

ABATIDOR/CONGELADOR BAJO HORNO 16/10 KG/CICLO

Abatidor/congelador rápido de temperatura realizado en acero inox AISI 304. Productividad por ciclo: 16 kg de +90°C a +3°C en el corazón del producto dentro de 90 minutos; 10 kg de +90°C a -18°C en corazón del producto dentro de 240 minutos. Cámara interna de 5 niveles útil para cubetas GN 1/1. Panel de mandos LCD con encoder, sonda multipoint. Predispuestos para superposición con horno de 6 y 10 niveles GN 1/1. Conectable a través de una red Ethernet al portal APO.LINK – Industria 4.0 – para controlar los aparatos en tiempo real, posibilidad de exportar y visualizar el historial de datos y los indicadores de proceso.



Capacidad cubetas	nr. 5 GN 1/1	Categoría	abatidor - congelador rápido
Lado inserción GN 1/1	32,5 cm	Potencia frigorífica	W 901
Productividad por ciclo	16 kg (+90°C÷+3°C); 10 kg (+90°C÷-18°C)	Sonda al corazón suministrada	IFR Multipoint
Tipo descongelación	aire		

Características funcionales

- Productividad por ciclo: 16 kg de +90°C a +3°C en el corazón del producto dentro de 90 minutos; 10 kg de +90°C a -18°C en corazón del producto dentro de 240 minutos.
- Panel de mandos con pantalla gráfica monocromática y codificador, para gestionar en modo multi-lengua, todos los programas con facilidad.
- I.F.R.: sistema de reducción positiva que de manera automática optimiza el proceso para cualquier tipo de alimento, independientemente del grosor y de la cantidad, previniendo su congelación superficial gracias al uso de una aguja multypoint con tres sensores.
- SOFT +3°C: Ciclo efectuado a través de una sonda en el centro o por tiempo, adecuado para enfriar alimentos hasta +3°C, utilizando una temperatura de la cámara entorno a 1°C.
- HARD +3°C: Ciclo efectuado a través de una sonda en el centro o por tiempo, adecuado para enfriar alimentos hasta +3°C, utilizando una temperatura variable de -15°C a 1°C.
- SOFT -18°C: Ciclo efectuado a través de una sonda en el centro o por tiempo, adecuado para congelar alimentos hasta -18°C, utilizando una temperatura variable de 1°C a -36°C.
- HARD -18°C: Ciclo efectuado a través de una sonda en el centro o por tiempo, adecuado para congelar alimentos hasta -18°C, utilizando una temperatura de la cámara que puede alcanzar los -36°C.
- INFINITY: Ciclo de reducción/congelación con un tiempo de duración infinita, indicado para enfriar bandejas con alimentos de diferente tipología. Es posible controlar la temperatura en el centro.
- AUTOMÁTICOS: ciclos de trabajo recomendados por el fabricante, en función de la selección de la cantidad y densidad del producto. Entre los 56 ciclos automáticos: ANISAKIS 24h Ciclo de congelamiento que permite el saneamiento preventivo y completo del producto pesquero. La sonda detecta cuando el corazón del alimento alcanza la temperatura de -20°C dando el input a la máquina de iniciar la fase de "desvitalización durante 24 horas"; ANISAKIS 15h Ciclo de congelamiento que permite el saneamiento preventivo y completo del producto pesquero. La sonda detecta cuando el corazón del alimento alcanza la temperatura de -35°C dando el input a la máquina de iniciar la fase de "desvitalización durante 15 horas".
- MEMORIZADOS / PREFERIDOS: 10 ciclos de reducción y 10 ciclos de congelación que pueden ser configurados según las exigencias del usuario. Se pueden hacer PREFERIDOS 10 de estos programas.
- MULTY: Ciclo de reducción/congelación por tiempo, organizado por niveles de carga, con posibilidad de lectura a través de una aguja dando a cada nivel su tiempo.
- SMART ON: Ciclo con activación automática. Al introducir un producto caliente se detecta un aumento de la temperatura de la cámara, después de 5 minutos, se activa de modo automático un ciclo Soft +3°C, por sonda o tiempo, dependiendo del uso o no de una aguja.
- CONSERVACIÓN: Paso automático a la fase de conservación después del ciclo rápido de abatimiento-congelación. Es posible

- activar un ciclo de conservación independientemente de un ciclo de abatimiento.
- ENFRIAMENTO: idoneo para enfriar la cámara, antes de introducir los alimentos y preparar a -25°C.
- SONDA MULTIPOINT: Control constante de las temperaturas en cámara con control de los posibles errores de funcionamiento.
- HACCP ALARMS: La presencia de una alarma se indica por la visualización a través de la pantalla. Las alarmas son registradas en una lista (n. 30).
- Conectable a través de una red Ethernet al portal APO.LINK – Industria 4.0 – para controlar los aparatos en tiempo real, posibilidad de exportar y visualizar el historial de datos y los indicadores de proceso.

Características constructivas

- Clase climática 4 (temperatura ambiente + 30 ° C, humedad relativa 55%). Prestaciones garantizadas hasta una temperatura ambiente de + 32 ° C.
- Sistema de refrigeración ventilado, permitiendo una distribución de el aire no directamente sobre el alimento. Descongelación por aire. Fluido refrigerante utilizado: R452A. Enfriamiento por aire.
- Plano de apoyo predispuesto para la sobreposición optimal de hornos de 6 y 10 niveles; en dotación las referencias de acero inox para un posicionamiento óptimo.
- Estructura monobloque con ángulos internos redondeados. Externo: frontal, paredes laterales y plano de acero inox AISI 304. Interno: de acero inox AISI304. Puerta, paneles laterales y encimera satinados con acabado Scotchbrite.
- Aislamiento en espuma de poliuretano sin necesidad de utilizar CFC. Espesor aislamiento: 55 mm con densidad de 40kg/m³.
- Panel de protección de los ventiladores de refrigeración abisagrado y aprible para como acceso a el evaporador y al ventilador para simplificar las operaciones de limpieza.
- Batería de intercambio evaporante cobre-aluminio protegida contre la oxidación.
- Fondo interno diamantado que garantizan mejores condiciones higiénicas. Orificio de descarga en el fondo para simplificar las operaciones de limpieza.
- Cámara interna de 5 niveles útil para cubetas GN 1/1. Estructura porta bandejas desmontable realizada en varilla de acero AISI 304 de 5 posiciones, paso 40,5 mm.
- Manija externa de acero inox integrada en toda la altura de la puerta. Guarnición magnética que se puede desmontable. Resistencia en el marco de la puerta. Microinterruptor magnético de seguridad colocado en la puerta para detener el ventilador interno. Profundidad con la puerta abierta: mm 1295.
- Patas en acero inox, con altura regulable (145mm - 215 mm).

Equipamiento de serie

- Dotación de serie: estructura porta bandejas. Cubeta en plástico sobre el fondo externo, receptora de la descongelación.
- SONDA MULTIPOINT

Opcional y Accesorios

- Dotación sobre petición: juego de cremalleras y guías que hacen que la cámara sólo y completamente útil por bandejas EN, sujeta sonda para líquidos.

Datos técnicos

<i>Voltaje</i>	230V 1N~ / 50Hz	<i>Peso neto</i>	120 kg
<i>Peso bruto</i>	135 kg	<i>Potencia electrica</i>	1,35 kW
<i>Dimenesiones</i>	92,9x77,7x75 cm	<i>Embalaje</i>	107x94x97,5 cm