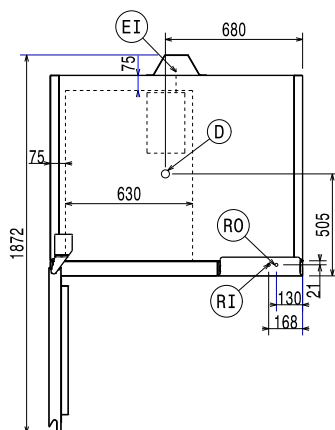


Lato



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

Alto



Elettrico

Tensione di alimentazione:

728826 (EABCS72CR) 220-240 V/1 ph/50/60 Hz

Potenza installata 0.45 kW

E' richiesto interruttore differenziale magnetotermico opportunamente dimensionato.

Installazione

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 2/1 - n°: 10

Capacità massima di carico - teglie altezza 65mm - n° 10

Informazioni chiave

Capacità:	70 kg
Numero porte:	1
Cardini porte:	Lato sinistro
Dimensioni esterne, larghezza:	1250 mm
Dimensioni esterne, altezza:	1730 mm
Dimensioni esterne, profondità:	1093 mm
Materiale esterno:	AISI 304
Materiale interno:	AISI 304
Produttività abbattimento-congelamento per ciclo (norme NF):	50.4 kg - 50.4 kg
Produttività abbattimento-congelamento per ciclo (linee guida UK):	70 kg - 70 kg
Termostato	Elettronico
Termometri	Digitale
Tipologia teglie	600x400; GN 2/1; Gelato
N° di posizioni:	36; 20 mm

Dati refrigerazione

Tipo di controllo:	Elettronico
Tipo di refrigerante:	R404a
Temperatura minima di funzionamento:	-18 °C
Temperatura massima di funzionamento:	90 °C
Gruppo refrigerazione remoto:	Fornito come accessorio
Tipo di sbrinamento:	Elettrico
Potenza refrigerante consigliata*:	9320 W
Condizione a temperatura d'evaporazione:	-10 °C
Condizione a temperatura di condensazione:	45 °C
Condizione a temperatura ambiente:	32 °C
Tubi connessione (remoto) - uscita:	18 mm
Tubi connessione (remoto) - entrata:	9.5 mm

*Nota: Potenza refrigerante calcolata a una distanza lineare di 20 metri (tubazioni non incluse).