

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

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____



729257 (ABFA12E)

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

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, Scongellamento, 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. Unità refrigerata incorporata. Gas refrigerante R452a. Per temperatura ambiente fino a +43°C (Classe Climatica 5).

Caratteristiche e benefici

- Ciclo di abbattimento: 100 Kg da 90 °C a +3 °C in meno di 90 minuti.
- 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.
- Cicli Speciali (Brevettato EP1716769B1 e relativa famiglia):
 - Cruise imposta automaticamente i parametri per l'abbattimento più rapido e ottimale (funziona con la sonda)
 - Lievitazione
 - Fermo lievita
 - Scongellamento veloce
 - Sushi & Sashimi (cibo senza anisakis)
 - Abbattimento sottovuoto
 - Gelato
 - Yogurt
 - Cioccolato
- 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.
- Sistema intelligente di circolazione dell'aria AirFlow per ottenere le massime prestazioni in termini di uniformità e di controllo della temperatura grazie al design della camera combinato con ventola a velocità variabile di alta precisione.
- 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 congelamento: 70 kg da 90°C fino a -41°C.
- Struttura interna multiuso adatta per GN, teglie pasticceria o bacinelle gelato.

Approvazione: _____

- Unità tropicalizzata.

Costruzione

- Unità refrigerante incorporata.
- 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.
- Fermaporta per mantenere la porta aperta ed evitare la formazione di cattivi odori.
- Perimetro porta riscaldato automaticamente.

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.
- Homepage permette all'operatore di raggruppare le funzioni preferite nella pagina iniziale per un accesso immediato.
- Calendar funziona come un'agenda in cui l'utente può pianificare il lavoro quotidiano e ricevere avvisi personalizzati per ogni attività.
- 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 abbattitori/ congelatori PNC 880582

Accessori opzionali

- Griglia 600x400mm in rilsan per abbattitori e congelatori 70 Kg PNC 880294
- Base scorrimento per struttura portateghe per abbattitore/congelatore 10 GN 2/1 PNC 880563
- Kit di 3 sonde a sensore singolo per abbattitori/congelatori PNC 880567
- Sonda a 3 sensori per abbattitori/ congelatori PNC 880582
- 6 coppie di guide in acciaio inox per abbattitore/congelatore 10 GN 2/1 PNC 880588
- Piedini flangiati per abbattitore/congelatore PNC 880589
- 6 RUOTE PER ABBATTITORE 10 GN 2/1 PNC 881285
- Coppia di griglie GN 1/1 in AISI 304 PNC 922017
- Griglia inox AISI 304, GN 1/1 PNC 922062

- Griglia inox AISI 304, GN 2/1 PNC 922076
- Coppia di griglie GN 2/1 in AISI 304 PNC 922175
- Griglia pasticceria (400x600mm) in AISI 304 PNC 922264
- Struttura portateghe con ruote, 10 GN 2/1, passo 65mm (incluso) PNC 922603
- Struttura portateghe con ruote, 8 GN 2/1 - passo 80mm PNC 922604
- Struttura portateghe 400x600 + ruote 10 GN 2/1 (8 posizioni) - Passo 80mm PNC 922609
- Carrello per struttura portateghe 6 e 10 GN 2/1 PNC 922627
- Struttura banqueting 51 piatti (passo 75 mm) per forno e abbattitore/congelatore 10 GN 2/1 PNC 922650
- Supporto sonda per liquidi PNC 922714

