

## air-o-chill

### Abbattitore congelatore rapido crosswise - 64 kg

ARTICOLO N° \_\_\_\_\_

MODELLO N° \_\_\_\_\_

NOME \_\_\_\_\_

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

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

**726046 (RBC102)**

Abbattitore/congelatore crosswise, capacità 64/56 kg, per 10 teglie GN 2/1 o 600x800 mm, da +90° a -18° C.

### Descrizione

#### Articolo N° \_\_\_\_\_

Può ospitare 10 teglie GN 2/1 o 600x800 mm. Capacità di carico: abbattimento 64 kg, congelamento 56 kg (normativa UK). Pannello superiore esterno/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 personalizzabili. 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. Evaporatore con protezione anti corrosione. Indicatore digitale della temperatura e del tempo. Allarme HACCP e di servizio con archiviazione dei dati. Temperatura in cella: +90°-36°C. Per temperatura ambiente fino a 32°C. Isolamento in ciclopentano (senza HCFC, CFC e HFC). Gas refrigerante R404a (senza HCFC e CFC).

### Caratteristiche e benefici

- Ciclo abbattimento: 64 kg da 90°C a 3°C in meno di 90 minuti.
- Ciclo congelamento: 56 kg da 90°C a -18°C in meno di 240 minuti.
- Ciclo di Abbattimento Soft (temperatura aria -2°C).
- Ciclo di Abbattimento Hard (temperatura aria -20°C).
- Congelamento (temperatura aria -36°C)
- Funzione Turbo cooling: l'abbattitore lavora continuamente 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.
- 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).
- Tutte le informazioni sono registrate: data, ora, ciclo, temperatura al cuore, temperatura di mantenimento, parametri HACCP.
- Sonda a sensore singolo di serie
- Funzione ARTE (Algoritmo per la stima reale del tempo residuo di abbattimento) per una migliore pianificazione del lavoro in cucina.
- Performance garantita ad una temperatura ambiente di +40°C

### Costruzione

- Gas Refrigerante: R404a.
- Isolamento in poliuretano ad alta densità (senza HCFC), spessore 60 mm.
- Guarnizioni magnetiche riscaldate facili da rimuovere
- Interamente in acciaio inox AISI 304.
- Cella con angoli arrotondati per una maggiore facilità di pulizia
- Pannello frontale incernierato per un facile accesso ai principali componenti.
- Pannello ventola sollevabile per un facile accesso all'evaporatore per consentire le operazioni di pulizia.
- Non necessita di allacciamenti idrici.
- 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).

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

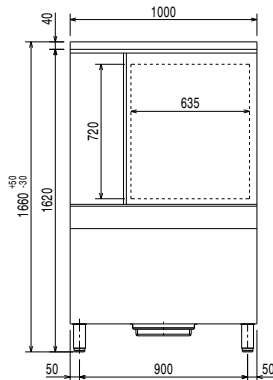
**Accessori inclusi**

- 1 x 1 Sonda extra a 1 sensore per abbattitori/congelatori PNC 880213
- 1 x Struttura supporto vassoi rimovibile per 10 GN 2/1 PNC 881009

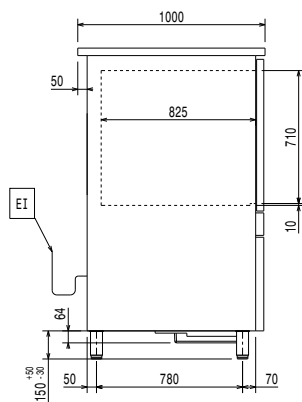
**Accessori opzionali**

- BASE SCORRIMENTO ABBATT/ CONG.10 GN2/1 PNC 880075
- Kit connettività per abbattitori/ congelatori crosswise (ECAP) PNC 880183
- Griglia plastificata 400x600 mm PNC 880864
- Struttura supporto vassoi rimovibile per 10 GN 2/1 PNC 881009
- Griglia plastificata rilsan GN 2/1 PNC 881030
- Kit 4 ruote per abbattitori/ congelatori PNC 881097
- Guide griglie passo 80 mm forno 10 GN 2/1 PNC 922117
- Guide griglie passo 60 mm forno 10 GN 2/1 PNC 922123
- Carrello per struttura scorrevole 10 GN 1/1-2/1 PNC 922128
- Kit per movimentare la struttura GN 2/1 PNC 922202

Fronte

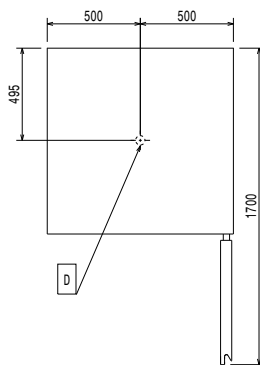


Lato



D = Scarico acqua  
 EI = Connessione elettrica

Alto



### Elettrico

Tensione di alimentazione:

**726046 (RBC102)** 380-415 V/3N ph/50 Hz

Potenza installata max: 3.38 kW

E' richiesto un interruttore di intercettazione

### Installazione

Spazio: 5 cm laterali e posteriori.

Si prega di consultare e seguire le istruzioni dettagliate per l'installazione fornite con l'abbattitore

### Capacità

GN: 20 - 1/1 contenitori

GN: 10 - 2/1 contenitori

Capacità massima di carico: 56 kg

Tipologia teglie GN 2/1;600x800

Capacità lorda: 560 liter

### Informazioni chiave

Cardini porte: Lato destro

Dimensioni esterne, larghezza: 1000 mm

Dimensioni esterne, altezza: 1660 mm

Peso netto: 235 kg

### Dati refrigerazione

Potenza compressore: 3 hp

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): 120 min

Capacità di carico totale (abbattimento): 80 kg

Tempo ciclo di congelamento (da +65°C a -18°C): 248 min

Capacità di carico totale (congelamento): 40 kg

### [NOT TRANSLATED]

Tipo di refrigerante: R404A

Potenza refrigerante: 2540 W

Peso refrigerante: 3170 g

Consumo energetico per ciclo (abbattimento): 0.076 kWh/kg

Consumo energetico per ciclo (congelamento): 0.27 kWh/kg