

## **CRIO Chill Power Abbattitore-Congelatore roll-in passante 180/170 kg (20 GN 2/1) remoto**

ARTICOLO N° \_\_\_\_\_

MODELLO N° \_\_\_\_\_

NOME \_\_\_\_\_

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

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



728682 (EABCRP180)

Abbattitore/congelatore ROLL-IN PASSANTE per 20 GN 2/1 h=65mm, 180/170 kg. Per utilizzo con carrelli specifici dotati di struttura porta teglie (accessori). Remoto

### Descrizione

#### Articolo N° \_\_\_\_\_

Per 20 GN 2/1 o teglie 600x800 mm o 40 GN 1/1. Capacità di carico: abbattimento 180 kg; congelamento 170 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. Porte cieche con cerniera a destra. 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).

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

### Caratteristiche e benefici

- Ciclo di abbattimento: 180 Kg da 90°C a +3°C in meno di 90 minuti.
- Ciclo di congelamento: 170 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.
- Abbattitore passante con due porte una per lato per un corretto flusso del prodotto abbattuto
- Ciclo di Abbattimento Soft (temperatura aria -2°C).
- Ciclo di Abbattimento Hard (temperatura aria -20°C).
- 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.
- 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.
- 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).
- Funzione TURBO COOLING: l'abbattitore lavora a piena potenza tutto il giorno alla temperatura desiderata. Ideale per produzioni in continuo.
- 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.
- Ciclo di Congelamento rapido (abbattimento Shock) con temperatura dell'aria -35°C.
- 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).
- Ciclo Cruise: la macchina imposta automaticamente i parametri per ottimizzare i tempi ed il risultato dell'abbattimento (funzionamento con sonda)
- Sonda a 3 sensori fornita di serie
- Isolamento in poliuretano ad alta densità, spessore 85 mm, privo di HCFC.
- Prestazioni garantite a temperature ambiente fino a +43°C.

### Costruzione

- Interamente in acciaio inox AISI 304.
- Predisposizione per connessione a gruppo remoto (non incluso).
- Sviluppato e prodotto da azienda certificata ISO 9001 e ISO 14001.
- Evaporatore con protezione antiruggine
- 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.
- 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
- L'acqua di sbrinamento può essere convogliata direttamente dentro lo scarico, oppure raccolta in un contenitore opzionale.

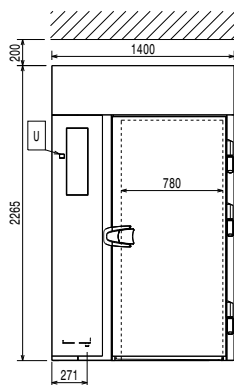
### Accessori inclusi

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

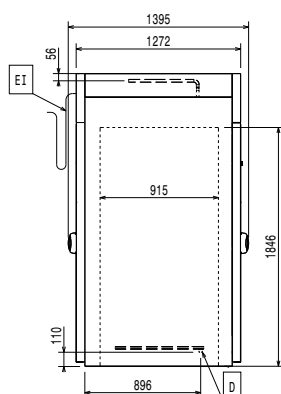
### Accessori opzionali

- Carrello per struttura scorrevole GN 2/1 in inox PNC 880017
- Base di stazionamento inox per struttura scorrevole GN 2/1 PNC 880018
- 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 PNC 880213   
abbattitori-congelatori
- 2 sonde a sensore singolo per PNC 880214   
abbattitori-congelatori
- 3 sonde a sensore singolo per PNC 880215   
abbattitori-congelatori
- Struttura scorrevole passo 60 mm per GN 2/1 PNC 881449
- 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

### Fronte

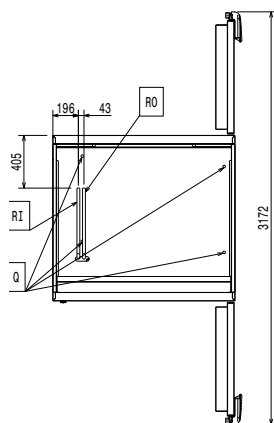


### Lato



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

### Alto



### Elettrico

**Tensione di alimentazione:**

728682 (EABCRP180) 380-415 V/3N ph/50/60 Hz

**Potenza installata**

1.9 kW

E' richiesto interruttore differenziale magnetotermico opportunamente dimensionato.

### Installazione

**Installazione - Lasciare uno spazio libero di:**

5 cm sui fianchi

Si raccomanda di seguire scrupolosamente le istruzioni fornite con l'apparecchiatura.

### Capacità

**Capacità - teglie GN 1/1 - n°:** 40

**Capacità - teglie GN 2/1 - n°:** 20

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

### Informazioni chiave

<b>Capacità:</b>	180 kg
<b>Numero porte:</b>	2;
<b>Cardini porte:</b>	Lato destro
<b>Dimensioni esterne, larghezza:</b>	1400 mm
<b>Dimensioni esterne, altezza:</b>	2265 mm
<b>Dimensioni esterne, profondità:</b>	1272 mm
<b>Dimensioni esterne, profondità con porte aperte:</b>	2124 mm
<b>Volume imballo:</b>	4.93 m <sup>3</sup>
<b>Materiale esterno:</b>	AISI 304
<b>Materiale interno:</b>	AISI 304
<b>Produttività abbattimento-congelamento per ciclo (norme NF):</b>	144 kg - 144 kg
<b>Produttività abbattimento-congelamento per ciclo (linee guida UK):</b>	180 kg - 170 kg
<b>Termostato</b>	Elettronico
<b>Termometri</b>	Digitale
<b>Tipologia teglie</b>	600x400;GN 2/1

### Dati refrigerazione

<b>Tipo di controllo:</b>	Elettronico
<b>Tipo di refrigerante:</b>	R404a
<b>Temperatura minima di funzionamento:</b>	-18 °C
<b>Temperatura massima di funzionamento:</b>	90 °C
<b>Gruppo refrigerazione remoto:</b>	Fornito come accessorio
<b>Potenza refrigerante consigliata*:</b>	18246 W
<b>Condizione a temperatura d'evaporazione:</b>	-10 °C
<b>Condizione a temperatura di condensazione:</b>	45 °C

CRIO Chill Power  
Abbattitore-Congelatore roll-in passante 180/170 kg (20 GN 2/1) remoto

L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso

Condizione a temperatura ambiente: 32 °C

Tubi connessione (remoto) - uscita: 12 mm

Tubi connessione (remoto) - entrata: 22 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