



air-o-chill

Abatidor congelador 6 1/1 30 kg

726346 (AOFPS061C)

ABATIDOR 30/25KG 6 GN1/1  
LW

## Descripción

### Artículo No.

Abatidor/Congelador air-o-chill 30/25kg, para 6x1/1GN o 600x400 (18 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

- 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).
- 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).
- Sonda corazón del producto con 3 sensores, que se detecta cuando es insertada.
- Ciclo de congelación: 25 kg de 90 °C a -18 °C en menos de cuatro horas.
- Ciclo abatimiento: 30 kg de +90 °C a +3 °C en menos de 90 minutos.
- 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).
- Estructura interna para diversos usos adecuada para 6 bandejas GN 1/1 (18 posiciones disponibles con paso de 20 mm) ó rejillas o bandejas de 600 x 400 mm (18 posiciones disponibles con paso de 20 mm) o 9 recipientes de helados de 5 kg cada uno (h 125 x 165 x 360).
- 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  $-14^{\circ}\text{C}$  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  $-40^{\circ}\text{C}$  sin interrumpir el ciclo, permitiendo que el helado que se mantenga más tiempo en el congelador.

- El proceso de abatimiento y congelación puede variar en función de la cantidad de alimento, densidad, humedad y tipo de recipientes. Capacidad de refrigeración de 18kg siguiendo la normativa NF.
- Abatimiento Suave (temperatura del air de la cámara  $0^{\circ}\text{C}$ ).

### 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.
- Conexión a PC bajo pedido, puerto RS485.
- 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.
- 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.

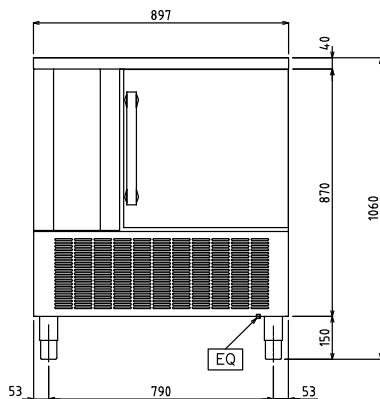
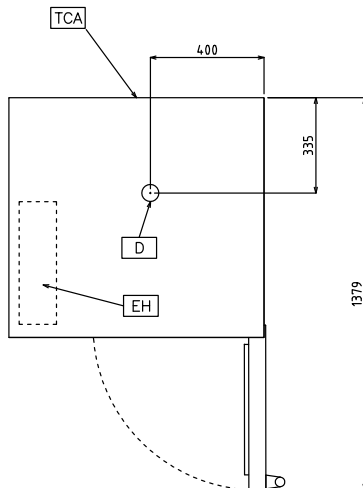
### accesorios incluidos

- 1 de Sonda 3 sensores para Abatidor/ Congelador PNC 880212
- 1 de Set de 5 guías en acero inoxidable para abatidores LW de 30 y 50kg PNC 880312

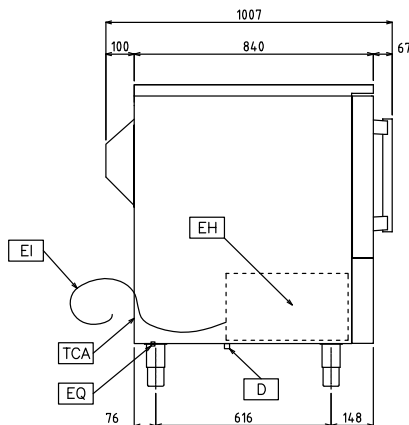
### accesorios opcionales

- 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

- Soporte para montaje en torre horno 6GN sobre abatidor y abatidor/congelador de 30kg PNC 881049
- 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
- Estructura móvil para 6x1/1GN, paso 65mm (std) PNC 922005
- Estructura móvil para 5x1/1GN, paso 80mm PNC 922008

**Alzado**

**Planta**


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

**Lateral**

**Eléctrico**

<b>Suministro de voltaje</b>	
726346 (AOFPS061C)	400 V/3N ph/50 Hz
<b>Potencia instalada:</b>	1.94 kW
<b>Potencia desescarche:</b>	2.49 kW

**Instalación**

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

**Capacidad**

<b>GN:</b>	6 recipientes - 1/1
<b>Máxima capacidad de carga:</b>	30 kg
<b>Máxima capacidad de carga (gal/ lt):</b>	30 liter
<b>Máx capacidad de carga - bandejas h 65 mm - n°</b>	6

**Info**

<b>Bisagras de la puerta</b>	Derecho
<b>Dimensiones externas, alto</b>	1060 mm
<b>Dimensiones externas, ancho</b>	897 mm
<b>Peso neto</b>	169 kg
<b>Productividad por ciclo Abatimiento - Congelación (Normativa NF):</b>	18 kg - 18 kg
<b>Productividad por ciclo Abatimiento - Congelación (Normativa UK):</b>	30 kg - 25 kg
<b>Termómetros</b>	Digital
<b>Tipo de bandejas</b>	600x400;GN 1/1;Ice Cream
<b>Número de posiciones &amp; paso:</b>	18; 20 mm

**Datos de Refrigeración**

<b>Compresor y unidad refrigerante integradas</b>	
<b>Tipo de control</b>	Electrónico
<b>Potencia del compresor</b>	1,8 hp
<b>Tipo de refrigerante:</b>	R404a
<b>Potencia de refrigeración</b>	1600 W
<b>Potencia de refrigeración a la temperatura de evaporación</b>	-30 °C
<b>Peso del refrigerante</b>	1800 g