

CRIO Chill **Abbattitore/Congelatore 100/70 kg,** **10 GN 2/1. Con pannello touch.** **Remoto.**

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____



729255 (ABFA12RE)

Abbattitore/Congelatore
100/70 kg, 10 GN 2/1 o
600x400mm (29 livelli con
passo 30mm). Con pannello
touch. Remoto.

Descrizione

Articolo N° _____

Abbattitore/congelatore con pannello touch ad alta risoluzione, multilingue. Per 10 GN 2/1 o 600x400 mm. Può ospitare fino a 36 bacinelle gelato da 5 kg (165x360x125h mm). Capacità di carico: abbattimento 100 kg, congelamento 70 kg. Sistema per la distribuzione dell'aria Airflow e 7 livelli di velocità della ventola per garantire le massime prestazioni.

Modalità di abbattimento/congelamento: Automatico (10 categorie di cibo con più di 100 varianti preimpostate); Programmi (possono essere salvati e organizzati fino a 1000 programmi in 16 diverse categorie); Manuale (abbattimento soft, abbattimento hard, congelamento, mantenimento, cicli turbo cooling e lite hot); Cicli Speciali (Cruise, Lievitazione, Ferma Lievitazione, Scongelo, Sushi&Sashimi, Abbattimento Sottovuoto, Cicli Gelato, Yogurt e Cioccolato).

Funzioni Speciali: abbattimento/congelamento Multitimer, Make-it-Mine per personalizzare l'interfaccia, Homepage per personalizzare la homepage, Calendar per la tua agenda personale.

Stima reale del tempo residuo di abbattimento (algoritmo ARTE 2.0).

Sbrinamento manuale e automatico e cicli di asciugatura.

Porta USB per scaricare i dati HACCP, programmi e impostazioni. Connettività disponibile.

Sonda a 3 sensori per la misurazione della temperatura al cuore.

Costruzione in acciaio inox e angoli interni arrotondati. Predisposto per gruppo remoto. Gas refrigerante R452a. Per temperatura ambiente fino a +43°C (Classe Climatica 5).

Caratteristiche e benefici

- Ciclo X-Freeze (da +10°C a -41°C): ideale per surgelare tutti i tipi di cibo (crudo, cotto o parzialmente cotto).
- Ciclo Lite-Hot (da +40°C a -18°C): ideale per cibi delicati.
- 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).
- Funzione Turbo cooling: l'abbattitore lavora continuamente alla temperatura desiderata. Ideale per produzioni in continuo.
- La modalità automatica include 10 categorie di alimenti (carne, pollame, pesce, salse e zuppe, verdure, pasta/riso, pane, pasticceria salata e dolce, dessert, raffreddamento rapido delle bevande) con oltre 100 varianti preinstallate. L'abbattitore ottimizza automaticamente il processo di raffreddamento in base alle dimensioni, alla quantità e al tipo di cibo per ottenere il risultato selezionato. Visualizzazione in tempo reale dei parametri di raffreddamento. Possibilità di personalizzare e salvare fino a 70 varianti per categoria.
- Modalità programmi: è possibile memorizzare un massimo di 1000 programmi nella memoria dell'abbattitore, per ricreare lo stesso elevato standard in qualsiasi momento. Le ricette possono essere raggruppate in 16 diverse categorie per organizzare al meglio il menù. Sono disponibili anche programmi di raffreddamento in 16 fasi.
- Funzione MultiTimer per gestire fino a 20 diversi cicli di abbattimento allo stesso tempo, migliorando la flessibilità e garantendo risultati eccellenti. Possono essere salvati fino a 200 programmi MultiTimer.
- Ventola con 7 livelli di velocità. La ventola si ferma in meno di 5 secondi dall'apertura della porta.
- Sonda di temperatura al cuore multisensore a 3 punti per la massima precisione e sicurezza alimentare.
- Stima reale del tempo residuo di abbattimento (algoritmo ARTE 2.0) nei cicli che utilizzano la sonda.
- Funzioni di pre-raffreddamento e pre-riscaldamento personalizzabili.
- Sbrinamento e asciugatura automatici e manuali.
- Prestazioni garantite a temperature ambiente fino a +43°C (classe climatica 5).
- Ciclo di abbattimento: 100 Kg da 90°C a +3°C in meno di 90 minuti.
- Ciclo di congelamento: 70 kg da 90°C fino a -41°C.
- Struttura interna multiuso adatta per GN, teglie pasticceria o bacinelle gelato.
- Unità tropicalizzata.

Costruzione

- Valvola solenoide per la gestione automatica della pressione del gas nel circuito termodinamico.
- Componenti principali in acciaio inox AISI 304.
- Evaporatore con protezione antiruggine.
- Motori e ventola impermeabili IP54.
- Camera interna senza giunture, angoli arrotondati per una massima igiene e una facile pulizia.
- Porte con guarnizione magnetica removibile per la pulizia.
- Pannello ventola sollevabile per un facile accesso all'evaporatore per consentire le operazioni di pulizia.

Approvazione: _____

- Fermaporta per mantenere la porta aperta ed evitare la formazione di cattivi odori.
- Perimetro porta riscaldato automaticamente.
- Unità refrigerante remote disponibile come accessorio opzionale.

Interfaccia utente & gestione dati

- Interfaccia touch screen ad alta risoluzione (tradotta in più di 30 lingue) - pannello ottimizzato per daltonici.
- Caricamento delle immagini per una completa personalizzazione dei cicli.
- Funzione "Make-it-mine" per consentire la completa personalizzazione o il blocco dell'interfaccia utente.
- Porta USB per scaricare i dati HACCP, condividere i programmi di abbattimento e configurazioni.
- Predisposto alla connettività per l'accesso in tempo reale da remoto agli apparecchi collegati e per il monitoraggio HACCP (richiede accessorio opzionale).
- Materiali di supporto come guide e training facilmente accessibili mediante la scansione del QR-Code con qualsiasi dispositivo mobile.
- Visualizzazione automatica dei consumi a fine ciclo.
- Con la funzione Match il forno e l'abbattitore sono collegati tra loro e comunicano per guidare l'utente attraverso il processo cook&chill, ottimizzando tempi ed efficienza (richiede accessori opzionali).

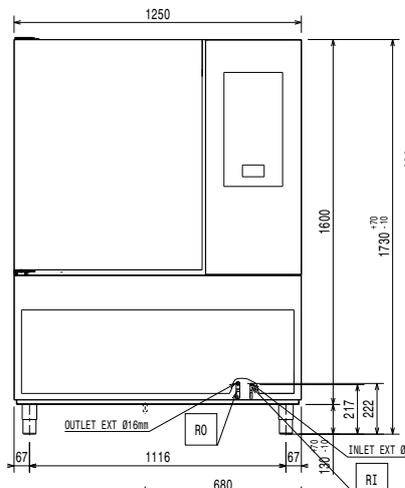
Accessori inclusi

- 1 x Sonda a 3 sensori per PNC 880582
abbattitori/congelatori

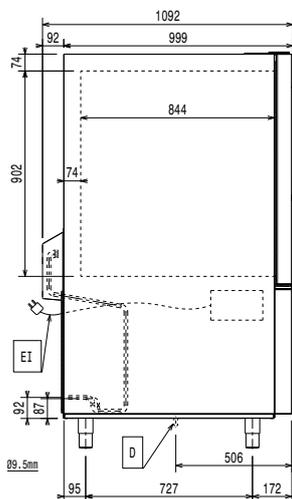
Accessori opzionali



Fronte

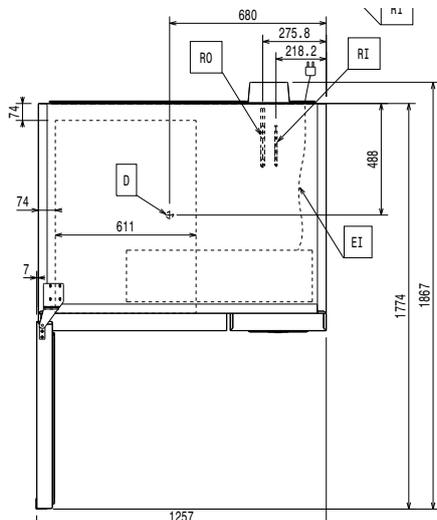


Lato



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

Alto



Elettrico

Richiesta presa interbloccata

Tensione di alimentazione: 220-240 V/1 ph/50/60 Hz

Potenza installata max: 1.9 kW

Potenza di riscaldamento: 1.9 kW

Acqua

Dimensioni tubo di scarico: 1"1/2

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: 100 kg

Numero/tipologia di griglie: 10 (GN 2/1; 600x800)

N° e tipologia vaschette: 21 (360x250x80h)

Informazioni chiave

Cardini porte:

Dimensioni esterne, larghezza: 1250 mm

Dimensioni esterne, profondità: 1092 mm

Dimensioni esterne, altezza: 1730 mm

Peso netto: 210 kg

Peso imballo: 245 kg

Volume imballo: 2.9 m³

Dati refrigerazione

Compressore e unità refrigerante incorporate

Potenza refrigerante alla temperatura di evaporazione: -20 °C

Remote refrigeration unit required.
Working temperature in the cavity of the blast chiller is down to -41°C.
Note: refrigeration power calculated at a distance of 20 linear mt.

*Nota:

Gas refrigeranti compatibili: R404A; R452A

Informazione sul prodotto (Regolamento Commissione EU 2015/1095)

Test eseguito in una sala prove a 30°C per raffreddare/congelare (+10°C/-18°C) un pieno carico di teglie da 40 mm riempite con purè di patate distribuito uniformemente fino a 35 mm, alla temperatura iniziale tra i 65° e gli 80°C entro 120/270min.

Tempo ciclo di abbattimento (da +65° C a +10°C): 120 min

Capacità di carico totale (abbattimento): 0 kg

Tempo ciclo di congelamento (da +65° C a -18°C): 270 min

Capacità di carico totale (congelamento): 0 kg

Sostenibilità

Peso refrigerante: 0 g

Consumo energetico per ciclo (abbattimento): 0 kWh/kg

Consumo energetico per ciclo (congelamento): 0 kWh/kg

CRIO Chill
Abbattitore/Congelatore 100/70 kg, 10 GN 2/1. Con pannello touch.
Remoto.

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