

air-o-chill
Abatidor congelador Crosswise -
28 kg

ARTÍCULO # _____

MODELO # _____

NOMBRE # _____

SIS # _____

AIA # _____



air-o-chill

Abatidor congelador Crosswise - 28 kg

726629 (RBF101)Abatidor congelador
32/28kg compatible con
horno 10x1/1GN cross**727132 (RBF1016)**

* NOT TRANSLATED *

Descripción**Artículo No.** _____

Exterior e interior en acero inoxidable AISI 304. Aislamiento de 60 mm de grosor. Puerta ciega de bisagra a la derecha. Para bandejas 1/1 GN o de 600x400 mm. Capacidad de carga: 21,6 Kg (normas NF), 28 Kg congelación; 32 Kg refrigeración (normas Reino Unido).

Unidad de refrigeración incorporada. Mando electrónico programable. Evaporador con protección antioxidante. Indicador digital de temperatura externo y alarma acústica al final del ciclo o cuando el ciclo termina de forma anormal. Temperatura de funcionamiento: +90-18°C. Para temperaturas ambiente sobre +32°C. Sin HCFC. Gas R404a en el circuito de refrigeración. Resistencia al agua IPX44.

Aprobación: _____**Características técnicas**

- Sonda con un único sensor de serie.
- Rendimiento garantizado a temperatura ambiente de +32 °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.
- Turbo enfriamiento: abatimiento continuo a la temperatura deseada, ideal para la producción continuada.
- Ciclo de abatimiento: 32 kg de 90°C a 3°C en menos de 90 minutos.
- Ciclo de congelación: 28 kg de 90°C a -18°C en menos de 240 minutos.
- Abatimiento Suave (temperatura del air de la cámara 0°C).
- Abatimiento Fuerte (temperatura del aire de -20 ° C).
- Mantenimiento a +3 °C en abatimiento o -18 ° C en congelación, que se activan automáticamente al final de 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.
- Dos ciclos personalizables (P1 y P2) para cada modo de funcionamiento, permite ajustar tiempo y temperatura del aire. Estos programas se pueden convertir en ciclos especializados para helados (para mantener la forma y su mantenimiento).
- Toda la información y procesos quedan registrados: fecha, tiempo, ciclo, temperatura del corazón del producto, temperatura de mantenimiento, en conformidad con HACCP.

Construcción

- Guarnición magnética calefactada fácil de quitar.
- Fabricación total en acero inoxidable AISI 304.
- Cámara interna con un diseño higiénico sin juntas, con todos los ángulos redondeados para facilitar la limpieza.
- Fácil acceso a los principales componentes desde el panel frontal.
- Aislamiento de poliuretano de alta densidad, 60 mm de grosor, libre HCFC.
- Panel del ventilador batiente para facilitar el acceso al evaporador para su limpieza.
- Circuito de refrigeración con gas R404 A.
- No requiere conexiones de agua.

- Los residuos pueden drenarse, pero también se pueden recoger en un recipiente de forma opcional.



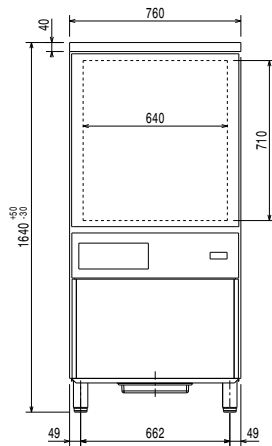
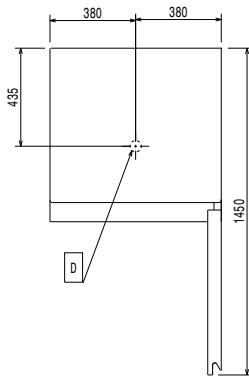
accesorios incluidos

- 1 de Sonda extra (un sensor) para Abatidor/Congelador PNC 880213

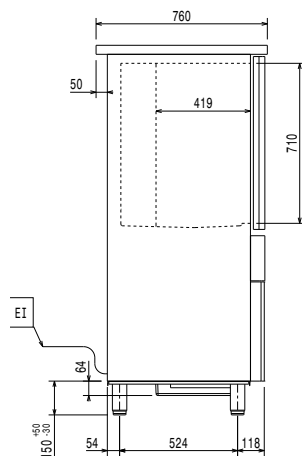
accesorios opcionales

- Kit de conexión HACCP Advanced para abatidores y abatidores/congeladores PNC 880183
- Sonda 3 sensores para Abatidor/Congelador PNC 880212
- Parrilla plastificada 600x400mm PNC 880864
- Rejilla en plástico 1/1GN PNC 881061
- 4 ruedas para abatidores PNC 881097
- Roll-in guías ruedas para abatidor 28 kg 1/1GN PNC 881518
- Impresora HACCP versión basic (para armarios y mesas refrigeradas con control electrónico) PNC 881532
- Pareja de rejillas acero AISI 304 1/1GN PNC 921101
- Soporte guías paso 80mm para hornos eléctricos 10x1/1GN PNC 922115
- Soporte guías paso 80mm para hornos gas 10x1/1GN PNC 922116
- Soporte guías paso 60mm para hornos eléctricos 10x1/1GN PNC 922121
- Soporte guías paso 60mm para hornos a gas 10x1/1GN PNC 922122
- Carro para estructura 10x2/1GN PNC 922128
- Carro para 10x1/1GN Roll-in rack PNC 922130
- Kit de conversión a estructura deslizante 10 1/1 GN PNC 922201



Alzado

Planta


EI = conexión eléctrica
 RO = conexión de unidad remota

Lateral

Eléctrico

Suministro de voltaje	
726629 (RBF101)	400 V/3N ph/50 Hz
727132 (RBF1016)	230 V/3 ph/60 Hz
Potencia instalada:	
726629 (RBF101)	1.59 kW
727132 (RBF1016)	2.86 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: 28 kg

Info

Peso neto	140 kg
Peso del paquete	
726629 (RBF101)	160 kg
727132 (RBF1016)	152 kg
Alto del paquete:	
726629 (RBF101)	1800 mm
727132 (RBF1016)	1840 mm
Ancho del paquete:	
726629 (RBF101)	820 mm
727132 (RBF1016)	880 mm
Fondo del paquete:	
726629 (RBF101)	880 mm
727132 (RBF1016)	820 mm
Volumen del paquete	
726629 (RBF101)	1.3 m ³
727132 (RBF1016)	1.33 m ³

Datos de Refrigeración

Potencia del compresor
Tipo de refrigerante: R404a

Información de Producto (Reglamento Delegado EU 2015/1095)

Consumo energético, ciclo (abatimiento):	
726629 (RBF101)	0.095 kWh/kg
727132 (RBF1016)	0 kWh/kg
Tiempo de abatimiento (+65°C a +10°C):	
726629 (RBF101)	112 min
727132 (RBF1016)	0 min
Capacidad de carga (abatimiento):	
726629 (RBF101)	40 kg
727132 (RBF1016)	0 kg
Consumo energético, ciclo (congelación):	
726629 (RBF101)	0.288 kWh/kg
727132 (RBF1016)	0 kWh/kg
Tiempo de congelación(+65°C a -18°C):	
726629 (RBF101)	270 min
727132 (RBF1016)	0 min
Capacidad de carga (congelación):	
726629 (RBF101)	25 kg
727132 (RBF1016)	0 kg