

ABBATTITORE/SURGELATORE ROLL-IN 120/72 KG/CICLO PREDISPOSTO PER GRUPPO REMOTO

Abbattitore-surgelatore rapido di temperatura multifunzione realizzato in acciaio inox AISI 304. Produttività per ciclo: 120 kg da +90°C a +3°C al cuore del prodotto in 90 min; 72 kg da +90°C a -18°C al cuore del prodotto in 240 min. Vano interno utile a carrello da nr. 20 contenitori GN 1/1 o 60x40 cm. Scheda comandi con display LCD ed encoder, sonda multi-point. Senza gruppo motore, predisposto per il funzionamento con gruppo remoto. Connettibile tramite rete Ethernet al portale APO.LINK – Industria 4.0 – per il controllo in tempo reale delle macchine, esportare e visualizzare lo storico dei dati e gli indicatori di processo.



Capacità teglie	GN 1/1 - 60X40 (Roll-In)	Categoria	abbattitore - surgelatore multifunzione
Potenza frigorifera	W 5300	Produttività per ciclo	120 kg (+90°C÷+3°C); 72 kg (+90°C÷-18°C)
Sonda in dotazione	IFR Multipoint	Tipo sbrinamento	elettrico

Caratteristiche funzionali

- Produttività per ciclo: 120 kg da +90°C a +3°C al cuore del prodotto in 90 min; 72 kg da +90°C a -18°C al cuore del prodotto in 240 min.
- Temperatura raggiungibile in camera: -35°C.
- Scheda comandi con display grafico monocromatico ed encoder, per gestire in modalità multilingue tutti i programmi con estrema facilità. Blitz unisce la ricchezza dei suoi programmi e funzioni, adattabili ad ogni tipologia di utilizzo, alla semplicità di funzionamento.
- SOFT +3°C: ciclo effettuato mediante sonda al cuore o a tempo, idoneo per raffreddare alimenti fino a +3°C, utilizzando una temperatura camera intorno a 1°C.
- HARD +3°C: ciclo effettuato mediante sonda al cuore o a tempo, idoneo per raffreddare alimenti fino a +3°C, utilizzando una temperatura camera variabile da -15°C a 1°C.
- SOFT -18°C: ciclo effettuato mediante sonda al cuore o a tempo, idoneo per congelare alimenti fino a -18°C, utilizzando una temperatura camera variabile da 1°C a -40°C.
- HARD -18°C: ciclo effettuato mediante sonda al cuore o a tempo, idoneo per congelare alimenti fino a -18°C, utilizzando una temperatura camera che può raggiungere i -40°C.
- INFINITY: ciclo di abbattimento/congelamento a tempo che ha durata infinita, idoneo per raffreddare teglie di alimenti di diversa tipologia. E' possibile controllare la temperatura al cuore.
- AUTOMATICI: cicli di lavoro consigliati dal costruttore. Possibilità di selezione del carico. Tra i 56 cicli automatici: ANISAKIS 24h ciclo di surgelazione che permette il preventivo e completo risanamento del prodotto ittico. La sonda rileva il raggiungimento della temperatura al cuore dell'alimento di -20°C dando l'input alla macchina di far partire la fase della "devitalizzazione per 24ore"; ANISAKIS 15h ciclo di surgelazione che permette il preventivo e completo risanamento del prodotto ittico. La sonda rileva il raggiungimento della temperatura al cuore dell'alimento di -35°C dando l'input alla macchina di far partire la fase della "devitalizzazione per 15 ore"; YOGURT BOX: ciclo dedicato per la preparazione di yogurt.
- MEMORIZZATI/ PREFERITI: 10 cicli di abbattimento e 10 cicli di congelamento che possono essere configurati secondo le esigenze dell'utente. Si possono rendere PREFERITI 10 di questi programmi.
- MULTY: ciclo di abbattimento/congelamento a tempo, organizzato per livelli di carico, con possibilità di lettura sonda spillone, dando ad ogni livello il suo tempo.
- SCONGELAMENTO: ciclo effettuato mediante sonda al cuore o a tempo, dedicato allo scongelamento controllato di alimenti.
- LIEVITAZIONE: ciclo a tempo, dedicato alla lievitazione diretta degli alimenti.
- FERMALIEVITAZIONE: ciclo a tempo, dedicato alla lievitazione programmata degli alimenti.
- SMART ON: ciclo con avvio automatico. Inserito un prodotto caldo se viene rilevato un aumento di temperatura della camera,

- dopo 5 minuti, si avvia automaticamente un ciclo Soft +3°C, a sonda o a tempo, in funzione dell'utilizzo o meno dello spillone.
- CONSERVAZIONE: passaggio automatico alla fase di conservazione dopo il ciclo di abbattimento/congelamento. E' possibile attivare un ciclo di conservazione indipendentemente da un ciclo di abbattimento.
- RAFFREDDAMENTO: idoneo a raffreddare la camera, prima dell'inserimento degli alimenti, ad una temperatura di -25°C.
- SONDA MULTIPPOINT: per il controllo costante delle temperature in camera e rilievo dei funzionamenti anomali, segnalando e memorizzando ogni eventuale scostamento. Il riscaldamento della sonda viene attivato automaticamente, solo su un ciclo con spillone e temperatura sonda cuore negativa o manualmente.
- HACCP ALARMS: La presenza di un allarme viene visualizzato sul display. Gli allarmi vengono registrati in una lista (30 allarmi in memoria).
- Connettibile tramite rete Ethernet al portale APO.LINK – Industria 4.0 – per il controllo in tempo reale delle macchine, esportare e visualizzare lo storico dei dati e gli indicatori di processo.

Caratteristiche costruttive

- Porta USB per aggiornamenti software e scarico dati.
- Illuminazione LED multicolore Easy View guida l'operatore avvisandolo sul funzionamento e/o eventuali anomalie della macchina anche dalla distanza.
- Classe climatica 5 (temperatura ambiente +40°C, umidità relativa 40%). Prestazioni garantite fino ad una temperatura ambiente +43°C.
- Funzionamento interno cella con ventilazione forzata non diretta sull'alimento. Sbrinamento ad aria. Fluido refrigerante da caricare in utenza: R404A/R452A. Raffreddamento ad aria.
- Apparecchio predisposto per il funzionamento con gruppo motore remoto, da posizionare ad una distanza massima di 25 mt lineari; tubazioni di collegamento tra abbattitore e gruppo motore escluse.
- Struttura costruita in pannelli coibentati, prefabbricati in lamiera di acciaio inox AISI 304. Porta, fianchi, cruscotto satinati. Finitura scotchbrite.
- Coibentazione con iniezione di poliuretano espanso, spessore 80 mm; fondo idoneo per l'inserimento carrelli spessore 30 mm, densità 40kg/m³, senza utilizzo di CFC.
- Pannello di protezione ventole incernierato ed apribile per permettere facile accessibilità all'evaporatore e motoventilatore durante le operazioni di pulizia.
- Batteria di scambio evaporante rame alluminio protetta contro l'ossidazione.
- Foro di scarico.
- Vano interno utile a carrello da nr. 20 contenitori GN 1/1 o 60x40 cm. Luce utile della porta (L x P x H): 83,5x61,7x185 cm.
- Porta con dispositivo di autochiusura. Maniglia esterna in acciaio inox a tutta altezza. Sblocco di sicurezza interno. Guarnizione magnetica facilmente smontabile. Resistenza sulla cornice porta. Microinterruttore magnetico di sicurezza posto sulla porta per arresto motoventilatore interno. Profondità a porta aperta 2210 mm.

Dati tecnici

<i>Voltaggio</i>	400V 3N ~ 50 ÷60 Hz	<i>Peso netto</i>	280 kg
<i>Peso lordo</i>	380 kg	<i>Potenza elettrica</i>	3,6 kW
<i>Dimensioni</i>	105x125x226 cm	<i>Imballo</i>	123x142x248 cm