

ALPENINOX

CRIO Chill Power Abbattitore-Congelatore 100/85 kg (20 GN 1/1) remoto

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____



727102 (EABC101CR)

Abbattitore/congelatore per 20 GN 1/1 h=65mm, 100/85 kg. Per utilizzo con carrelli specifici dotati di struttura porta teglie (accessori). Remoto.

Descrizione

Articolo N°

Per 20 GN 1/1 o teglie 600x400 mm. Capacità di carico: abbattimento 100 kg; congelamento 85 kg (normativa UK). Compatibile con i più 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. 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) progettato per utilizzo con carrelli specifici dotati di struttura portateglie (vari modelli disponibili come accessori).

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 -22°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.
- Funzione TURBO COOLING: l'abbattitore lavora a piena potenza tutto il giorno 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.
- 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 a 3 sensori fornita di serie
- Ciclo di abbattimento: 100 Kg da 90°C a +3°C in meno di 90 minuti.
- Ciclo di congelamento: 85 Kg da 90°C a -18°C in meno di quattro ore
- I tempi di abbattimento e congelamento possono variare in base al quantitativo di cibo, la densità, il contenuto di umidità e il tipo di contenitori utilizzati. La capacità di abbattimento in base alle normative NF è di 72 kg.
- Isolamento in poliuretano ad alta densità, spessore 65 mm, privo di HCFC.
- Prestazioni garantite a temperature ambiente fino a +43°C.

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.

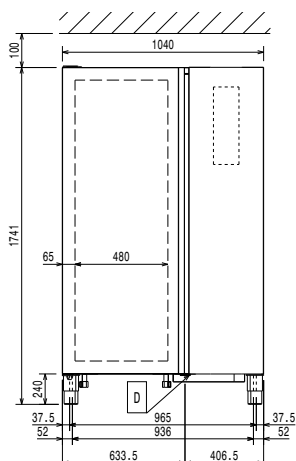
Accessori inclusi

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

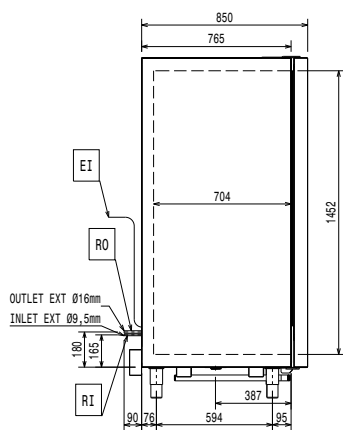
Accessori opzionali

- 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 GN 1/1 in rilsan bianco PNC 881061
- 2 griglie GN 1/1 in inox AISI 304 PNC 921101
- Carrello con struttura portateglie (20 livelli
passo 63mm) per abbattitori 20 GN 1/1, LW PNC 922007
- Carrello con struttura portateglie (16 livelli
passo 80mm) per abbattitori 20 GN 1/1, LW PNC 922010
- Carrello con struttura banqueting ottagonale
per 54 piatti (passo 74mm) per abbattitori 20
GN 1/1, LW PNC 922016
- Carrello con struttura portateglie pasticceria
400x600mm (16 livelli passo 80mm) per
abbattitori 20 GN 1/1, LW PNC 922068

Fronte

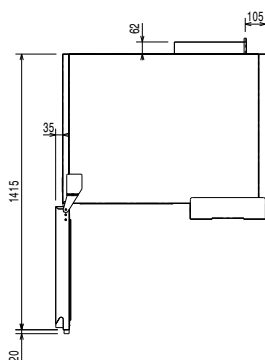


Lato



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

Alto



Elettrico

Tensione di alimentazione:

727102 (EABC101CR) 380-415 V/3N ph/50/60 Hz

Potenza installata

0.88 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 n.: 20 x GN 1/1

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

20

Informazioni chiave

Capacità: 100 kg

Cardini porte: Lato sinistro

Dimensioni esterne, larghezza: 1040 mm

Dimensioni esterne, altezza: 1741 mm

Dimensioni esterne, profondità: 850 mm

Materiale esterno: AISI 304

Materiale interno: AISI 304

Produttività abbattimento-congelamento per ciclo (norme NF): 72 kg - 72 kg

Produttività abbattimento-congelamento per ciclo (linee guida UK): 100 kg - 85 kg

Termostato Elettronico

Termometri Digitale

Tipologia teglie GN 1/1;600x400

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*: 5350 W

Condizione a temperatura d'evaporazione: -30 °C

Condizione a temperatura di condensazione: 45 °C

Condizione a temperatura ambiente: 32 °C

Tubi connessione (remoto) - uscita: 16 mm

Tubi connessione (remoto) -
entrata: 9.5 mm

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

Informazione sul prodotto (Regolamento Commissione EU 2015/1095)

Consumo energetico per ciclo
(abbattimento): 0 kWh/kg

Tempo ciclo di abbattimento
(da +65°C a +10°C): 0 min

Capacità di carico totale
(abbattimento): 0 kg

Consumo energetico per ciclo
(congelamento): 0 kWh/kg

Tempo ciclo di congelamento
(da +65°C a -18°C): 0 min

Capacità di carico totale
(congelamento): 0 kg