

Abbattitori cong. 6 GN 1/1 30/25Kg

Abbattere significa portare la temperatura del cibo cotto a +3 °C in breve tempo, in modo tale da non consentire la proliferazione batterica. Gli abbattitori Electrolux portano la temperatura da +90 °C a +3 °C al cuore in meno di 90 minuti e fino a -18 °C in meno di 4 ore. Dopo il processo di abbattimento o congelamento l'abbattitore mantiene gli alimenti rispettivamente a +3 e -18 °C. Gli alimenti abbattuti hanno una durata di conservazione che può arrivare fino a 5 giorni. I cibi congelati hanno una durata di conservazione di 6 mesi / 1 anno. In entrambi i casi il processo avviene senza perdita di gusto, valori nutrizionali e peso. L'opportunità di abbattere il cibo in un determinato momento per poi prepararlo e servirlo in momenti diversi consente una migliore programmazione del lavoro e quindi una sensibile riduzione del costo del lavoro.



726346

MODALITÀ DI FUNZIONAMENTO

- Ciclo Cruise: la macchina imposta automaticamente i parametri per ottimizzare i tempi ed il risultato dell'abbattimento (funzionamento con sonda).
- Ciclo Soft: temperatura dell'aria a -2°C in cella.
- Ciclo Hard: temperatura dell'aria a -20°C in cella.
- Congelamento: temperatura dell'aria a -35°C in cella.
- Mantenimento: a 3 °C (dopo abbattimento) o -18 °C (dopo congelamento). Viene attivato automaticamente alla fine di ogni ciclo.
- Possibilità di funzionamento a tempo o a sonda.
- In funzionamento a sonda è possibile visualizzare il tempo necessario per arrivare alla fine del ciclo attraverso la funzione ARTE

(algoritmo per la stima del tempo residuo).

- Turbo Cooling: la macchina lavora costantemente alla temperatura desiderata. Ideale per la produzione continua.
- Impostazioni di funzionamento preimpostate: modalità tempo/temperatura secondo normative NF e UK. E' comunque possibile personalizzare il funzionamento tempo / temperatura / sonda in base alle normative nazionali.
- Ciclo di sterilizzazione: a richiesta la macchina può essere equipaggiata con lampade UV (non in utenza).
- Sonda al cuore a 3 sensori come dotazione di serie. Come accessorio è disponibile un kit di 3 sonde di temperatura al cuore a singolo sensore.
- Sbrinamento automatico a gas caldo. Può essere attivato anche

manualmente.

- Parametri tutti programmabili.
- Due display indicano tempo, temperatura, temperatura al cuore, conto alla rovescia del ciclo, allarmi, informazioni di servizio.
- I 2 cicli preimpostati (P1 e P2) sono specificamente pensati per la lavorazione del gelato. Il ciclo P1 porta la temperatura del gelato a -14°C (al cuore se utilizzato con sonda). Segue una fase di mantenimento a -14 °C. Il ciclo P2 imposta la temperatura a -36°C / -40°C (modificabile) per un tempo indefinito, mantenendo la ventilazione sempre in funzione.
- Vengono registrate tutte le informazioni relative alla modalità di funzionamento: data, ora, ciclo, temperature, HACCP.
- Un allarme sonoro indica quando il ciclo termina o termina in modo anomalo.

Electrolux air-o-chill
Abbattitori cong. 6 GN 1/1 30/25Kg

PERFORMANCE

- Ciclo di abbattimento: 30 kg da +90 °C a + 3 °C in meno di 90 minuti.
- Ciclo di congelamento: 25 kg da +90 °C a -18 °C in meno di 4 ore.
- Struttura interna multifunzione idonea ad alloggiare teglie GN 1/1 (18 posizioni con passo 20 mm) o teglie 600 x 400 mm (18 posizioni con passo 20 mm) o 9 bacinelle gelato da 5 kg (165 x 360 x 125 h) da appoggiare su griglie.
- I tempi di abbattimento e congelamento possono variare in base al quantitativo di cibo, la densità, il contenuto di umidità e il tipo di contenitori utilizzati. La capacità di abbattimento in base alle normative NF è di 18 kg.

COSTRUZIONE

- Finitura interna ed esterna in acciaio inox AISI 304 e pannello posteriore in acciaio inox.

- Isolamento in poliuretano ad alta densità, spessore 60 mm, privo di HCFC e con iniezione di ciclopentano.
- Fluido refrigerante R404a.
- Sviluppato e prodotto in fabbriche certificate ISO 9001 e ISO 14001.
- Cella interna con angoli completamente arrotondati.
- Porta dotata di guarnizione magnetica removibile con profilo igienico.
- Porta con profili riscaldati automaticamente.
- Tutti i motori e ventilatori hanno grado di protezione all'acqua IP20.
- Evaporatore con protezione antiruggine.
- Pannello ventilatore a cerniera removibile per facilitare la pulizia dell'evaporatore.
- Elettrovalvole.
- 1 valvola di espansione termostatica.
- Altezza piedi 150 mm.

- Stampante disponibile come optional, su richiesta può essere integrata alla macchina.
- Collegamento al PC, su richiesta, attraverso porta RS 485.

INSTALLAZIONE

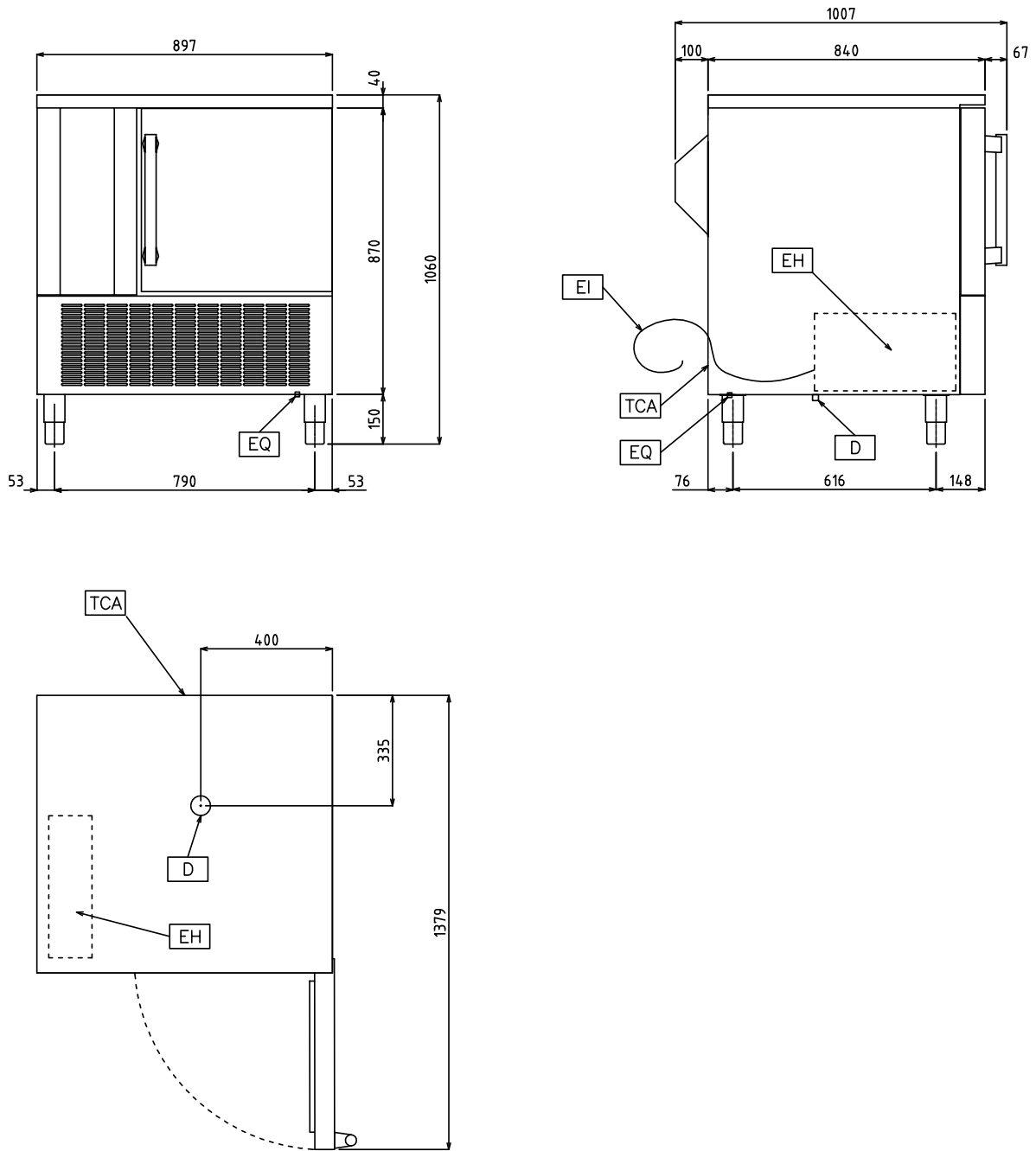
- Nessuna connessione acqua necessaria.
- L'acqua di sbrinamento può essere convogliata direttamente dentro lo scarico oppure raccolta in un contenitore opzionale.

Schema di installazione:
EQ - Vite equipotenziale
EH - HACCP
TCA - Area Tecnica di connessione
RO - uscita refrigerante

	AOFPS061C 726346	AOFPS061CT 726347
DATI TECNICI		
Tipo	E - Congelatori - 30 KG	E - Congelatori - 30 KG
Produttività per ciclo - kg.		
Normative francesi - abbattim./congelam.	18, 18	18, 18
Normative inglesi - abbattim./congelam.	30, 25	30, 25
Gruppo refrigerante	Incorporato	Incorporato
Tipo di controllo	Elettronico	Elettronico
Termostato	Elettronico	Elettronico
Termometri	Digitale	Digitale
Dimensioni esterne - mm		
lunghezza	897	896
profondità/con porte aperte	1007, 1378.5	1007, 1378.5
altezza	1060	1020
Tipo di apertura porte	Dx	Dx
Tipo di teglie	600x400; GN 1/1; Ice Cream	600x400; GN 1/1; Ice Cream
Capacità caricamento - teglie h 65 mm - n°	6	6
N.posizioni/passi (mm)	18, 20	18, 20
Potenza compressore - HP	1.8	1.8
Tipo di refrigerante	R404a	R404a
Quantità di refrigerante - gr.	1800	1800
Potenza frigorifera - W	1600	1600
Temperatura di evaporazione - °C	-30	-30
Potenza - kW		
installata-elettrica	1.94	1.94
Peso netto - kg.	169	165
ACCESSORI IN DOTAZIONE		
1 SONDA CON SENSORE IN 3 PUNTI ABB./CONG	1	1
5 PAIA GUIDE INOX ABB./CONG.6&10 GN1/1 LW	1	1
SUPP.TORRE PER FORNO 6GN+ABB./CONG 30KG		1
ACCESSORI		
1 SONDA A SENSORE SINGOLO ABB./CONG.	880213	880213
1 SONDA CON SENSORE IN 3 PUNTI ABB./CONG	880212	880212
2 GRIGLIE GN 1/1 IN ACCIAIO AISI 304	921101	921101
2 SONDE A SENSORE SINGOLO ABB./CONG.	880214	880214
3 SONDE A SENSORE SINGOLO ABB./CONG.	880215	880215
5 PAIA GUIDE INOX ABB./CONG.6&10 GN1/1 LW	880087	880087
GRIGLIA IN RILSAN BIANCA GN 1/1	881061	881061
KIT 4 RUOTE PER ABBATTITORI/CONGELATORI	880111	
KIT CONNESSIONE HACCP X ABB. LW-CW	880183	880183
KIT HACCP PER SISTEMA EKIS	922166	922166
STAMPANTE SOLUZ.BASE HACCP- REFR.ELETT.	881532	881532
STRUT.TEGLIE+RUOTE P.65MM 6 GN1/1-LW	922005	922005
STRUT.TEGLIE+RUOTE P.80MM 6 GN1/1-LW	922008	922008
SUPP.TORRE PER FORNO 6GN+ABB./CONG 30KG	881011	
TOP PER BC/BCF 6 GN 1/1		880027

Electrolux air-o-chill
 Abbattitori cong. 6 GN 1/1 30/25Kg

726346



LEGENDA

EI - Ingresso cavo elettrico

AOFPS061C
726346

400 V, 3N, 50

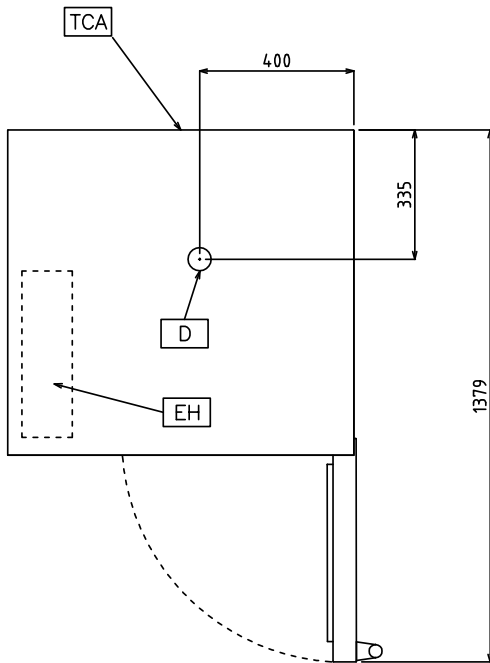
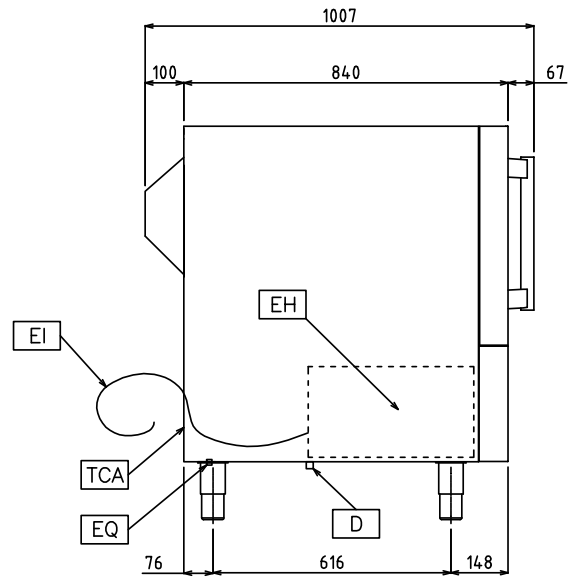
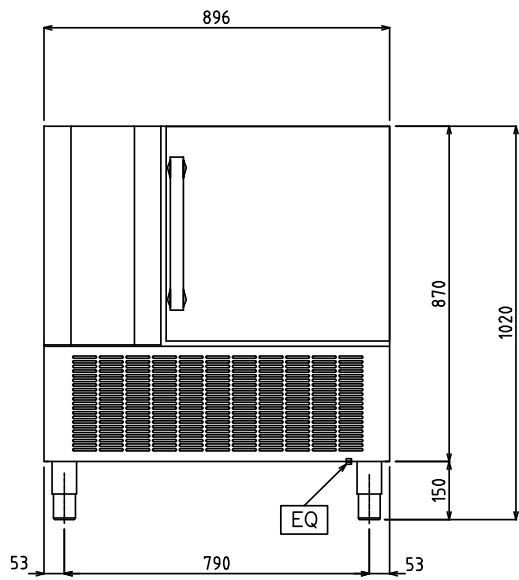
HDBB010

2010-04-29

L'azienda si riserva il diritto di modifiche tecniche senza preavviso

Electrolux air-o-chill
 Abbattitori cong. 6 GN 1/1 30/25Kg

726347



LEGENDA

EI - Ingresso cavo elettrico

**AOFPS061CT
 726347**

400 V, 3N, 50

HDBB010

2010-04-29

L'azienda si riserva il diritto di modifiche tecniche senza preavviso