



air-o-chill

Abatidor congelador 10 2/1 70 kg

726105 (AOFPS102C)

ABATIDOR CONGELADOR
70/70KG 10X2/1GN LW

Descripción

Artículo No.

Abatidor/Congelador air-o-chill 70/70kg, para 10x2/1GN o 600x800 (36 niveles, paso 20mm). CRUISE CONTROL: ajusta automáticamente el proceso de abatimiento al tipo de alimento, reduciendo el tiempo y las quemaduras superficiales, ARTE: estimación del tiempo remanente para ciclos mediante sonda, sistema anti-olores, 2 ciclos para HELADOS. Incluye: sonda 3 puntos, estructura de bandejas fija paso 65mm.

Aprobación: _____

Características técnicas

- Abatimiento Fuerte (temperatura del aire de -20°C).
- Los ciclos dirigidos por sonda tienen la característica ARTE (algoritmo de estimación del tiempo remanente) para hacer más fácil la planificación de las actividades.
- En el panel de control hay dos grandes displays que indican el tiempo, temperatura del corazón del producto, ciclo de cuenta atrás, alarmas, información de servicio.
- Alarma sonora que se activa cuando finaliza el ciclo o termina inesperadamente.
- Toda la información y procesos quedan registrados: fecha, tiempo, ciclo, temperatura del corazón del producto, temperatura de mantenimiento, en conformidad con HACCP.
- Turbo enfriamiento: abatimiento continuo a la temperatura deseada, ideal para la producción continuada.
- Unidad de control que proporciona varias opciones de funcionamiento (parámetros programables): tiempo/temperatura de la sonda corazón del producto de acuerdo a las normativas NF (Francia) y UK (Reino Unido), tiempo/temperatura del aire/temperatura de la sonda corazón del producto personalizables de acuerdo a las normativas locales, ciclo de esterilización: lámparas UV incorporadas (bajo pedido), 1 sonda con 3 sensores de temperatura o 3 sondas con sensor único (disponible como accesorio), desescarcho automático o manual.
- Ciclo de Congelación (la temperatura del aire se puede ajustar hasta -41°C).
- Ciclo Cruise: el abatidor va ajustando automáticamente los parámetros de abatimiento de la forma más rápida y eficiente en función de la temperatura corazón del producto (funciona por sonda).
- Dos ciclos específicos para HELADOS:
P1 hace bajar la temperatura del helado a -14°C (temperatura corazón con la sonda insertada). Una vez que se alcanza la temperatura, entra la fase de mantenimiento que se inicia automáticamente, manteniendo los -14°C de temperatura. P2 fija la temperatura a $-36^{\circ}\text{C}/-40^{\circ}\text{C}$ por un período indefinido de tiempo, manteniendo la ventilación activa. La temperatura se puede ajustar hasta -40°C sin interrumpir el ciclo, permitiendo que el helado que se mantenga más tiempo en el congelador.
- Ciclo de abatimiento: 70 kg de $+90^{\circ}\text{C}$ a $+3^{\circ}\text{C}$ en menos de 90 minutos.
- Ciclo de congelación: 70 kg de 90°C a -18°C en menos de cuatro horas.
- El proceso de abatimiento y congelación pueden variar en función de la cantidad de alimento, densidad, humedad y tipo de recipientes. Capacidad de 50,4kg siguiendo la normativa NF.
- Estructura interna multiusos adecuada para 10 bandejas GN 2 / 1 (36 posiciones disponibles con paso de 20 mm) 20 rejillas o bandejas de 600 x 400 mm y 10 rejillas o bandejas de 600 x 800mm (36 posiciones posibles con paso de 20 mm) o 36 recipientes para helados de 5 kg cada uno (h 125

- x 165 x 360).
- Rendimiento garantizado a temperatura ambiente de +32 °C.
- Sonda corazón del producto con 3 sensores, que se detecta cuando es insertada.
- Abatimiento Suave (temperatura del air de la cámara 0°C).
- Temperatura de mantenimiento a +3 °C después del abatimiento o a -22 °C después del ciclo de congelación, se activan automáticamente tras finalizar cada ciclo, ahorrando energía y manteniendo el objetivo de la temperatura (se pueden activar también de forma manual).
- Aislamiento con poliuretano de alta densidad, 75 mm de espesor, libre de HCFC.

Construcción

- Desarrolladas y producidas en factorías certificadas con ISO 9001 e ISO 14001.
- Evaporador con protección antióxido.
- Motores y ventilador con protección al agua IP23.
- Conexión a PC bajo pedido, puerto RS485.
- No requiere conexiones de agua.
- Impresora independiente como accesorio.
- Cámara interna con todos los ángulos redondeados.
- Respetuoso con el medio ambiente: refrigerante: R404a.
- Guarnición magnética de la puerta extraíble con diseño higiénico.
- Panel del ventilador batiente para facilitar el acceso al evaporador para su limpieza.
- Marco de la puerta con calentamiento automático.
- Válvula de expansión termostática para optimizar la eficiencia de la unidad de refrigeración.
- Válvulas solenoides incluidas.
- [NOT TRANSLATED]
- Los residuos pueden drenarse, pero también se pueden recoger en un recipiente de forma opcional.

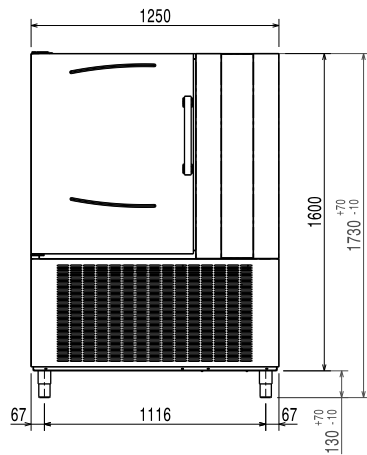
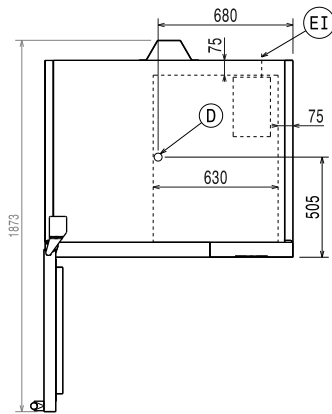
accesorios incluidos

- 1 de Sonda 3 sensores para Abatidor/ Congelador PNC 880212
- 2 de Set de 5 guías en acero inoxidable PNC 880313 para abatidores LW de 70kg

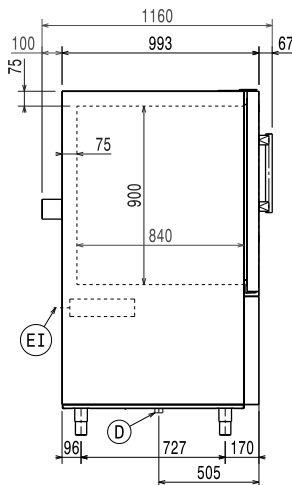
accesorios opcionales

- KIT 6 RUEDAS P/ABAT- CONGELAD.70KG PNC 880141
- Kit de conexión HACCP Advanced para abatidores y abatidores/congeladores PNC 880183
- Sonda 3 sensores para Abatidor/ Congelador PNC 880212
- Sonda extra (un sensor) para Abatidor/ Congelador PNC 880213
- 2 sondas extras (un sensor) para Abatidor/Congelador PNC 880214
- Kit de 3 sondas de un sensor para abatidores y abatidores/congeladores PNC 880215
- Rejilla de pastelería rilsan (400x600mm) lengthwise para abatidores/congeladores PNC 880294
- Set de 5 guías en acero inoxidable para abatidores LW de 70kg PNC 880313

- Sistema deslizante para abatidores 10x2/1GN, lengthwise 70kg. (incluye deslizante) PNC 881029
- Impresora HACCP versión basic (para armarios y mesas refrigeradas con control electrónico) PNC 881532
- Carro para estructura 10 x GN 2/1 PNC 922042
- Estructura móvil para 10 x GN 2/1 (paso 65 mm) PNC 922043
- Estructura móvil para 8xGN 2/1, paso 80 mm PNC 922045
- Estructura de bandejas de pastelería con ruedas, para hornos 20 2/1 GN, paso 80mm. Apta para bandejas de pastelería 600x400 PNC 922067

Alzado

Planta


- D** = desagüe
 = conexión eléctrica
ED remota
EI = conexión eléctrica
EQ = Tornillo equipotencial
 = conexión de unidad
RO remota

Lateral

Eléctrico

Suministro de voltaje	400 V/3N ph/50 Hz
726105 (AOFPS102C)	
Potencia instalada:	4.37 kW
Potencia desescarche:	5.6 kW

Instalación

Distancia: 5 cm laterales y parte posterior.
 Ver manual de instalación suministrado con el aparato y seguir las instrucciones.

Capacidad

GN:	20 recipientes - 2/1
Máxima capacidad de carga:	70 kg
Máx capacidad de carga - bandejas h 65 mm - n°	10

Info

Bisagras de la puerta	Izquierdo
Dimensiones externas, alto	1730 mm
Dimensiones externas, ancho	1250 mm
Dimensiones externas, fondo con las puertas abiertas:	1873 mm
Peso neto	320 kg
Peso del paquete	350 kg
Alto del paquete:	1800 mm
Ancho del paquete:	1350 mm
Fondo del paquete:	1200 mm
Volumen del paquete	2.92 m ³
Productividad por ciclo Abatimiento - Congelación (Normativa NF):	50.4 kg - 50.4 kg
Productividad por ciclo Abatimiento - Congelación (Normativa UK):	70 kg - 70 kg
Termostato	Electrónico
Termómetros	Digital
Tipo de bandejas	600x400;600x800;GN 2/1; Ice Cream
Número de posiciones & paso:	36; 20 mm

Datos de Refrigeración

Potencia del compresor	3,9; hp
Tipo de refrigerante:	R404a
Potencia de refrigeración a la temperatura de evaporación	-25 °C