

CONGELADOR RAPIDO DE TEMPERATURA HELADO 20 KG/CICLO - CON ENCIMERA

Congelador rápido de temperatura realizado en acero inox AISI 304. Funciones: congelación rápida en modo Soft - Hard por tiempo y/o por detección de la sonda en el corazón del producto, preenfriamiento, paso automático a la fase de conservación después del ciclo de congelación rápido. Productividad por ciclo: 20 kg dentro de 70/90 minutos de -9°C a -18°C. Cámara interna con cremalleras en acero inox AISI 304; 2 posiciones paso 185mm; capacidad 6 bandejas 36x16,5x12 cm. Panel de mandos con pantalla de segmentos, sonda single-point. Inserción de recipientes por el lado ancho EN 60 cm. Apertura de puerta de izquierda a derecha.



Capacidad cubetas	n.6 cubetas 36x16,5x12 cm - n.4 cubetas 36x25x12 cm - n.4 gelato carapines Ø20x25 cm (h)	Consumo de energía, kWh/kg	0,08 (chilling) - 0,26 (freezing)
Medición consumo energético	EN 22042	Potencia frigorífica	W 1317 Ashrae conditions
Productividad por ciclo	20 kg (-9÷-18°C)	Sonda al corazón suministrada	Single-point
Tipo descongelación	manual por aire		

Características funcionales

- Productividad por ciclo: 20 kg dentro de 70/90 minutos de -9°C a -18°C.
- Panel de control con placa electrónica y pantalla de segmentos; puerto de comunicación RS485.
- Funciones frías (por tiempo y/o por detección de la sonda en el corazón del producto, en modo Soft - Hard): congelación rápida, preenfriamiento (-25°C). Con la sonda al corazón no insertada, el ciclo por tiempo se realiza automáticamente.
- Ciclos especiales: paso automático a la fase de conservación después del ciclo rápido de congelación.
- Clase climática 5 (temperatura ambiente + 40°C, humedad relativa 40%) sobre el rendimiento en carga.
- Nivel sonoro: 60 dba.
- Dirección de inserción de la cubeta: lado 60 cm para EN 60x40.
- Conexión al portal APO.LINK para el control remoto del equipo vía accesorio (Industria 4.0).

Características constructivas

- Estructura monobloco con ángulos internos redondeados; exterior e interior en acero inoxidable AISI 304; acabado Scotchbrite.
- Aislamiento en espuma de poliuretano sin necesidad de utilizar CFC. Espesor aislamiento: 55 mm.
- Plano realizado en acero inox AISI 304, h 8 cm, útil como plano de trabajo y de apoyo, hidrofugo e ignífugo.
- Sistema de refrigeración ventilado, permitiendo una distribución de el aire non directamente sobre el alimento. Descongelación manual por aire. Fluido refrigerante utilizado: R290 (GWP = 3).
- Batería de intercambio evaporante cobre-aluminio protegida contra la oxidación.
- Fondo interior diamantado con orificio de drenaje y angulos redondeados.
- Camara interna con rejillas extraíbles fabricado en acero inoxidable AISI 304; 2 posiciones, paso 185 mm, útil para contenedores EN de 60 x 40 cm o 4 bandejas de 36x25x12 o 4 carapines gelato de diámetro 20x25 cm.
- Puerta de acero inoxidable AISI 304; manija externa integrada que abarca toda la altura; junto magnético de 10 cámaras, fácilmente extraíble; resistencia eléctrica en el marco de la puerta; bisagras a la derecha; reversible en el sitio: si.
- Condensación por aire; motor instalado a bordo. Acceso al condensador para la limpieza sin el uso de herramientas.
- Patas en acero inox AISI 304, con altura regulable 75 ± 108 mm. Altura máxima del producto 930mm, mínima 897mm.

Equipamiento de seguridad y aprobaciones



HPA51M



- Microinterruptor magnético de seguridad para la parada del ventilador interior del motor con apertura de la puerta.
- El producto es conforme al reglamento CE 1935/2004 y a la PM del 21/03/1973 (Materiales y Objetos destinados a entrar en Contacto con los Alimentos).

Opcional y Accesorios

- Dispositivo para la conexión remota al portal APO.LINK.
- Pares de guías.
- Parrilla de acero inoxidable AISI 304.
- Contenedores para helado.
- Ruedas.

Datos técnicos

<i>Voltaje</i>	230V 1N~ / 50Hz	<i>Peso neto</i>	115 kg
<i>Peso bruto</i>	125 kg	<i>Potencia electrica</i>	0,95 kW
<i>Dimenesiones</i>	74,7x72,5x90 cm	<i>Embalaje</i>	81x77x106 cm

Abbatitore-surgelatore per gelateria
CONGELADOR RAPIDO DE TEMPERATURA HELADO 20 KG/CICLO - CON ENCIMERA

