



air-o-chill

Abatidor congelador 20 1/1 100 kg

726292 (AOFPS201CR)

 ABATIDOR/
 CONGEL.100KG.20 GN1/1
 LW REMOTO

Descripción

Artículo No.

Abatidor/Congelador air-o-chill 100/85kg, para 20x1/1GN o 600x400. 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. Preajustado para GRUPO REMOTO.

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.
- Temperatura de mantenimiento a $+3^{\circ}\text{C}$ 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).
- 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), desescarche 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.
- El proceso de abatimiento y congelación pueden variar en función de la cantidad de alimento, densidad, humedad y tipo de recipientes. Capacidad de 72kg siguiendo la normativa NF.
- Ciclo de abatimiento: 100 kg de $+90^{\circ}\text{C}$ a $+3^{\circ}\text{C}$ en menos de 90 minutos.
- Ciclo de congelación: 85 kg de 90°C a -18°C en menos de cuatro horas.

Aprobación: _____



Electrolux

air-o-chill
Abatidor congelador 20 l/100 kg

- Rendimiento garantizado a temperatura ambiente de +32 °C.
- Sonda corazón del producto con 3 sensores, que se detecta cuando es insertada.
- Aislamiento con poliuretano de alta densidad, 65 mm de espesor, libre de HCFC.
- Abatimiento Suave (temperatura del air de la cámara 0°C).



air-o-chill
Abatidor congelador 20 l/100 kg

La Empresa se reserva el derecho de modificar especificaciones sin previo aviso

2015.04.07

Construcción

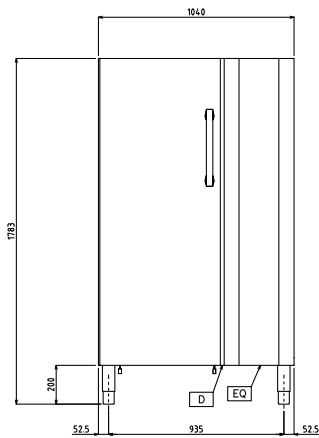
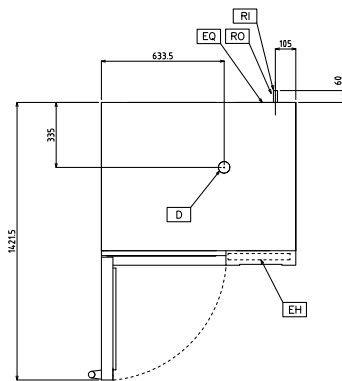
- Desarrolladas y producidas en factorías certificadas con ISO 9001 e ISO 14001.
- Requiere de unidad refrigerante remota.
- Evaporador con protección antióxido.
- Motores y ventilador con protección al agua IP23.
- Conexión a PC bajo pedido, puerto RS485.
- No requiere conexiones de agua.
- Impresora 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

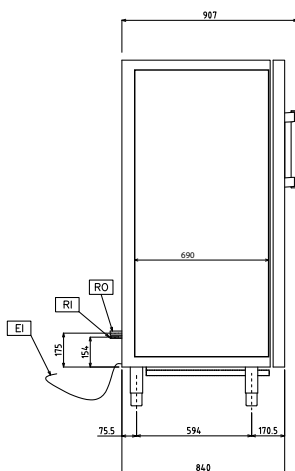
- 1 de Sonda 3 sensores para Abatidor/ Congelador PNC 880212

accesorios opcionales

- Grupo remoto aire frío para air-o-chill 100 kg (20 1/1) PNC 880031
- Grupo remoto agua fría para air-o-chill 100 kg (20 1/1) PNC 880035
- Grupo remoto aire/agua fría para air-o-chill 100 kg (20 1/1) PNC 880059
- 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 en plástico 1/1GN PNC 881061
- Impresora HACCP versión basic (para armarios y mesas refrigeradas con control electrónico) PNC 881532
- Pareja de rejillas acero AISI 304 1/1GN PNC 921101
- Carro con estructura para bandejas 20x1/1GN, paso 63mm (std) PNC 922007
- Carro con estructura para 16x1/1GN, paso 80 mm PNC 922010
- Carro con estructura banquetes 54 platos para 20x1/1GN, paso 74 mm PNC 922016
- Carro con estructura de pastelería (400x600) para air-o-system 20GN1/1 paso 80mm. Apta para bandejas de pastelería 600x400 PNC 922068

Alzado

Planta


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

Lateral

Eléctrico

Suministro de voltaje	
726292 (AOFPS201CR)	400 V/3N ph/50 Hz
Potencia instalada:	0.88 kW
Potencia desescarche:	3.1 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 - 1/1
Máxima capacidad de carga:	100 kg
Máx capacidad de carga - bandejas h 65 mm - n°	20

Info

Bisagras de la puerta	Izquierdo
Dimensiones externas, alto	1783 mm
Dimensiones externas, ancho	1040 mm
Dimensiones externas, fondo con las puertas abiertas:	1422 mm
Peso neto	200 kg
Peso del paquete	230 kg
Alto del paquete:	1960 mm
Ancho del paquete:	1050 mm
Fondo del paquete:	1170 mm
Volumen del paquete	2.41 m ³
Productividad por ciclo Abatimiento - Congelación (Normativa NF):	72 kg - 72 kg
Productividad por ciclo Abatimiento - Congelación (Normativa UK):	100 kg - 85 kg
Termostato	Electrónico
Termómetros	Digital
Tipo de bandejas	GN 1/1
Número de posiciones & paso:	0; 0 mm

Datos de Refrigeración

Potencia del compresor	
Tipo de refrigerante:	R404a
Potencia de refrigeración a la temperatura de evaporación	-30 °C
Requiere de unidad refrigerante: (no incluida)	6.0 hp (17 kW, 33,000 BTU), Suction T at -20 °F, Ambient T at 90 °F.