Electrolux PROFESSIONAL

air-o-chill Abbattitore/congelatore lengthwise - 50/50 kg - per forno 10 GN 1/1, remoto. Con accesso USB.

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____

727670 (AOFPS101CR0)

Abbattitore/congelatore capacità 50/50 kg, per forno 10 GN 1/1 o 600x400mm, da +90° a -18° C. Predisposto per gruppo remoto. Con porta USB

Descrizione

Articolo N° _____

Compatibile con forno per 10 teglie GN 1/1 o 600x400 mm. La capacità in teglie è comunque variabile fino ad un massimo di 36 posizioni, passo 20 mm. Può ospitare 18 bacinelle gelato da 5 kg (mm 165x360x125h). Capacità di carico: abbattimento 50 kg, congelamento 50 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).

Predisposto per gruppo remoto.

Approvazione: _____

Caratteristiche e benefici

- Ciclo di congelamento: 50 Kg da 90 °C a -18 °C in meno di quattro ore.
- Ciclo di abbattimento: 50 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.
- Tutte le informazioni sono registrate: data, ora, ciclo, temperatura al cuore, temperatura di mantenimento, parametri HACCP.
- Struttura interna multifunzione idonea ad alloggiare 10 griglie GN 1/1 (36 posizioni con passo 20 mm), 10 griglie o vassoi da 600 x 400 mm (36 posizioni con passo 20 mm) oppure 18 bacinelle gelato da 5 kg ciascuna (h125x165x360).
- Segnale acustico a fine ciclo o nel caso in cui il ciclo si interrompa per qualche problema riscontrato.
- 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

- Componenti principali in acciaio inox AISI 304.
- Sviluppato e prodotto da azienda certificata ISO 9001 e ISO 14001.
- Evaporatore con protezione antiruggine.
- Motore e ventilatore con protezione IP23.
- A richiesta, connessione PC, porta RS 485.
- 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.
- L'acqua di sbrinamento può essere convogliata direttamente dentro lo scarico, oppure raccolta in un contenitore opzionale.
- Predisposizione per connessione a gruppo remoto (non incluso).

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.

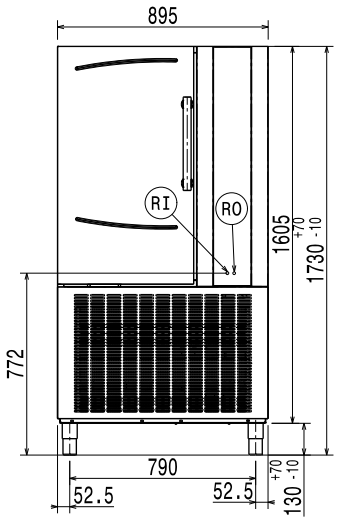
Accessori opzionali

• Kit connettività per abbattitori/congelatori crosswise (ECAP)	PNC 880183	❑
• 1 Sonda extra a 1 sensore per abbattitori/congelatori	PNC 880213	❑
• 2 Sonde extra a 1 sensore per abbattitori/congelatori	PNC 880214	❑
• Griglia in rilsan 400x600mm	PNC 880294	❑
• Griglia in rilsan bianca GN 1/1	PNC 881061	❑
• KIT PULSANTI PER ABB/CONG LW USB	PNC 881143	❑
• 2 griglie GN 1/1 in acciaio aisi 304	PNC 921101	❑
• KIT HACCP PER SISTEMA EKIS	PNC 922166	❑

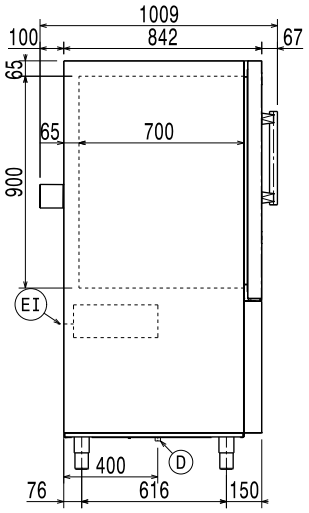
L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso

air-o-chill
Abbattitore/congelatore lengthwise - 50/50 kg - per forno 10 GN 1/1, remoto. Con accesso USB.

Fronte

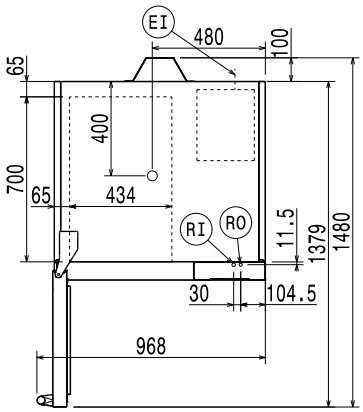


Lato



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

Alto



Elettrico

Tensione di alimentazione:	
727670 (AOFPS101CR0)	220-240 V/1 ph/50/60 Hz
Potenza installata max:	0.42 kW
Potenza di Scongelamento:	4.48 kW

E' richiesto interruttore differenziale magnetotermico opportunamente dimensionato.

Dati richiesti per l'installazione: potenza elettrica, consumi e potenza sbrinamento

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:	50 kg

Informazioni chiave

Cardini porte:	Lato sinistro
Dimensioni esterne, larghezza:	895 mm
Dimensioni esterne, profondità:	1009 mm
Dimensioni esterne, altezza:	1730 mm
Peso netto:	220 kg
Peso imballo:	250 kg
Volume imballo:	2.09 m³
Produttività abbattimento-congelamento per ciclo (norme NF):	36 kg - 36 kg
Produttività abbattimento-congelamento per ciclo (linee guida UK):	50 kg - 50 kg

Dati refrigerazione

Gruppo refrigerazione remoto: Fornito come accessorio	9.6 hp (7.17 kW, 25,000 BTU), Suction T at -20 °F, Ambient T at 90 °F.
Potenza refrigerante consigliata*:	3100 W
Condizione a temperatura d'evaporazione:	-30 °C
Condizione a temperatura di condensazione:	45 °C
Condizione a temperatura ambiente:	32 °C
Tubi connessione (remoto) - uscita:	16 mm
Tubi connessione (remoto) - entrata:	9.5 mm

*Nota: Potenza refrigerante calcolata a una distanza lineare di 20 metri (tubazioni non incluse).

[NOT TRANSLATED]

Consumo di corrente:	0.79 Amps
Tipo di refrigerante:	R404A

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