

ABBATTITORE/SURGELATORE MULTIFUNZIONALE 20/10 KG/CICLO SOTTOFORNO

Abbattitore-surgelatore rapido di temperatura multifunzione realizzato in acciaio inox AISI 304. Principali funzioni: abbattimento rapido, surgelazione rapida, lenta cottura, mantenimento, lievitazione e fermalievitazione, scongelamento, essiccazione, pastorizzazione, conservazione. Produttività per ciclo: 20 kg da +90°C a +3°C al cuore del prodotto in 90 min; 10 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 scheda elettronica, display touch a colori da 7"; sonda multi-point per rilevazione temperatura al cuore del prodotto. Connessione al portale APO.LINK per il controllo da remoto tramite accessorio (Industria 4.0). Inserimento contenitori GN 1/1 dal lato stretto (32,5 cm). Apertura porta da sinistra a destra.



Capacità teglie	nr. 5 GN 1/1	Categoria	abbattitore - surgelatore multifunzione
Consumo energetico, kWh/kg	0,09 (chilling) - 0,299 (freezing)	Lato inserimento teglia GN 1/1	32,5 cm
Misurazione consumo energetico	EN 22042	Potenza frigorifera	W 825 - ashrae conditions
Produttività per ciclo	20 kg (+90°C÷+3°C); 10 kg (+90°C÷-18°C)	Sonda in dotazione	IFR Multipoint
Tipo sbrinamento	ad inversione di ciclo (gas caldo)		

Caratteristiche funzionali

- Produttività per ciclo: 20 kg da +90°C a +3°C al cuore del prodotto in 90 min; 10 kg da +90°C a -18°C al cuore del prodotto in 240 min.
- Temperatura raggiungibile in camera: -40°C/+85°C.
- Pannello comandi posizionato sulla porta dell'apparecchio; scheda elettronica con display touch a colori da 7"; porta di comunicazione USB per aggiornamenti software tramite pen-drive; lingue selezionabili: IT - EN - ES - DE - FR - NL -DK - PT.
- 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.
- Funzioni calde (eseguibili o tramite sonda al cuore del prodotto o a tempo, anche in modalità sottovuoto): lenta cottura, scongelamento, mantenimento, pre-riscaldamento, essiccazione, pastorizzazione, lievitazione e fermalievitazione.
- Cicli automatici: abbattimento rapido di temperatura, surgelazione rapida di temperatura, lenta cottura, lenta cottura in sottovuoto, lievitazione.
- 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, anisakis, yogurt, cioccolato, pastorizzazione, essiccazione, pre-raffreddamento, pre-riscaldamento.

- Programmi preferiti: è possibile memorizzare 100 programmi "Preferiti" (30 cicli di abbattimento rapido; 30 cicli di surgelazione rapida; 20 cicli di lenta cottura; 10 cicli di ferma-lievitazione; 10 cicli di scongelamento).
- Classe climatica 5 (temperatura ambiente +40°C, umidità relativa 40%) sulla sicurezza elettrica secondo normativa EN60335-2-89. Classe climatica 4 (temperatura ambiente +30°C, umidità relativa 55%) sulle prestazioni a carico.
- Livello di rumorosità: 72 dba.
- Regolazione della umidità interna: da 0% a 100%; sonda di rilevazione umidità.
- Senso di inserimento teglia: lato 32,5 cm per GN 1/1.
- Connessione al portale APO.LINK tramite accessorio dedicato (Industria 4.0).

Caratteristiche costruttive

- Struttura monoscocca, esterno ed interno in acciaio inox AISI 304.; finitura Scotchbrite; profili della struttura e della porta in materiale Noryl resistente alle alte temperature.
- Coibentazione con iniezione di poliuretano espanso, spessore 60 mm, senza utilizzo di CFC; agente espandente eco-friendly HFO a basso GWP (Global Warming Potential).
- 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.
- Pannello di protezione ventole incernierato ed apribile per un accesso facile all'evaporatore e motoventilatore durante le operazioni di pulizia.
- Funzionamento interno cella con ventilazione forzata non diretta sull'alimento. Sbrinamento ad inversione di ciclo (gas caldo). Fluido refrigerante utilizzato: R452A.
- Evaporatore a quattro circuiti; trattamento anti-corrosione, cataforesi, verniciatura a polvere.
- Fondo interno diamantato con foro per lo scarico dell'acqua di pulizia.
- Vano interno con telaio porta teglie smontabile realizzato in acciaio inox AISI 304; 5 posizioni, passo 65 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 dal fronte dell'apparecchio per le operazioni di pulizia. Evaporazione automatica della condensa tramite resistenza a filo.
- Valvola termostatica e solenoide linee liquido per ottimizzare e garantire i processi / cicli.
- Pedale apertura porta.
- Porta di comunicazione RS485 posta sul retro dell'apparecchio per connessione a cavo Ethernet (cavo non fornito).
- 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.
- Termostato di sicurezza a 120°C per la temperatura in camera.
- Allarmi HACCP visivi e sonori: visualizzati sul display; registrati infiniti allarmi fino ad un anno; memorizzazione fino a 40 eventi.
- Contatore delle iniezioni di vapore per avvertire la necessità di manutenzione al nebulizzatore.
- L'apparecchio è conforme al REGOLAMENTO EUROPEO EU 2015/1095 – Specifiche per la progettazione ecocompatibile. Produttività per ciclo: 20 kg da +65°C a +10°C al cuore del prodotto in 120 min; 10 kg da +65°C 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: riscaldata, Multipoint a 3 sensori con riconoscimento intelligente.
- Telaio porta-teglie.
- Bacinella in acciaio inox per raccolta acqua di condensa, posta sotto l'apparecchio

Optional e Accessori

- Accessori a richiesta: kit per connessione al portale APO.LINK; rilevatore-registratore temperatura-umidità; ferma-sonda per liquidi; 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>	1,5 kW
<i>Dimensioni</i>	92,9x79,5x75 cm	<i>Imballo</i>	106x92x97,5 cm