

ABBATTITORE/SURGELATORE 100/50 KG/CICLO PREDISPOSTO PER GRUPPO REMOTO

Abbattitore-surgelatore rapido di temperatura realizzato in acciaio inox AISI 304. Produttività per ciclo: 100 kg da +90°C a +3°C al cuore del prodotto in 90 min; 50 kg da +90°C a -18°C al cuore del prodotto in 240 min. Vano interno a 10 livelli utile a contenitori GN 2/1. 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	nr. 10 GN 2/1	Categoria	abbattitore - surgelatore
Lato inserimento teglia GN 2/1	53 cm	Potenza frigorifera	W 5469
Produttività per ciclo	100 kg (+90°C÷+3°C); 50 kg (+90°C÷-18°C)	Sonda in dotazione	IFR Multipoint
Tipo sbrinamento	aria		

Caratteristiche funzionali

- Produttività per ciclo: 100 kg da +90°C a +3°C al cuore del prodotto in 90 min; 50 kg da +90°C a -18°C al cuore del prodotto in 240 min.
- Temperatura raggiungibile in camera: -40°C.
- 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.
- 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 -36°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 -36°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".
- 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.
- 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.
- 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

- 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 remoto escluse.
- 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 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.

Dotazioni di serie

- Dotazione standard: telaio porta-teglie a corredo.
- SONDA MULTIPPOINT

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

<i>Voltaggio</i>	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz	<i>Peso netto</i>	225 kg
<i>Peso lordo</i>	245 kg	<i>Potenza elettrica</i>	0,95 kW
<i>Dimensioni</i>	104x101x198 cm	<i>Imballo</i>	113x106,5x212 cm