XA72S

ABBATTITORE RAPIDO 60 KG/CICLO

Abbattitore rapido di temperatura, realizzato in acciaio inox AISI 304. Produttività per ciclo: 60 kg da +90°C a +3°C al cuore del prodotto in 90 min. Vano interno a 10 livelli utile a contenitori GN 2/1. Scheda comandi con display LCD ed encoder, sonda multi-point.

Capacità teglie	nr. 10 GN 2/1	*Categoria*	abbattitore
Lato inserimento teglia GN 2/1	53 cm	*Potenza frigorifera*	W 4551
Produttività per ciclo	60 kg (+90°C÷+3°C)	*Sonda in dotazione*	IFR Multipoint
Tipo sbrinamento	aria		

Caratteristiche funzionali

- Produttività per ciclo: 60 kg da +90°C a +3°C al cuore del prodotto in 90 min.
- Scheda comandi con display grafico monocromatico ed encoder, per gestire in modalità multilingue tutti i programmi con estrema facilità.
- I.F.R.: sistema di abbattimento positivo che in modo automatico ottimizza il processo per qualsiasi tipologia di alimento, indipendentemente dalla pezzatura e dalla quantità, prevenendone il suo congelamento superficiale, grazie all'utilizzo di una sonda spillone multipoint a tre sensori.
- 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.
- 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.
- MEMORIZZATI/ PREFERITI: 10 cicli di abbattimento che possono essere configurati secondo le esigenze dell'utente. Si possono rendere PREFERITI 10 di questi programmi.
- MULTY: ciclo di abbattimento a tempo, organizzato per livelli di carico, con possibilità di lettura sonda spillone, dando ad ogni livello il suo tempo.
- 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. E' possibile attivare un ciclo di conservazione indipendentemente da un ciclo di abbattimento.
- SONDA MULTIPOINT: per il controllo costante delle temperature in camera e rilievo dei funzionamenti anomali, segnalando e memorizzando ogni eventuale scostamento.
- HACCP ALARMS: La presenza di un allarme viene visualizzato sul display. Gli allarmi vengono registrati in una lista (30 allarmi in memoria).

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: R404A. 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.

XA72S

- Fondo interno diamantato per una migliore igiene. Foro di scarico condense sul fondo per facilitare operazioni di pulizia.
- Vano interno a 10 livelli utile a contenitori GN 2/1. Telaio porta teglie smontabile realizzato in filo d'acciaio inox AISI 304 a 10 posizioni, passo 80 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.
- SONDA MULTIPOINT

Optional e Accessori

- Accessori a richiesta: kit guide e cremagliere per rendere la camera compatibile solo a contenitori EN, lampade UV, ferma-sonda per liquidi.

Dati tecnici

Voltaggio	400V 3N ~ 50 ÷60 Hz	*Peso netto*	235 kg
Peso lordo	255 kg	*Potenza elettrica*	4 kW
Dimensioni	104x101x198 cm	*Imballo*	113x106,5x212 cm