

ABATIDOR/CONGELADOR 25/15 KG/CICLO

Abatidor/congelador rápido de temperatura realizado en acero inox AISI 304. Productividad por ciclo: 25 kg de +90°C a +3°C en el corazón del producto dentro de 90 minutos; 15 kg de +90°C a -18°C en corazón del producto dentro de 240 minutos. Cámara interna de 5 niveles útil para cubetas GN 2/1. Panel de mandos LCD con encoder, sonda multipoint. Predispuestos para superposición con horno de 8 niveles GN 2/1 con soporte special. 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 2/1	Categoría	abatidor - congelador rápido
Lado inserción GN 2/1	65 cm	Potencia frigorífica	W 1265
Productividad por ciclo	25 kg (+90°C÷+3°C); 15 kg (+90°C÷-18°C)	Sonda al corazón suministrada	IFR Multipoint
Tipo descongelación	aire		

Características funcionales

- Productividad por ciclo: 25 kg de +90°C a +3°C en el corazón del producto dentro de 90 minutos; 15 kg de +90°C a -18°C en corazón del producto dentro de 240 minutos.
- Temperatura alcanzable en la cámara: -40°C.
- 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 multipoint 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.
- ENFRIAMIENTO: idoneo para enfriar la cámara, antes de introducir los alimentos y preparar a -25°C.
- SONDA MULTIPPOINT: 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 trabajo alto 25 mm, realizado en acero inox AISI 304, útil como plano de trabajo.
- 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 apriable para como acceso a el evaporador y al ventilador para simplificar las operaciones de limpieza.
- Batería de intercambio evaporante cobre-aluminio protegida contra 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 2/1. Estructura porta bandejas desmontable realizada en varilla de acero AISI 304 de 5 posiciones, paso 66,5 mm.
- Puerta con manija externa de acero inox integrada en toda la altura de la puerta; guarnición magnética desmontable; resistencia en el marco de la puerta; microinterruptor magnético de seguridad para detener el ventilador interno; reversible par el usuario.
- Pies en acero inox regulables en altura de 75 a 108 mm.

Equipamiento de seguridad y aprobaciones

- 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).

Equipamiento de serie

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

Opcional y Accesorios

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

Datos técnicos

<i>Voltaje</i>	230V 1N~ / 50Hz	<i>Peso neto</i>	135 kg
<i>Peso bruto</i>	145 kg	<i>Potencia electrica</i>	1,52 kW
<i>Dimensiones</i>	87,1x90,6x87 cm	<i>Embalaje</i>	95x93,5x105,5 cm