

SURGELATORE PER GELATERIA 20 KG/CICLO - CON PIANO

Surgelatore rapido di temperatura realizzato in acciaio inox AISI 304. Funzioni: surgelazione rapida Soft/Hard a tempo e/o con sonda al cuore, preraffreddamento, passaggio automatico alla fase di conservazione dopo il ciclo di surgelazione rapida. Produttività per ciclo: 20 kg in 70/90 min da -9°C a -18°C. Vano interno con cremagliere in acciaio inox AISI 304 a 2 posizioni, passo 185mm, utili per 6 bacinelle 36x16,5x12 cm. Pannello comandi con display a segmenti, sonda mono-punto. Inserimento contenitori EN dal lato largo (60 cm). Apertura porta da sinistra a destra.



Capacità teglie	n.6 bacinelle 36x16,5x12 cm - n.4 bacinelle 36x25x12 cm - n.4 carapine Ø20x25 cm (h)	Consumo energetico, kWh/kg	0,08 (chilling) - 0,26 (freezing)
Misurazione consumo energetico	EN 22042	Potenza frigorifera	W 1317 Ashrae conditions
Produttività per ciclo	20 kg (-9÷-18°C)	Sonda in dotazione	Monopunto
Tipo sbrinamento	aria		

Caratteristiche funzionali

- Produttività per ciclo: 20 kg in 70/90 min da -9°C a -18°C.
- Pannello comandi con scheda elettronica e display a segmenti; porta di comunicazione RS485.
- Funzioni fredde (eseguibili o tramite sonda al cuore del prodotto o a tempo in modalità Soft - Hard): surgelazione rapida, preraffreddamento (-25°C). Con sonda al cuore non inserita, viene eseguito automaticamente il ciclo a tempo.
- Cicli speciali: passaggio automatico alla fase di conservazione dopo il ciclo di surgelazione rapida.
- Classe climatica 5 (temperatura ambiente +40°C, umidità relativa 40%) sulle prestazioni a carico.
- Livello di rumorosità: 60 dba.
- Senso di inserimento teglia: lato 60 cm per EN 60x40.
- Connessione al portale APO.LINK tramite accessorio dedicato (Industria 4.0).

Caratteristiche costruttive

- Struttura monoscocca con angoli interni arrotondati; esterno ed interno in acciaio inox AISI 304.; finitura Scotchbrite.
- Coibentazione con iniezione di poliuretano espanso, spessore 55 mm, senza utilizzo di CFC.
- Piano in acciaio inox AISI 304 alto 8 cm, utile come piano di lavoro e per l'appoggio, idrofugo e ignifugo.
- Funzionamento interno cella con ventilazione forzata non diretta sull'alimento. Sbrinamento manuale ad aria. Fluido refrigerante utilizzato: R290 (GWP = 3).
- Evaporatore tramite batteria di scambio evaporante rame alluminio protetta contro l'ossidazione.
- Fondo interno diamantato con foro di scarico e angoli arrotondati.
- Vano interno con cremagliere smontabili realizzato in acciaio inox AISI 304; 2 posizioni, passo 185 mm, utile a contenitori EN 60 x 40 cm oppure 4 bacinelle 36x25x12 oppure 4 carapine diam.20x25 cm.
- Porta in acciaio inox AISI 304; maniglia integrata; guarnizione magnetica a 10 camere, facilmente smontabile; resistenza elettrica sulla cornice porta; cerniere sulla destra; reversibile in utenza: SI.
- Condensazione ad aria; motore installato a bordo. Accesso al condensatore senza l'utilizzo di attrezzi per le operazioni di pulizia.
- Piedi in acciaio inox AISI 304, regolabili in altezza 75 ± 108 mm. Altezza del prodotto max 930mm; min 897mm.

Dotazioni di sicurezza e certificazioni

- Micro-interruttore magnetico di sicurezza per arresto motoventilatore interno con apertura porta.
- Il prodotto è conforme al regolamento CE 1935/2004 e al DM 21/03/1973 (Materiali ed Oggetti destinati a venire a Contatto con gli Alimenti) MOCA.

HPA51M



Optional e Accessori

- Kit per connessione al portale APO.LINK.
- Coppie di guide.
- Griglia in acciaio inox AISI 304.
- Bacinelle per gelateria.
- Ruote.

Dati tecnici

<i>Voltaggio</i>	230V 1N~ / 50Hz	<i>Peso netto</i>	115 kg
<i>Peso lordo</i>	125 kg	<i>Potenza elettrica</i>	0,95 kW
<i>Dimensioni</i>	74,7x72,5x90 cm	<i>Imballo</i>	81x77x106 cm

Abbattitore-surgelatore per gelateria
SURGELATORE PER GELATERIA 20 KG/CICLO - CON PIANO

