



Aprobación: _____

Características técnicas

- Rendimiento garantizado a temperatura ambiente de +32 °C.
- 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 °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).
- 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).
- Sonda corazón del producto con 3 sensores, que se detecta cuando es insertada.
- 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°C/-40°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: 50 kg de +90°C a + 3°C en menos de 90 minutos.
- Ciclo de congelación: 50 kg de 90°C a -18°C en menos de cuatro horas.
- Estructura interna multiusos adecuada para 10 bandejas GN 1/1 (36 posiciones disponibles con paso de 20 mm) 10 rejillas o bandejas de 600 x

400 mm (36 posiciones posibles con paso de 20 mm) o 18 recipientes para helados de 5 kg cada uno (h 125 x 165 x 360).

- Los tiempos de abatimiento y congelación pueden variar en función de la cantidad de alimento, densidad, humedad y tipo de recipientes. La capacidad de acuerdo a la normativa NF es de 36kg.
- 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.
- Abatimiento Suave (temperatura del air de la cámara 0°C).

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.
- No requiere conexiones de agua.
- Impresora independiente como accesorio.
- Cámara interna con todos los ángulos redondeados.
- Aislamiento de poliuretano de alta densidad, 60 mm de grosor, libre HCFC.
- 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.
- Conexión a PC bajo pedido, puerto RS485.
- Respetuoso con el medio ambiente: refrigerante: R404a.
- 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 880312 para abatidores LW de 30 y 50kg

accesorios opcionales

- Kit de 4 ruedas para abatidores de 30 y 50 kg. y abatidores/congeladores de 30/25 y 50/50 kg. PNC 880111
- 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) para abatidores/congeladores lengthwise PNC 880294
- Set de 5 guías en acero inoxidable para abatidores LW de 30 y 50kg PNC 880312
- Sistema deslizante para abatidores 10x1/1GN lengthwise 50kg. (incluye deslizante) PNC 881028
- Rejilla en plástico 1/1GN PNC 881061

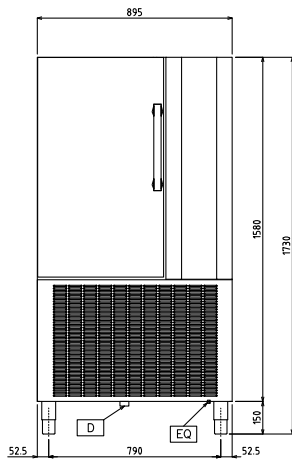
- Impresora HACCP versión basic (para armarios y mesas refrigeradas con control electrónico) PNC 881532
- Pareja de rejillas acero AISI 304 1/1GN PNC 921101
- Carro para estructura deslizante para hornos 10x1/1GN PNC 922004
- Estructura móvil para 10x1/1GN, paso 65mm (std) PNC 922006
- Estructura móvil para 8x1/1GN, paso 80mm PNC 922009
- Estructura banquetes 30 platos (paso 65mm) para 10xGN/1 PNC 922015
- Estructura de bandejas de pastelería con ruedas, para hornos 10 1/1 GN, paso 80mm. Apta para bandejas de pastelería 600x400 PNC 922066



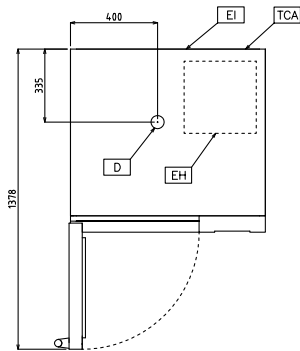
Electrolux

air-o-chill Abatidor congelador 10 1/1 50 kg

Alzado

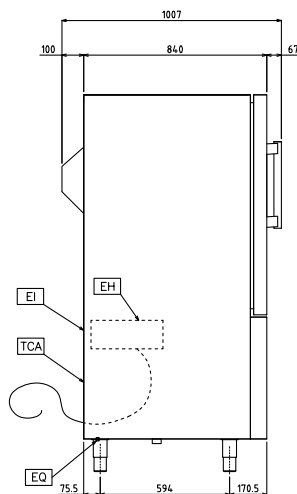


Planta



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

Lateral



Eléctrico

Suministro de voltaje	726305 (AOFPS101C)	400 V/3N ph/50 Hz
Potencia instalada:		4.26 kW
Potencia desescarche:		3.45 kW

Instalación

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

Capacidad

Máxima capacidad de carga:	50 kg
Capacidad bruta	560 liter
Máx capacidad de carga - bandejas h 65 mm - n°	10

Info

Bisagras de la puerta	Izquierdo
Dimensiones externas, alto	1730 mm
Dimensiones externas, ancho	895 mm
Dimensiones externas, fondo con las puertas abiertas:	1379 mm
Peso neto	240 kg
Tipo	F - FREEZERS - 50 KG
Productividad por ciclo Abatimiento - Congelación (Normativa NF):	36 kg - 36 kg
Productividad por ciclo Abatimiento - Congelación (Normativa UK):	50 kg - 50 kg
Termostato	Electrónico
Termómetros	Digital
Tipo de bandejas	600x400;GN 1/1;Ice Cream
Número de posiciones & paso:	36; 20 mm

Datos de Refrigeración

Potencia del compresor	2,9 hp
Tipo de refrigerante:	R404a
Potencia de refrigeración	2540 W
Potencia de refrigeración a la temperatura de evaporación	-30 °C
Peso del refrigerante	4500 g



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

air-o-chill
Abatidor congelador 10 1/1 50 kg