Electrolux PROFESSIONAL

Abbattitori-Congelatori CW Abbattitore/congelatore crosswise-produttività per ciclo 19,5 Kg per forno 6 GN 1/1

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____

726627 (RBF061)

Abbattitore/congelatore crosswise, capacità 19,5/15 kg, per 6 teglie GN 1/1 o 400x600 mm, da +90° a -18° C

Descrizione

Articolo N° _____

Può ospitare 6 teglie GN 1/1 o 600x400 mm. Capacità di carico: abbattimento 19,5 kg, congelamento 15,2 kg (normativa UK). Pannello superiore esterno/interno e pannelli frontali e laterali in AISI 304. Angoli interni arrotondati e scarico. Porta cieca, incernierata a sinistra, reversibile. 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).

Approvazione: _____

Caratteristiche e benefici

- Ciclo abbattimento: 19,5 kg da 90°C a 3°C in meno di 90 minuti.
- Ciclo congelamento: 15 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)
- Ciclo di mantenimento a +3°C o -36°C, attivato automaticamente alla fine di ogni ciclo, per risparmiare energia e mantenere la temperatura raggiunta (possibile anche attivazione manuale).
- 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

- 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.
- Gas Refrigerante: R404a.

Accessori inclusi

- 1 x 1 Sonda extra a 1 sensore per abbattitori/congelatori PNC 880213

Accessori opzionali

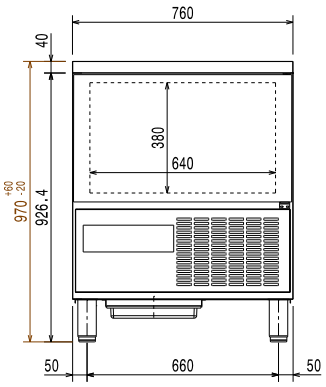
- Kit connettività per abbattitori/congelatori crosswise (ECAP) PNC 880183 ❑
- 1 Sonda extra a 1 sensore per abbattitori/congelatori PNC 880213 ❑
- Griglia plastificata 400x600 mm PNC 880864 ❑
- Kit ruote per abbattitori/congelatori 19,5/15 kg PNC 881052 ❑
- Griglia in rilsan bianca GN 1/1 PNC 881061 ❑
- Kit 4 ruote per abbattitori/congelatori PNC 881097 ❑
- Struttura Cook and Chill a colonna per sovrapposizione forno 6 GN 1/1 crosswise ed abbattitore 10.8/15 kg crosswise PNC 881528 ❑
- 2 griglie GN 1/1 in acciaio aisi 304 PNC 921101 ❑

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

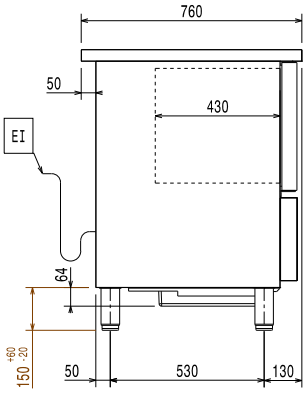
Electrolux PROFESSIONAL

Abbattitori-Congelatori CW
Abbattitore/congelatore crosswise-produttività per ciclo 19,5 Kg per forno 6 GN 1/1

Fronte

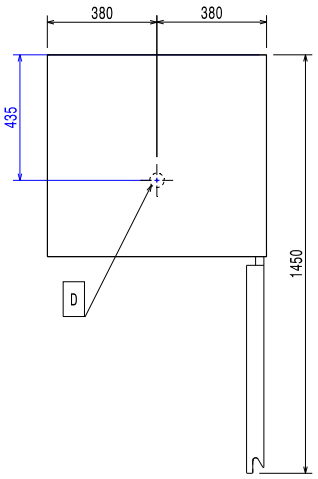


Lato



EI = Connessione elettrica

Alto



Elettrico

Tensione di alimentazione:	
726627 (RBF061)	220-240 V/1 ph/50 Hz
Potenza installata max:	1.58 kW

E' richiesto un interruttore di intercettazione

Installazione

Posizionamento	5 cm laterali e posteriori.

Si prega di seguire le istruzioni dettagliate fornite con l'unità per l'installazione.

Capacità

GN:	6 - 1/1 contenitori
Capacità massima di carico:	15 kg

Informazioni chiave

Peso netto:	105 kg
Peso imballo:	115 kg
Altezza imballo:	1100 mm
Larghezza imballo:	880 mm
Profondità imballo:	820 mm
Volume imballo:	0.79 m³

Informazione sul prodotto (Regolamento Commissione EU 2015/1095)

Tempo ciclo di abbattimento (da +65°C a +10°C):	109 min
Capacità di carico totale (abbattimento):	30 kg
Tempo ciclo di congelamento (da +65°C a -18°C):	259 min
Capacità di carico totale (congelamento):	15 kg

[NOT TRANSLATED]

Tipo di refrigerante:	R404A
Consumo energetico per ciclo (abbattimento):	0.0991 kWh/kg
Consumo energetico per ciclo (congelamento):	0.3553 kWh/kg

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