

ABBATTITORE/SURGELATORE 15/7 KG/CICLO - SOTTOFORNO

Abbattitore-surgelatore rapido di temperatura realizzato in acciaio inox AISI 304. Principali funzioni: abbattimento rapido, surgelazione rapida, conservazione. Produttività per ciclo: 15 kg da +90°C a +3°C al cuore del prodotto in 90 min; 7 kg da +90°C a -18°C al cuore del prodotto in 240 min. Vano interno utile a 5 contenitori GN 1/1. Predisposto per sovrapposizione di un forno Angelo Po da 6 o 10 livelli GN 1/1. Pannello comandi con display a segmenti, sonda mono-punto. Inserimento contenitori GN 1/1 dal lato stretto (32,5 cm). Apertura porta da sinistra a destra.



Capacità teglie	nr. 5 GN 1/1	Carica refrigerante (kg)	0,1
Categoria	abbattitore - surgelatore	Consumo energetico, kWh/kg	0,08 (chilling) - 0,3 (freezing)
Lato inserimento teglia GN 1/1	32,5 cm	Misurazione consumo energetico	EN 22042
Potenza frigorifera	W 611	Produttività per ciclo	15 kg (+90°C÷+3°C); 7 kg (+90°C÷-18°C)
Refrigerante/GWP	R290/3	Sonda in dotazione	Monopunto
Tipo sbrinamento	aria		

Caratteristiche funzionali

- Produttività per ciclo: 15 kg da +90°C a +3°C al cuore del prodotto in 90 min; 7 kg da +90°C a -18°C al cuore del prodotto in 240 min.
- Pannello comandi con scheda elettronica e display a segmenti.
- Funzioni fredde (eseguibili o tramite sonda al cuore del prodotto o a tempo in modalità Soft - Hard - Hard Plus): abbattimento rapido, surgelazione rapida, conservazione attivabile in modo indipendente oppure come passaggio automatico dopo il ciclo di abbattimento/surgelazione rapido, pre-raffreddamento, raffreddamento.
- Cicli automatici: abbattimento rapido di temperatura, surgelazione rapida di temperatura.
- Cicli speciali: abbattimento rapido della temperatura I.F.R., ottimizza in modo automatico il processo di abbattimento della temperatura per qualsiasi tipologia di alimento, indipendentemente dalla pezzatura e dalla quantità; previene il congelamento superficiale, grazie all'utilizzo della sonda al cuore del prodotto a tre sensori, pre-raffreddamento.
- Classe climatica 5 (temperatura ambiente +40°C, umidità relativa 40%) sulle prestazioni a carico.
- Livello di rumorosità: 60 dba.
- Senso di inserimento teglia: lato 32,5 cm per GN 1/1.

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 di appoggio in acciaio inox AISI 304 alto 2,5 cm, idoneo al posizionamento di forni Angelo Po 6 o 10 livelli GN 1/1; in dotazione i riferimenti inox per il posizionamento ottimale.
- 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 telaio porta teglie smontabile realizzato in acciaio inox AISI 304; 10 posizioni, passo 38,2 mm, utile a contenitori GN 1/1.
- Porta in acciaio inox AISI 304 dotata di dispositivo di auto-chiusura per aperture inferiori a 90°; fermo-porta per mantenere aperta

- la porta ed evitare la formazione di cattivi odori; maniglia integrata; guarnizione magnetica a 10 camere, facilmente smontabile; resistenza elettrica sulla cornice porta; cerniere sulla destra; reversibile in utenza: no.
- Condensazione ad aria; motore installato a bordo. Accesso al condensatore senza l'utilizzo di attrezzi per le operazioni di pulizia.
- Pedale apertura porta.
- Piedi in acciaio inox AISI 304, regolabili in altezza 73 ± 103 mm. Altezza max del prodotto 780mm; minima 750mm.

Dotazioni di sicurezza e certificazioni

- Micro-interruttore magnetico di sicurezza per arresto motoventilatore interno con apertura porta.
- L'apparecchio è conforme al REGOLAMENTO EUROPEO EU 2015/1095 – Specifiche per la progettazione ecocompatibile. Produttività per ciclo: 15 kg da +65°C a +10°C al cuore del prodotto in 120 min; 7 kg da +65°a -18°C al cuore del prodotto in 270 min. Le quantità indicate sono state testate secondo la norma EN 22042 con i seguenti parametri: temperatura ambiente di 30°C; raffreddamento a +10°C; congelamento -18°C; apparecchio a pieno carico; teglie h 40 mm; prodotto testato: purea di patate distribuito uniformemente fino a 35 mm con temperatura iniziale tra i 65° e gli 80°C, durata 120/270min.

Dotazioni di serie

- Sonda temperatura al cuore del prodotto monopunto; collocata all'interno della porta su apposito supporto, in posizione non ingombrante.
- Telaio porta-teglie.
- Bacinella raccolta acqua in plastica posta sul fondo esterno.

Optional e Accessori

- Accessori a richiesta: fermasonda per liquidi; guida di scorrimento per struttura reggi-teglie; cremagliere per contenitori EN 60X40CM; bacinelle e griglie; ruote.

Dati tecnici

<i>Voltaggio</i>	230V 1N~ / 50Hz	<i>Peso netto</i>	120 kg
<i>Peso lordo</i>	135 kg	<i>Potenza elettrica</i>	0,57 kW
<i>Dimensioni</i>	92,9x78x75 cm	<i>Imballo</i>	98,5x85x98 cm