

ALPENINOX

CRIO Chill Power **Abbattitore-Congelatore LW 30/25** **kg (6 GN 1/1) predisposto per** **installazione a torre**

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____



728829 (EABCS361CT)

Abbattitore/congelatore per 6 GN 1/1 h=65mm, 30/25 kg. Supporto teglie multiuso (GN 1/1, 600X400mm, 9 bacinelle gelato 165x360x125mm) con 18 livelli passo 20mm. Predisposto per la sovrapposizione di un forno 6 GN 1/1 lw.

Descrizione

Articolo N°

Per 6 GN 1/1 o teglie 600x400 mm. Fino a 9 bacinelle gelato da 5Kg (mm 165x360x125h). 18 livelli, passo 20mm. Capacità di carico: abbattimento 30 kg; congelamento 25 kg (normativa UK). Compatibile con i piu' diffusi forni combi lengthwise, presenti sul mercato. Pannello superiore interno e pannelli frontali e laterali in acciaio AISI 304. Angoli interni arrotondati e scarico. Porta cieca con cerniera a destra .Unità refrigerata incorporata. 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). Progettato per installazione "a torre" (senza top e con kit per la sovrapposizione di un forno 6 GN 1/1 LW). Modello LW (lengthwise = inserimento teglie lato corto).

Approvazione: _____

Caratteristiche e benefici

- Adatto per l'installazione a torre
- 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.
- 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: 30 Kg da 90°C a +3°C in meno di 90 minuti.
- Ciclo di congelamento: 25 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 18 kg.
- Struttura interna multifunzione idonea ad alloggiare 6 griglie GN 1/1 (18 posizioni con passo 20 mm), 6 griglie o teglie da 600 x 400 mm (18 posizioni con passo 20 mm) oppure 9 bacinelle gelato da 5 kg ciascuna (h125x165x360 mm).
- Prestazioni garantite a temperature ambiente fino a +43°C.

Costruzione

- Sviluppato e prodotto da azienda certificata ISO 9001 e ISO 14001.
- 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.
- Isolamento in poliuretano ad alta densità (senza HCFC), spessore 60 mm
- Ecologico: gas refrigerante R404A
- Finiture interne ed esterne in acciaio inox AISI 304 e pannello posteriore in acciaio zincato.
- 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.

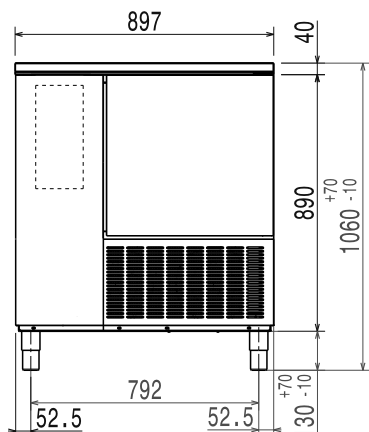
Accessori inclusi

- 1 x 1 sonda con sensore a 3 punti per PNC 880212
abbattitori-congelatori
- 1 x 5 PAIA GUIDE INOX-ABB./CONG. 30-50 PNC 880312
KG-LW

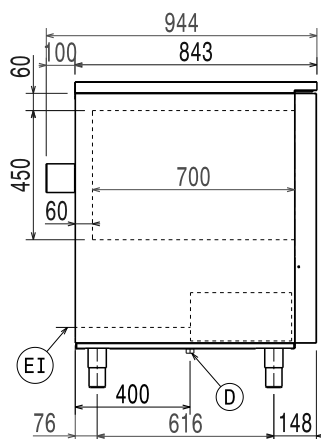
Accessori opzionali

- 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
- Griglia 600x400mm in rilsan per abbattitori PNC 880294
e congelatori 70 Kg
- 5 PAIA GUIDE INOX-ABB./CONG. 30-50 PNC 880312
KG-LW
- 4 RUOTE PER ABBATT. PER COLONNA C/ PNC 881055
FORNO
- Griglia GN 1/1 in rilsan bianco PNC 881061
- 2 griglie GN 1/1 in inox AISI 304 PNC 921101

Fronte

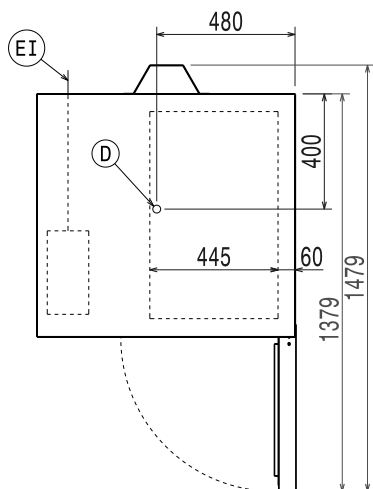


Lato



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

Alto



Elettrico

Tensione di alimentazione:

728829 (EABCS361CT) 380-415 V/3N ph/50 Hz

Potenza installata 1.94 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.: 6 x GN 1/1

Capacità massima di carico - teglie altezza 65mm - n° 6

Informazioni chiave

Capacità: 30 kg

Cardini porte: Lato destro

Dimensioni esterne, larghezza: 897 mm

Dimensioni esterne, altezza: 1020 mm

Dimensioni esterne, profondità con porte aperte: 1378.5 mm

Livello di rumorosità: 66 dBA

Materiale esterno: AISI 304

Materiale interno: AISI 304

Produttività abbattimento-congelamento per ciclo (norme NF): 18 kg - 18 kg

Produttività abbattimento-congelamento per ciclo (linee guida UK): 30 kg - 25 kg

Termostato Elettronico

Termometri Digitale

Tipologia teglie 600x400; GN 1/1; Gelato

N° di posizioni: 18; 20 mm

Dati refrigerazione

Tipo di controllo: Elettronico

Potenza compressore: 1,8 hp

Tipo di refrigerante: R404a

Potenza refrigerante: 1600 W

Potenza refrigerante alla temperatura di evaporazione: -30 °C

Peso refrigerante: 1800 g

Temperatura minima di funzionamento: -18 °C

Temperatura massima di funzionamento: 90 °C

Informazione sul prodotto (Regolamento Commissione EU 2015/1095)

| | |
|--|--------------|
| Consumo energetico per ciclo (abbattimento): | 0.09 kWh/kg |
| Tempo ciclo di abbattimento (da +65°C a +10°C): | 76 min |
| Capacità di carico totale (abbattimento): | 30 kg |
| Consumo energetico per ciclo (congelamento): | 0.271 kWh/kg |
| Tempo ciclo di congelamento (da +65°C a -18°C): | 242 min |
| | 25 kg |