

ALPENINOX

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

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____



728680 (EABCR180)

Abbattitore/congelatore ROLL-IN 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. Porta cieca 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). Modello progettato per utilizzo con carrelli specifici dotati di struttura portateglie LW (lengthwise = inserimento teglie lato corto) o con carrelli per struttura portateglie CW (crosswise = inserimento teglie lato lungo) disponibili come accessori in diverse versioni.

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: 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.
 - 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 passo PNC 922204
60mm) per abbattitori 20 GN 2/1
- Struttura scorrevole portateglie (14 livelli passo PNC 922206
80mm) per abbattitori 20 GN 2/1

Elettrico

Tensione di alimentazione:
728680 (EABCR180) 380-415 V/3N ph/50/60 Hz

Potenza installata 1.9 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 40 x GN 1/1

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

Informazioni chiave

Capacità:	180 kg
Cardini porte:	Lato destro
Dimensioni esterne, larghezza:	1400 mm
Dimensioni esterne, altezza:	2265 mm
Dimensioni esterne, profondità:	1206 mm
Dimensioni esterne, profondità con porte aperte:	2124 mm
Materiale esterno:	AISI 304
Materiale interno:	AISI 304
Produttività abbattimento-congelamento per ciclo (norme NF):	144 kg - 144 kg
Produttività abbattimento-congelamento per ciclo (linee guida UK):	180 kg - 170 kg
Termostato	Elettronico
Termometri	Digitale
Tipologia teglie	600x400;GN 2/1

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
Potenza refrigerante consigliata*:	18246 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:	12 mm

Tubi connessione (remoto) - entrata: 22 mm

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