

ALPENINOX

CRIO Chill Power Abbattitore-Congelatore roll- in 120/100 kg (20 GN 2/1)

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____



728677 (EABF120)

Abbattitore/congelatore ROLL-IN per 20 GN 2/1 h=65mm, 120/100 kg. Per utilizzo con carrelli specifici dotati di struttura porta teglie (accessori).

Descrizione

Articolo N° _____

Per 20 GN 2/1 o teglie 600x800 mm o 40 GN 1/1. Capacità di carico: abbattimento 120 kg; congelamento 100 kg (normativa UK). Compatibile con i piu' diffusi forni combi 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 destra e profili riscaldati. Unità refrigerata aria/acqua incorporata. 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. Ciclo abbattimento: da +90 a +3°C. Ciclo di congelamento: da +90 a -18°C. Per temperatura ambiente fino a 43°C. Isolamento in ciclopentano (senza HCFC, CFC e HFC). Gas refrigerante R404a (senza HCFC e CFC).

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 -35°C.
- Ciclo Cruise: la macchina imposta automaticamente i parametri per ottimizzare i tempi ed il risultato dell'abbattimento (funzionamento con sonda)
- 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).
- 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.
- 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.
- 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 a 3 sensori fornita di serie
- Ciclo di abbattimento: 120 kg da 90°C a +3°C in meno di 90 minuti.
- Ciclo di congelamento: 100 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 144 kg.
- Prestazioni garantite a temperature ambiente fino a +43°C.

ALPENINOX

Abbattitore-Congelatore roll-in 120/100 kg (20 GN 2/1) CRIO Chill Power

Costruzione

- Interamente in acciaio inox AISI 304.
- Sviluppato e prodotto da azienda certificata ISO 9001 e ISO 14001.
- Evaporatore con protezione antiruggine
- A richiesta, connessione PC, porta RS 485.
- Stampante disponibile come accessorio
- Cella con angoli interni raggiati per una facile pulibilità.
- Isolamento in poliuretano ad alta densità (senza HCFC), spessore 60 mm
- 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.
- Motori e ventilatori impermeabili con protezione IP21.
- I residui possono essere convogliati direttamente verso lo scarico, ma possono anche essere raccolti in un contenitore opzionale.
- Componenti principali in acciaio inox AISI 304.
- Motore e ventilatore con protezione IP23
- Non sono richieste connessioni per l'acqua.
- 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 PNC 880212
abbattitori-congelatori

Accessori opzionali

- Carrello per struttura scorrevole GN 2/1 in PNC 880017
inox
- Base di stazionamento inox per struttura PNC 880018
scorrevole GN 2/1
- Kit connessione avanzata HACCP per PNC 880183
abbattitore e congelatore LW e CW
- 1 sonda con sensore a 3 punti per PNC 880212
abbattitori-congelatori
- 1 sonda a sensore singolo per abbattitori- PNC 880213
congelatori
- 2 sonde a sensore singolo per abbattitori- PNC 880214
congelatori
- 3 sonde a sensore singolo per abbattitori- PNC 880215
congelatori
- Struttura scorrevole passo 60 mm per GN PNC 881449
2/1
- Carrello con struttura portateglie (20 livelli PNC 922044
passo 63mm) per abbattitori 20 GN 2/1,
LW
- Carrello con struttura portateglie (16 livelli PNC 922046
passo 80mm) per abbattitori 20 GN 2/1,
LW

- Carrello con struttura banqueting ottagonale PNC 922055
per 92 piatti (passo 85mm) per abbattitori 20
GN 2/1, LW
- Carrello con struttura portateglie pasticceria PNC 922069
400x600mm (16 livelli passo 80mm) per
abbattitori 20 GN 2/1, LW
- Carrello per struttura scorrevole portateglie per PNC 922134
abbattitori 20 GN 2/1
- Base stazionamento struttura scorrevole PNC 922142
portateglie forni ed abbattitori 20 GN 2/1
- Struttura scorrevole portateglie (20 livelli PNC 922204
passo 60mm) per abbattitori 20 GN 2/1
- Struttura scorrevole portateglie (14 livelli PNC 922206
passo 80mm) per abbattitori 20 GN 2/1

Elettrico

Tensione di alimentazione:

728677 (EABF120) 400 V/3N ph/50 Hz

Potenza installata 6.51 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 2/1 o 40xGN 1/1

Capacità massima di carico - teglie
altezza 65mm - n° 20

Informazioni chiave

Capacità:	120 kg
Numero porte:	1
Cardini porte:	Lato destro
Dimensioni esterne, larghezza:	1400 mm
Dimensioni esterne, altezza:	2473 mm
Dimensioni esterne, profondità:	1206 mm
Dimensioni esterne, profondità con porte aperte:	2124 mm
Livello di rumorosità:	69,3 dBA
Materiale esterno:	AISI 304
Materiale interno:	AISI 304
Produttività abbattimento-congelamento per ciclo (linee guida UK):	120 kg - 100 kg
Termostato	Elettronico
Tipologia teglie	600x400;GN 2/1

Dati refrigerazione

Tipo di controllo:	Elettronico
Potenza compressore:	4 hp
Tipo di refrigerante:	R404a
Potenza refrigerante:	4260 W
Potenza refrigerante alla temperatura di evaporazione:	-30 °C
Peso refrigerante:	6900 g
Temperatura minima di funzionamento:	-18 °C
Temperatura massima di funzionamento:	90 °C
Tipo di sbrinamento:	Elettrico
N°di sbrinamenti in 24 ore:	3

Informazione sul prodotto (Regolamento Commissione EU 2015/1095)

Consumo energetico per ciclo (abbattimento):	0.074 kWh/kg
Tempo ciclo di abbattimento (da +65°C a +10°C):	77 min
Capacità di carico totale (abbattimento):	120 kg

Consumo energetico per ciclo (congelamento):	0.235 kWh/kg
Tempo ciclo di congelamento (da +65°C a -18°C):	263 min
Capacità di carico totale (congelamento):	120 kg