

**air-o-chill**  
**Abbattitore/congelatore lengthwise -**  
**30/25 kg - per forno 6 GN 1/1. Con**  
**accesso USB.**

ARTICOLO N° \_\_\_\_\_

MODELLO N° \_\_\_\_\_

NOME \_\_\_\_\_

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

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



727667 (AOFPS061C)

Abbattitore/congelatore  
capacità 30/25 kg, per  
forno 6 GN 1/1 o  
600x400mm, da +90° a -18°  
C. Con porta USB

## Descrizione

### Articolo N° \_\_\_\_\_

Compatibile con forno per 6 teglie GN 1/1 o 600x400 mm. La capacità in teglie è comunque variabile fino ad un massimo di 18 posizioni, passo 20 mm. Può ospitare 9 bacinelle gelato da 5 kg (mm 165x360x125h). Capacità di carico: abbattimento 30 kg, congelamento 25 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 sinistra. Unità refrigerata incorporata. Controllo elettronico, 5 cicli standard e 10 personalizzabili. Ciclo Cruise per un abbattimento completamente automatico con l'utilizzo della sonda. 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. Porta USB per scaricare i 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).

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

## Caratteristiche e benefici

- Ciclo di congelamento: 25 Kg da 90 °C a -18 °C in meno di quattro ore.
- Ciclo di abbattimento: 30 Kg da 90 °C a +3 °C in meno di 90 minuti.
- Ciclo di Abbattimento Soft (temperatura aria -0°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 6 griglie GN 1/1 (18 posizioni con passo 20 mm), 6 griglie o teglie da 600 x 400 mm (18 posizioni con passo 20 mm) oppure 9 bacinelle gelato da 5 kg ciascuna (h125x165x360 mm).
- 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.

## Costruzione

- Sviluppato e prodotto da azienda certificata ISO 9001 e ISO 14001.
- L'acqua di sbrinamento può essere convogliata direttamente dentro lo scarico, oppure raccolta in

un contenitore opzionale.

- Componenti principali in acciaio inox AISI 304.
- Evaporatore con protezione antiruggine.
- Motore e ventilatore con protezione IP23.
- Cella con angoli interni raggiati.
- Ecologico: gas refrigerante R404A
- 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.
- A richiesta, connessione PC, porta RS 485.

### TIT\_Sustainability

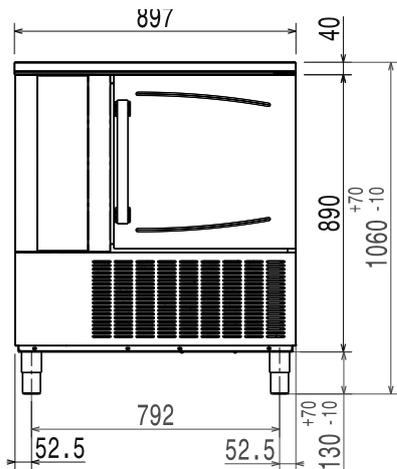


- Ciclo di mantenimento a +3°C per l'abbattimento o -22°C per il congelamento, attivato automaticamente alla fine di ogni ciclo, per risparmiare energia e mantenere la temperatura desiderata (possibile anche attivazione manuale).
- Isolamento in poliuretano ad alta densità (senza HCFC), spessore 60 mm.

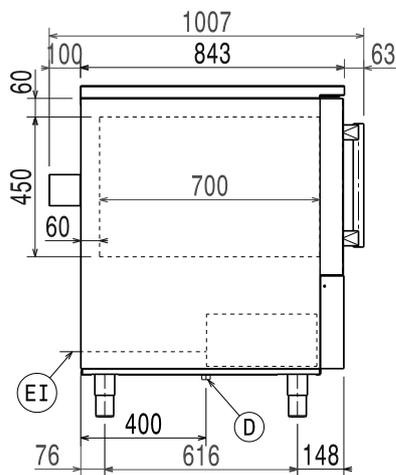
### Accessori opzionali

- |   |            |                          |
|---|------------|--------------------------|
| • Kit connettività per abbattitori/<br>congelatori crosswise (ECAP) | PNC 880183 | <input type="checkbox"/> |
| • 1 Sonda extra a 1 sensore per<br>abbattitori/congelatori          | PNC 880213 | <input type="checkbox"/> |
| • 2 Sonde extra a 1 sensore per<br>abbattitori/congelatori          | PNC 880214 | <input type="checkbox"/> |
| • Griglia in rilsan 400x600mm                                       | PNC 880294 | <input type="checkbox"/> |
| • Supporto per esecuzione forno +<br>abbattitore a colonna (6 GN)   | PNC 881049 | <input type="checkbox"/> |
| • Griglia in rilsan bianca GN 1/1                                   | PNC 881061 | <input type="checkbox"/> |
| • KIT PULSANTI PER ABB/CONG LW USB                                  | PNC 881143 | <input type="checkbox"/> |
| • 2 griglie GN 1/1 in acciaio aisi 304                              | PNC 921101 | <input type="checkbox"/> |
| • KIT HACCP PER SISTEMA EKIS  | PNC 922166 | <input type="checkbox"/> |

Fronte

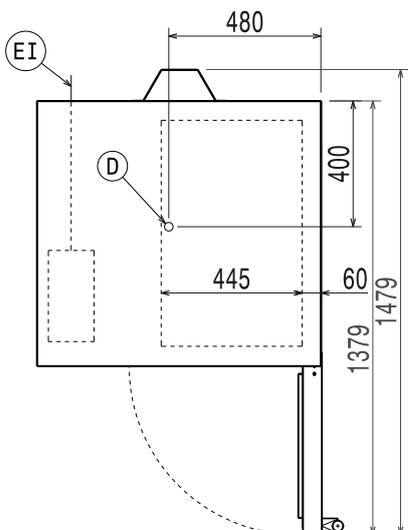


Lato



EI = Connessione elettrica

Alto



### Elettrico

**Tensione di alimentazione:**

727667 (AOFPS061C) 380-415 V/3N ph/50 Hz

**Potenza installata max:** 2.39 kW

**Potenza di Scongelo:** 3.19 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.

### Informazioni chiave

**Cardini porte:** Lato destro

**Dimensioni esterne, larghezza:** 897 mm

**Dimensioni esterne, profondità:** 1007 mm

**Dimensioni esterne, altezza:** 1060 mm

**Peso netto:** 169 kg

**Peso imballo:** 193 kg

**Volume imballo:** 1.29 m<sup>3</sup>

### Dati refrigerazione

Compressore e unità refrigerante incorporati

**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):**

76 min

**Capacità di carico totale (abbattimento):**

30 kg

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

242 min

**Capacità di carico totale (congelamento):**

25 kg

### [NOT TRANSLATED]

**Tipo di refrigerante:** R404A

**Potenza refrigerante:** 1600 W

**Peso refrigerante:** 1800 g

**Consumo energetico per ciclo (abbattimento):** 0.09 kWh/kg

**Consumo energetico per ciclo (congelamento):** 0.271 kWh/kg