

# ALPENINOX

## CRIO Chill Power Abbattitore/congelatore 50/50 kg (10 GN 1/1), con USB

ARTICOLO N° \_\_\_\_\_

MODELLO N° \_\_\_\_\_

NOME \_\_\_\_\_

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

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



728893 (EABCS51C)

Abbattitore/congelatore per 10 GN 1/1 h=65mm, 50/50 kg. Supporto teglie multiuso (GN 1/1, 600X400mm, 18 bacinelle gelato 165x360x125mm) con 36 livelli passo 20mm. Completo di porta USB

### Descrizione

#### Articolo N°

Per 10 GN 1/1 o teglie 600x400 mm. Fino a 18 bacinelle gelato da 5Kg (mm 165x360x125h). 36 livelli, passo 20mm. Capacità di carico: abbattimento 50 kg; congelamento 50 kg (normativa UK). Compatibile con i piu' 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. 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). Modello LW (lengthwise = inserimento teglie lato corto). Porta USB.

### Caratteristiche e benefici

- Ciclo di congelamento: 50 Kg da 90 °C a -18 °C in meno di quattro ore.
- Ciclo di abbattimento: 50 Kg da 90 °C a +3 °C in meno di 90 minuti.
- Ciclo di Abbattimento Soft (temperatura aria -2°C).
- Ciclo di Abbattimento Hard (temperatura aria -20°C).
- Abbattimento Shock - Ciclo di Congelamento rapido con temperatura dell'aria impostabile fino a -41°C.
- Funzione Turbo cooling: l'abbattitore lavora continuamente alla temperatura desiderata. Ideale per produzioni in continuo.
- Ciclo Cruise: la macchina imposta automaticamente i parametri per ottimizzare i tempi ed il risultato dell'abbattimento (funzionamento con sonda).
- 2 cicli speciali: 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.
- 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; sbrinamento automatico e manuale.
- Sonda di temperatura con sensore in 3 punti in dotazione di serie e rilevamento automatico dell'inserimento sonda.
- 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.
- Struttura interna multifunzione idonea ad alloggiare 10 griglie GN 1/1 (36 posizioni con passo 20 mm), 10 griglie o vassoi da 600 x 400 mm (36 posizioni con passo 20 mm) oppure 18 bacinelle gelato da 5 kg ciascuna (h125x165x360).
- Connessione USB: per scaricare i dati HACCP dall'abbattitore (tempo, temperature della camera, allarmi, temperature della sonda).
- Prestazioni garantite a temperature ambiente fino a +43 °C.

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

### **Costruzione**

- Ecologico: gas refrigerante R404A
- Componenti principali in acciaio inox AISI 304.
- 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.
- Cella con angoli interni raggati.
- 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 di espansione termostatica per ottimizzare l'efficienza dell'unità di raffreddamento.
- Valvola solenoide inclusa.
- L'acqua di sbrinamento può essere convogliata direttamente dentro lo scarico, oppure raccolta in un contenitore opzionale.

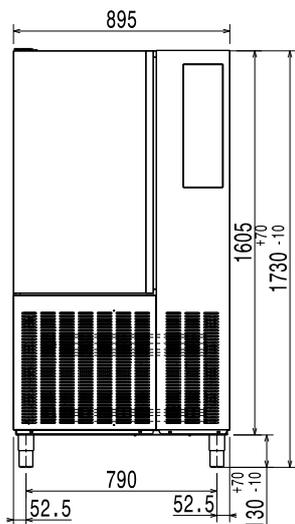
### **TIT\_Sustainability**

- Ciclo di mantenimento a +3°C per l'abbattimento o -22°C per il congelamento, attivato automaticamente alla fine di ogni ciclo, per risparmiare energia e mantenere la temperatura desiderata (possibile anche attivazione manuale).
- Isolamento in poliuretano ad alta densità (senza HCFC), spessore 60 mm.

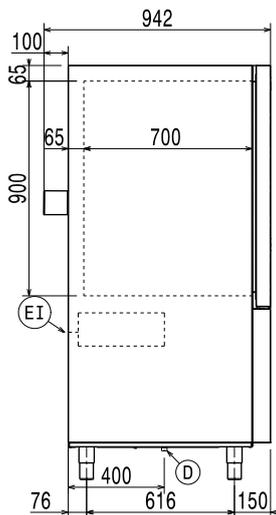
### **Accessori opzionali**

- |  |            |                          |
|--|------------|--------------------------|
| • Kit connessione avanzata HACCP per abbattitore e congelatore LW e CW | PNC 880183 | <input type="checkbox"/> |
| • 1 sonda a sensore singolo per abbattitori-congelatori                | PNC 880213 | <input type="checkbox"/> |
| • 2 sonde a sensore singolo per abbattitori-congelatori                | PNC 880214 | <input type="checkbox"/> |
| • Griglia 600x400mm in rilsan per abbattitori e congelatori 70 Kg      | PNC 880294 | <input type="checkbox"/> |
| • Struttura teglie per abbatt.- abbatt./cong. air-o-chill 10 GN 1/1    | PNC 881007 | <input type="checkbox"/> |
| • Griglia GN 1/1 in rilsan bianco                                      | PNC 881061 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit pulsanti per abbattitore/congelatore LW con USB                  | PNC 881143 | <input type="checkbox"/> |
| • 2 griglie GN 1/1 in inox AISI 304                                    | PNC 921101 | <input type="checkbox"/> |
| • KIT HACCP PER SISTEMA EKIS   | PNC 922166 | <input type="checkbox"/> |

### Fronte

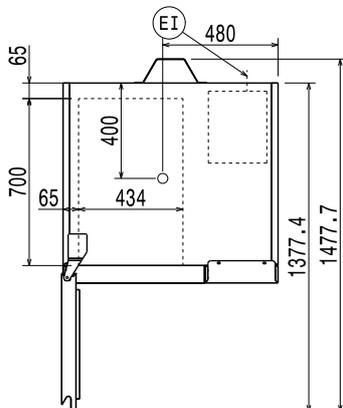


### Lato



D = Scarico acqua  
EI = Connessione elettrica

### Alto



### Elettrico

Tensione di alimentazione:

728893 (EABCS51C) 380-415 V/3N ph/50 Hz

Potenza installata max: 4.26 kW

E' richiesto interruttore differenziale magnetotermico opportunamente dimensionato.

### Installazione

Spazio libero: 5 cm ai lati e sul retro

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

### Capacità

Capacità massima di carico: 50 kg

GN: 10 - 1/1 containers

### Informazioni chiave

Dimensioni esterne, larghezza: 895 mm

Dimensioni esterne, profondità: 942 mm

Dimensioni esterne, altezza: 1730 mm

Peso netto: 265 kg

Peso imballo: 275 kg

Volume imballo: 2.05 m<sup>3</sup>

### Dati refrigerazione

Potenza refrigerante alla temperatura di evaporazione: -30 °C

### Informazione sul prodotto (Regolamento Commissione EU 2015/1095)

Tempo ciclo di abbattimento (da +65° C a +10°C): 70 min

Capacità di carico totale (abbattimento): 50 kg

Tempo ciclo di congelamento (da +65° C a -18°C): 254 min

Capacità di carico totale (congelamento): 50 kg

### [NOT TRANSLATED]

Tipo di refrigerante: R404A

Potenza refrigerante: 2540 W

Peso refrigerante: 4500 g

Consumo energetico per ciclo (abbattimento): 0.073 kWh/kg

Consumo energetico per ciclo (congelamento): 0.221 kWh/kg