

Abbattitori-Congelatori CW

Abbattitore/congelatore crosswise, capacità 32/28 kg

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____



727895 (RBF101)

Abbattitore/congelatore crosswise, capacità 32/28 kg, per 10 teglie GN 1/1 o 400x600 mm, da +3° a -36° C in cella. Gas R452a

Descrizione

Articolo N° _____

Può ospitare 10 teglie GN 1/1 o 600x400 mm. Capacità di carico: abbattimento 32 kg, congelamento 28 kg (normativa UK). Pannello superiore esterno/interno e pannelli frontali e laterali in AISI 304. Angoli interni arrotondati e scarico. Porta cieca, incernierata a destra, 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: +3°-36°C. Per temperatura ambiente fino a 40°C. Isolamento in ciclopentano (senza HCFC, CFC e HFC). Gas refrigerante R452a (senza HCFC e CFC).

Caratteristiche e benefici

- Ciclo abbattimento: 32 kg da 90°C a 3°C in meno di 90 minuti.
- Ciclo di Abbattimento Soft (temperatura aria -2°C).
- Ciclo di Abbattimento Hard (temperatura aria -20°C).
- Congelamento (temperatura aria -36°C)
- 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.
- Performance garantita ad una temperatura ambiente di +40°C
- 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.
- Sbrinamento automatico e manuale.

Costruzione

- 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.
- Rispettoso dell'ambiente: gas refrigerante R452a
- Unità refrigerante incorporata.
- Guarnizione magnetica rimovibile per porta con design igienico.

Sostenibilità



- Isolamento in poliuretano ad alta densità (senza HCFC), spessore 60 mm.
- 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).

Accessori inclusi

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

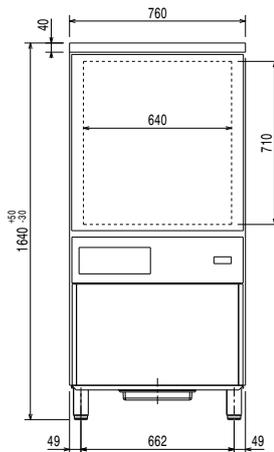
Accessori opzionali

- Base struttura carrellata per PNC 881518 abbattitore/congelatore 28 kg 10 GN 1/1

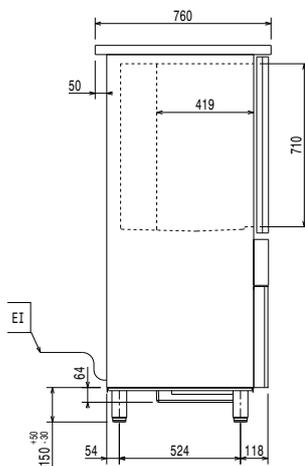
Approvazione: _____

- 2 griglie GN 1/1 in acciaio aisi 304 PNC 921101
- Guide griglie passo 80 mm forno elettrico 10 GN 1/1 PNC 922115
- Guide griglie passo 80 mm forno gas 10 GN 1/1 PNC 922116
- Guide griglie passo 60 mm forno elettrico 10 GN 1/1 (già in dotazione con i forni) PNC 922121
- Guide griglie passo 60 mm forno gas 10 GN 1/1 (già in dotazione con i forni) PNC 922122
- Carrello per struttura scorrevole 10 GN 1/1-2/1 PNC 922128
- Carrello per struttura scorrevole 10 GN 1/1 PNC 922130
- Kit per movimentare la struttura GN 1/1 PNC 922201

Fronte

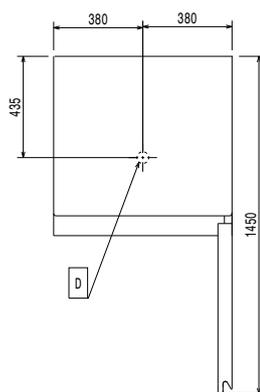


Lato



EI = Connessione elettrica

Alto



Elettrico

Tensione di alimentazione:

727895 (RBF101) 380-415 V/3N ph/50/60 Hz

Potenza installata max:

2.88 kW

Installazione

Spazio libero:

5 cm laterali e posteriori.

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

Capacità

Tipologia teglie:

teglie GN 1/1, 600x400

Informazioni chiave

Dimensioni esterne, larghezza:

760 mm

Dimensioni esterne, profondità:

760 mm

Dimensioni esterne, altezza:

1640 mm

Peso netto:

135.15 kg

Peso imballo:

159 kg

Volume imballo:

 1.3 m³

Dati refrigerazione

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):

112 min

Capacità di carico totale (abbattimento):

40 kg

Certificati ISO

ISO Standards:

ISO 9001; ISO 14001; ISO 45001; ISO 50001

Sostenibilità

Tipo di refrigerante:

R452A

Indice GPW

2141

Potenza refrigerante:

1464 W

Peso refrigerante:

1500 g

Consumo energetico per ciclo (abbattimento):

0.095 kWh/kg