

ABBATTITORE/SURGELATORE 25/15 KG/CICLO

Abbattitore-surgelatore rapido di temperatura realizzato in acciaio inox AISI 304. Produttività per ciclo: 25 kg da +90°C a +3°C al cuore del prodotto in 90 min; 15 kg da +90°C a -18°C al cuore del prodotto in 240 min. Vano interno a 5 livelli utile a contenitori GN 2/1. Scheda comandi con display LCD ed encoder, sonda multi-point. Predisposto per sovrapposizione di forno a 8 livelli GN 2/1 con apposito telaio. 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. 5 GN 2/1	Categoria	abbattitore - surgelatore
Lato inserimento teglia GN 2/1	65 cm	Potenza frigorifera	W 1265
Produttività per ciclo	25 kg (+90°C÷+3°C); 15 kg (+90°C÷-18°C)	Sonda in dotazione	IFR Multipoint
Tipo sbrinamento	aria		

Caratteristiche funzionali

- Produttività per ciclo: 25 kg da +90°C a +3°C al cuore del prodotto in 90 min; 15 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 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).
- 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 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.
- Piano in acciaio inox AISI 304 alto 2,5 cm utile come piano di lavoro.
- 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 55 mm, densità 40kg/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 5 livelli utile a contenitori GN 2/1. Telaio porta teglie smontabile realizzato in filo d'acciaio inox AISI 304 a 5 posizioni, passo 66,5 mm.
- Porta con 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 75 a 108 mm.

Dotazioni di sicurezza e certificazioni

- Il prodotto è conforme al regolamento CE 1935/2004 e al DM 21/03/1973 (Materiali ed Oggetti destinati a venire a Contatto con gli Alimenti).

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 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

<i>Voltaggio</i>	230V 1N~ / 50Hz	<i>Peso netto</i>	135 kg
<i>Peso lordo</i>	145 kg	<i>Potenza elettrica</i>	1,52 kW
<i>Dimensioni</i>	87,1x90,6x87 cm	<i>Imballo</i>	95x93,5x105,5 cm