

Abatidor congelador 20 2/1 180 kg - Remoto

ARTÍCULO # _____

MODELO # _____

NOMBRE # _____

SIS # _____

AIA # _____



air-o-chill

Abatidor congelador 20 2/1 180 kg - Remoto

726487 (AOF20218R) ABA/CONG ROLL-IN 180KG
20GN2/1 LW REMOTO

726499 (AOF20218RD) AB/CONG.ROLL-IN 180KG
20GN2/1 LW REM.DES

Descripción

Artículo No.

Para 20 GN 2/1 o bandejas de 600x800 mm. Capacidad de carga: abatidor 180kg; congelador 170kg (normativa UK). Compatible con hornos Zanussi, Alpeninox y Rational SCC Lengthwise. Top externo e interno, frontal y paneles laterales en acero inoxidable 304 AISI. Esquinas internas redondeadas. Equipo remoto de refrigeración. Control electrónico, 5 ciclos estándar y 10 programables. Ciclo Cruise para abatimiento completamente automático con sonda. Detección automática de inserción de sonda. Desescarche automático y manual. Estimación del tiempo real residual de abatimiento (A.R.T.E.). Ciclos específicos para helados. Evaporador con protección antioxidación. Alarmas de servicio y HACCP con registro de datos. Temperatura de operación: +90 - 41°C. Para temperaturas ambiente hasta 32°C. Aislante Cyclopentano (libre de HCFC, CFC y HFC). Gas refrigerante R404a.

Características técnicas

- Ciclo de abatimiento: 180 kg de +90°C a +3°C en menos de 90 minutos.
- Ciclo de congelación: 170 kg de 90°C a -18°C en menos de cuatro horas.
- 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 144kg.
- 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), desescarche automático o manual.
- 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).
- Rendimiento garantizado a temperatura ambiente de +32 °C.
- [NOT TRANSLATED]
- Abatimiento Suave (temperatura del air de la cámara 0°C).
- Ciclo de Congelación (la temperatura del aire se puede ajustar hasta -41 °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).
- 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

Aprobación: _____

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.

- Sonda corazón del producto con 3 sensores, que se detecta cuando es insertada.

Construcción

- Requiere de unidad refrigerante remota.
- Desarrolladas y producidas en factorías certificadas con ISO 9001 e ISO 14001.
- Evaporador con protección antióxido.
- 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]
- Motores y ventilador con protección al agua IP23.
- Los residuos pueden drenarse, pero también se pueden recoger en un recipiente de forma opcional.

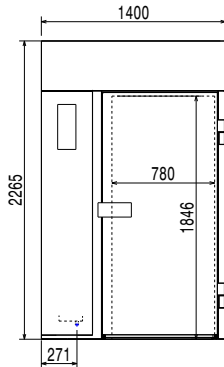
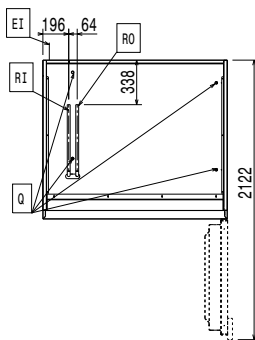
accesorios incluidos

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

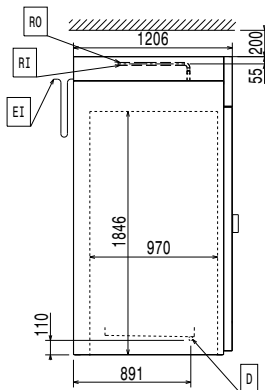
accesorios opcionales

- Grupo remoto aire frío para air-o-chill 180 kg (20 2/1) PNC 880051
- Grupo remoto agua fría para air-o-chill 180 kg (20 2/1) PNC 880052
- 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
- Impresora HACCP versión basic (para armarios y mesas refrigeradas con control electrónico) PNC 881532
- Carro con estructura para bandejas 20 GN 2/1, paso 63mm PNC 922044
- Carro con estructura para bandejas 16 GN 2/1, paso 80 mm PNC 922046
- Carro con estructura para banquetes de 92 platos (paso 85mm) para horno 20x2/1GN PNC 922055

- Carro con estructura de pastelería (400x600) para air-o-system 20GN2/1 paso 80mm. Apta para bandejas de pastelería 600x400 PNC 922069

Alzado

Planta


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

Lateral

Eléctrico
Suministro de voltaje

726487 (AOF20218R)	400 V/3N ph/50 Hz
726499 (AOF20218RD)	400 V/3N ph/50 Hz

Potencia instalada: 1.9 kW

Potencia desescarche: 4.56 kW

Instalación

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

Capacidad

GN:	40 recipientes - 1/1
GN:	20 recipientes - 2/1

Máxima capacidad de carga: 180 kg

Máx capacidad de carga - bandejas h 65 mm - n° 20

Info

Bisagras de la puerta	Derecho
Dimensiones externas, alto	2265 mm
Dimensiones externas, ancho	1400 mm
Dimensiones externas, fondo	1206 mm
Dimensiones externas, fondo con las puertas abiertas:	2124 mm
Peso neto	438 kg
Productividad por ciclo Abatimiento - Congelación (Normativa NF):	144 kg - 144 kg
Productividad por ciclo Abatimiento - Congelación (Normativa UK):	180 kg - 170 kg
Termostato	Electrónico
Termómetros	Digital
Tipo de bandejas	600x400;GN 2/1
Número de posiciones & paso:	0; 0 mm

Datos de Refrigeración

Tipo de refrigerante:	R404a
Potencia de refrigeración	0 W
Potencia de refrigeración a la temperatura de evaporación	-10 °C