

air-o-chill
Abbattitore/congelatore lengthwise -
100/85 kg - per forno 20 GN 1/1, remoto.
Con accesso USB.

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____



727677 (AOFPS201CR)

Abbattitore/congelatore capacità 100/85 kg, per carrello portateglie 20 GN 1/1 o 600x400 mm, da +90° a -18°C. Predisposto per gruppo remoto. Con porta USB

Descrizione

Articolo N° _____

Compatibile con il carrello portateglie del forno 20 GN 1/1 o 600x400 mm. La capacità in teglie è legata alla tipologia del carrello. Capacità di carico: abbattimento 100 kg, congelamento 85 kg (normativa UK). Pannello superiore e pannelli frontali e laterali in acciaio AISI 304. Angoli interni arrotondati e scarico. Porta piena con cerniera a sinistra. Predisposto per unità refrigerante remota. 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 di servizio con archiviazione dei dati. Porta USB per scaricare i dati. Temperatura di abbattimento: +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 abbattimento: 100 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.
- Isolamento in poliuretano ad alta densità, spessore 65 mm, privo di HCFC.
- 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.
- 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.
- Valvola solenoide inclusa.
- 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.
- 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).

Sostenibilità

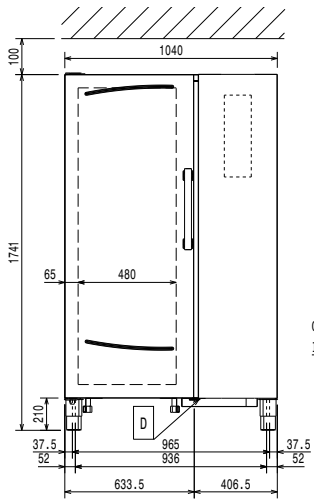


- Ciclo di mantenimento a +3°C per l'abbattimento o -22°C per il congelamento, attivato automaticamente alla fine di ogni ciclo, per risparmiare energia e mantenere la temperatura desiderata (possibile anche attivazione manuale).

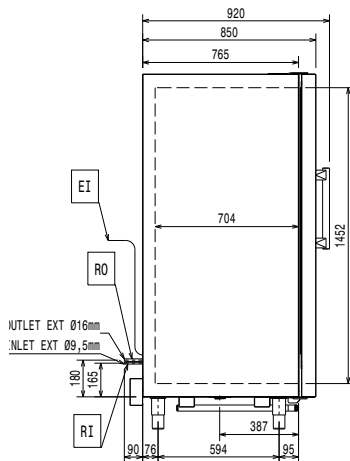
Accessori opzionali

- 1 Sonda extra a 1 sensore per abbattitori/congelatori PNC 880213
- 2 griglie GN 1/1 in acciaio aisi 304 PNC 921101

Fronte

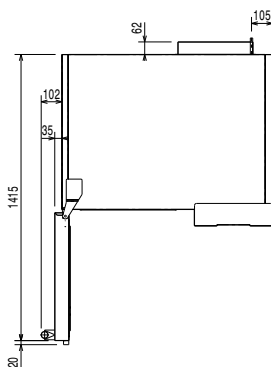


Lato



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

Alto



Elettrico

Tensione di alimentazione:

727677 (AOFPS201CR) 380-415 V/3N ph/50/60 Hz

Potenza installata max: 0.88 kW

Potenza di Scongelamento: 3.8 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 5 cm ai lati e sul retro

Si raccomanda di seguire scrupolosamente le istruzioni fornite con l'apparecchiatura.

Capacità

GN: 20 - 1/1 containers

Capacità massima di carico: 100 kg

Informazioni chiave

Cardini porte: Lato sinistro

Dimensioni esterne, larghezza: 1040 mm

Dimensioni esterne, profondità: 920 mm

Dimensioni esterne, altezza: 1741 mm

Peso netto: 200 kg

Peso imballo: 228 kg

Volume imballo: 2.46 m³

Produttività abbattimento-congelamento per ciclo (norme NF): 72 kg - 72 kg

Produttività abbattimento-congelamento per ciclo (linee guida UK): 100 kg - 85 kg

Dati refrigerazione

Gruppo refrigerazione remoto: Fornito come accessorio 6.0 hp (17 kW, 33,000 BTU), Suction T at -20 °F, Ambient T at 90 °F.

Potenza refrigerante consigliata*: 5350 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).

Certificati ISO

ISO Standards: ISO 9001; ISO 14001; ISO 45001; ISO 50001



Electrolux
PROFESSIONAL

air-o-chill
Abbattitore/congelatore lengthwise - 100/85 kg
- per forno 20 GN 1/1, remoto. Con accesso
USB.

Sostenibilità

Consumo di corrente: 4.5 Amps
Tipo di refrigerante: R404A



air-o-chill
Abbattitore/congelatore lengthwise - 100/85 kg - per forno 20 GN 1/1,
remoto. Con accesso USB.
L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso

2024.04.18