VS141L

ABBATTITORE/SURGELATORE 65/35kg/CICLO

Abbattitore-surgelatore rapido di temperatura realizzato in acciaio inox AISI 304. Produttività per ciclo: 65 kg da +90°C a +3°C al cuore del prodotto in 90 min; 35 kg da +90°C a -18°C al cuore del prodotto in 240 min. Vano interno a 14 livelli utile a contenitori GN 1/1 o EN 60x40 cm. Pannello comandi con display a segmenti, sonda mono-punto.

Capacità teglie	nr. 14	*Lato inserimento GN 1/1-EN*	53 - 60 cm
Potenza frigorifera a-23,3°C W	4369	*Potenza in surgelazione*	kg 35
Produzione in abbattimento	kg 65	*Sonda in dotazione*	Monopoint
Tipo sbrinamento	aria		

Caratteristiche funzionali

- Produttività per ciclo: 65 kg da +90°C a +3°C al cuore del prodotto in 90 min; 35 kg da +90°C a -18°C al cuore del prodotto in 240 min.
- Temperatura raggiungibile in camera: -40°C.
- Scheda comandi con display a segmenti.
- Abbattimento rapido, a tempo e/o con sonda al cuore, da +90°C a +3°C.
- Surgelazione rapida, a tempo e/o con sonda al cuore, da +90°C a -18°C.
- Possibilità di effettuare un ciclo in modalità HARD oppure SOFT.
- In caso di mancato inserimento della sonda al cuore, in automatico, effettua un ciclo a tempo.
- Pre-raffreddamento: idoneo a raffreddare la camera, prima dell'inserimento degli alimenti, ad una temperatura di -25°C.
- Dopo ogni ciclo, il cibo viene messo in sicurezza attraverso il passaggio automatico alla fase di Conservazione positiva (+2°C) e/o negativa (-22°C).

Caratteristiche costruttive

- Classe climatica 4 (temperatura ambiente +30°C, umidità relativa 55%). Prestazioni garantite fino ad una temperatura ambiente +32°C.
- Funzionamento interno cella con ventilazione forzata non diretta sull'alimento. Sbrinamento ad aria. Fluido refrigerante utilizzato: R452A. Raffreddamento ad aria.
- Struttura monocorpo con angoli interni arrotondati. Esterno: fronte, fianchi e top in acciaio inox AISI 304. Interno: acciaio inox AISI 304. Porta, fianchi, cruscotto e top satinati. Finitura Scotchbrite.
- Coibentazione con iniezione di poliuretano espanso, spessore 75 mm, densità 40 kg/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.
- Fondo interno diamantato per una migliore igiene. Foro di scarico condense sul fondo per facilitare operazioni di pulizia.
- Vano interno a 14 livelli utile a contenitori GN 1/1 o 60x40 cm. Telaio porta teglie smontabile realizzato in filo d'acciaio inox AISI 304 a 14 posizioni, passo 71,5 mm.
- Porta con dispositivo di autochiusura; maniglia esterna in acciaio inox a tutta altezza; guarnizione magnetica facilmente smontabile; resistenza sulla cornice porta; microinterruttore magnetico di sicurezza per arresto motoventilatore interno; reversibile in utenza.
- Piedi in acciaio inox, regolabili in altezza da 105 a 155 mm.

Dotazioni di serie

- Dotazione standard: telaio porta-teglie a corredo. Bacinella in plastica posta sul fondo esterno al fine di favorire il deposito dell'acqua di sbrinamento.
- SONDA MONOPOUNTO

VS141L

Dati tecnici

Voltaggio	400V 3N ~ 50 ÷60 Hz	*Peso netto*	230 kg
Peso lordo	255 kg	*Potenza elettrica*	4,5 kW
Dimensioni	80x83x199 cm	*Imballo*	91x88x216,5 cm

Abbattitori

ABBATTITORE/SURGELATORE 65/35kg/CICLO