

**air-o-chill**  
**Abbattitore/congelatore lengthwise -**  
**70/70 kg - per forno 10 GN 2/1, remoto.**  
**Con accesso USB.**

ARTICOLO N° \_\_\_\_\_

MODELLO N° \_\_\_\_\_

NOME \_\_\_\_\_

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

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

**727675 (AOFPS102CR)**

Abbattitore/congelatore  
capacità 70/70 kg, per  
forno 10 GN 2/1 o  
600x800mm, da +90° a -18°  
C. Predisposto per gruppo  
remoto. Con porta USB

Predisposto per gruppo remoto.

## Descrizione

### Articolo N° \_\_\_\_\_

Compatibile con forno per 10 teglie GN 2/1 o 600x800 mm. La capacità in teglie è comunque variabile fino ad un massimo di 36 posizioni, passo 20 mm. Può ospitare 36 bacinelle gelato da 5 kg (mm 165x360x125h), Capacità di carico: abbattimento 70 kg, congelamento 70 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: 70 Kg da 90 °C a -18 °C in meno di quattro ore.
- Ciclo di abbattimento: 70 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.
- 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.
- Ciclo Cruise: la macchina imposta automaticamente i parametri per ottimizzare i tempi ed il risultato dell'abbattimento (funzionamento con sonda).
- Isolamento in poliuretano ad alta densità, spessore 75 mm, privo di HCFC.
- 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 10 griglie GN 2/1 (36 posizioni con passo 20 mm), 20 teglie 600 x 400 mm e 10 griglie o teglie da 600x800 mm (36 posizioni con passo 20 mm) oppure 36 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

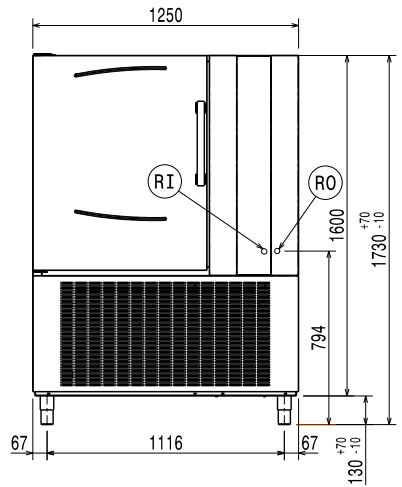
- Componenti principali in acciaio inox AISI 304.
- Sviluppato e prodotto da azienda certificata ISO 9001 e ISO 14001.
- Evaporatore con protezione antiruggine.
- Motore e ventilatore con protezione IP23.
- A richiesta, connessione PC, porta RS 485.
- Cella con angoli interni raggiati.

- 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).

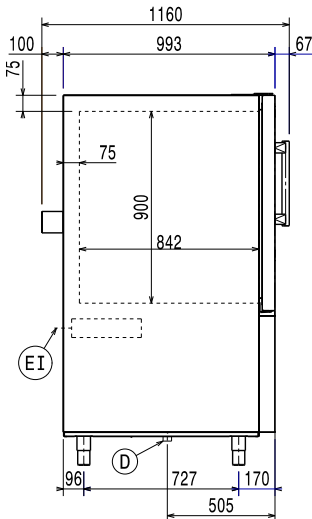
## Accessori opzionali

- |  |            |                          |
|--|------------|--------------------------|
| • Kit connettività per abbattitori/ congelatori crosswise (ECAP) | PNC 880183 | <input type="checkbox"/> |
| • 1 Sonda extra a 1 sensore per abbattitori/ congelatori         | PNC 880213 | <input type="checkbox"/> |
| • 2 Sonde extra a 1 sensore per abbattitori/ congelatori         | PNC 880214 | <input type="checkbox"/> |
| • Griglia in rilsan 400x600mm                                    | PNC 880294 | <input type="checkbox"/> |
| • KIT PULSANTI PER ABB/CONG LW USB                               | PNC 881143 | <input type="checkbox"/> |

Fronte

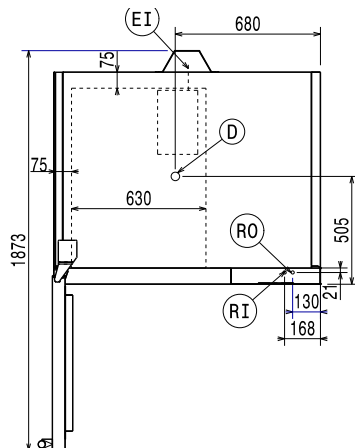


Lato



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

Alto



## Elettrico

### Tensione di alimentazione:

727675 (AOFPS102CR) 220-240 V/1 ph/50/60 Hz

Potenza installata max: 0.45 kW

Potenza di Scongelamento: 5.6 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

GN: 10 - 2/1 containers

Capacità massima di carico: 70 kg

## Informazioni chiave

Cardini porte: Lato sinistro

Dimensioni esterne, larghezza: 1250 mm

Dimensioni esterne, profondità: 1160 mm

Dimensioni esterne, altezza: 1730 mm

Peso netto: 290 kg

Peso imballo: 320 kg

Volume imballo: 2.92 m<sup>3</sup>

Produttività abbattimento-congelamento per ciclo (norme NF): 50.4 kg - 50.4 kg

Produttività abbattimento-congelamento per ciclo (linee guida UK): 70 kg - 70 kg

## Dati refrigerazione

Gruppo refrigerazione remoto: Fornito come accessorio  
 11.5 hp (8.59 kW, 29,000 BTU), Suction T at -20 °F, Ambient T at 90 °F.

Potenza refrigerante consigliata\*: 9320 W

Condizione a temperatura d'evaporazione: -10 °C

Condizione a temperatura di condensazione: 45 °C

Condizione a temperatura ambiente: 32 °C

Tubi connessione (remoto) - uscita: 18 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: 8.91 Amps

Tipo di refrigerante: R404A