

Abbattitori rapidi



728210

- La gamma comprende **6 abbattitori da 10 - 14 - 27 - 54 GN 1/1, 54 GN 2/1 e 180 GN 2/1 Kg.**

- Pannellature esterne, struttura interna ed accessori in acciaio inox AISI 304. Spessore **isolamento di 60 mm** ottenuto con schiumatura in poliuretano espanso ad alta densità con gas ad iniezione di Ciclopentano al **100% privo di CFC e HCFC.**

- Cella con spigoli arrotondati e fondo diamantato con foro di scarico da 1" 1/2.

- Gruppo frigorifero ventilato, incorporato, con raffreddamento ad aria (a richiesta versione con gruppo remoto). Unità refrigerante dotata di pressostato di sicurezza e spia d'allarme per la segnalazione di eventuali anomalie; temperatura operativa da +90 +3 °C.

- Bacinelle raccolta acqua di condensa.

- Fluido refrigerante R134a.

- Compressore munito di relè termico antisurriscaldamento.

- Blocco automatico ventilazione evaporatore in caso di apertura porta.

- Porta reversibile per apertura a destra o a sinistra ed auto-chiudente, dotata di guarnizione magnetica per garantire una chiusura ottimale.

- Programmi di abbattimento: **soft chilling**, delicato,

particolarmente indicato per la pasticceria, **hard chilling**, abbattimento veloce, particolarmente indicato per grosse pezzature. Possibilità d'impostare il tempo di abbattimento consigliato per quei cibi che non permettono l'uso della sonda.

- Cruscotto elettronico, digitale, con luce spia on/off e termostato elettronico.

- Dispositivo di controllo automatico del ciclo di abbattimento e di mantenimento della temperatura e suoneria di fine ciclo; sbrinamento automatico.

- **Sonda elettronica** ergonomica, per la rilevazione/visualizzazione della temperatura al cuore del prodotto di serie.

- Dotati di supporti laterali a «Z» per bacinelle GN e teglie 600x400 mm.

- Piedini livellatori regolabili.

- Per l'abbattitore 728210 è disponibile a richiesta un kit struttura abbinamento ai forni 697817 e 697821.

- L'intera gamma è stata progettata per essere abbinata ai forni ECO FAN, ECO JET; semplifica e velocizza ogni operazione, in ottemperanza anche alla normativa HACCP.

Abbattitori rapidi

Codice	Modello	Descrizione	Misure mm	kg	m ³
728525	EABPØØ71	0/E - ventilato - 2 ruote posteriori - scheda SOFT-HARD chilling, dotato di sonda e struttura interna fissa in tondino di acciaio a 5 livelli per teglie GN 1/1 e pasticceria. Da +90 °C a +3 °C capacità 10 kg - 0,51 kW - 230/1+N	762x700x850	88	0,68
728210	EABPØ1Ø1	0/E - ventilato - scheda SOFT-HARD chilling dotato di sonda - guide GN 1/1 ed EN. Da +90 °C a +3 °C - capacità 14 kg 0,85 kW - 230/1+N - compatibilità con forno 6 GN 1/1 - in dotazione 3 coppie guide passo 100	760x760x970	85	0,84
728211	EABPØ2Ø1	0/E - ventilato - scheda SOFT-HARD chilling dotato di sonda - guide GN 1/1 ed EN. Da +90 °C a +3 °C - capacità 27 kg 1,4 kW - 230/1+N - compatibilità con forno 10 GN 1/1 - in dotazione 6 coppie guide passo 100	760x760x1640	130	1,33
728002	EABPØ4Ø1	0/E - ventilato - scheda SOFT-HARD chilling dotato di sonda - guide GN 1/1 ed EN. Da +90 °C a +3 °C - capacità 54 kg 3,7 kW - 400/3 - compatibilità con forno 20 GN 1/1 in dotazione 12 coppie guide passo 100	800x835x2230	195	1,88
728003	EABPØ4Ø2	0/E - ventilato - scheda SOFT-HARD chilling dotato di sonda - guide GN 2/1 ed EN. Da +90 °C a +3 °C - capacità 54 kg 3,7 kW - 400/3 - compatibilità con forno 10 GN 2/1 - in dotazione 6 coppie guide passo 100	1000x1010x1640	190	2,18
728021	EABP14Ø1	0/E - ventilato - scheda SOFT-HARD chilling dotato di sonda - guide GN 2/1 ed EN. Da +90 °C a +3 °C - capacità 180 kg 3,7 kW - 400/3 - compatibilità con forno 20 GN 2/1 - in dotazione 6 coppie guide passo 100	1400x1280x2470	510	5,59



Accessori a richiesta

Codice	728525	728210	728211	728002	728003	728021
Kit stampante per soluzione HACCP		881474	881474	881474	881474	881474
Kit stampante per soluzione HACCP	881457					881457
Registratore di temperatura	880120	880120	880120	880120	880120	880120
Teglie inox GN 1/1 senza maniglie e senza coperchio - h 20 mm - 3 l	329242	329242	329242	329242	329242	
Teglie inox GN 1/1 senza maniglie e senza coperchio - h 40 mm - 6 l	329244	329244	329244	329244	329244	
Teglie inox GN 1/1 senza maniglie e senza coperchio - h 65 mm - 9 l	329246	329246	329246	329246	329246	
Teglie inox GN 2/1 senza maniglie e senza coperchio - h 20 mm - 3 l					329142	
Teglie inox GN 1/1 senza maniglie e senza coperchio - h 40 mm - 6 l					329144	
Teglie inox GN 1/1 senza maniglie e senza coperchio - h 65 mm - 9 l					329146	
Griglie rilsan bianco GN 1/1	881061	881061	881061	881061	881061	
Griglie rilsan bianco GN 2/1					881030	
Griglie rilsan bianco EN	880864	880864	880864	880864	880864	
Coppia guide		880080	880080	880080	880081	
Coppia griglie GN 1/1 in acciaio inox AISI 304	921101	921101	921101	921101	921101	
Kit 4 ruote		881097	881097		881097	
Kit 4 piedini	881493	881493	881493	881493	881493	
Dispositivo di allarme autonomo	881089	881089	881089	881089	881089	
Lampada germicida raggi UV		881441	881441	881441		881442
Carrello per struttura forni EF e EJ*			922128		922128	
Kit movimentazione struttura interna forni EF e EJ*			922135		922136	
Guide griglie passo 60 mm forni EF e EJ*		922122 gas - 922121 el.			922123	
Guide griglie passo 80 mm forni EF e EJ*		922116 gas - 922115 el.			922117	
Base di scorrimento per abbattitore forno EF e EJ*			881180	881182	881181	
Base stazionamento per struttura mobile						880018
Carrello per struttura mobile GN 2/1						880017
Carrello struttura forni 20 1/1*				922132	922132	
Carrello struttura forni 20 2/1*						922134
Struttura interna carrellabile per GN 2/1						881449
Strutt. scorr. EJ passo 80 mm per EJ20 GN 1/1*				922137	922137	
Strutt. scorr. EJ passo 80 mm per EJ20 GN 2/1*						922138
Strutt. scorr. EJ passo 60 mm per EJ20 1/1*				922139	922139	
Strutt. scorr. EJ passo 60 mm per EJ20 2/1*						922140
Supp. per strutt. scorr. portateglie 20 GN 1/1*				922141	922141	
Supp. per strutt. scorr. portateglie 20 GN 2/1*						922142
Kit struttura abbinamento forni 6 GN 1/1 697817/697821/abbattitori		881528				

(*) Gli abbattitori sono stati progettati in modo da essere abbinati ai forni a convezione forzata e convezione vapore Alpeninox.

DATI TECNICI

Codice	728525	728210	728211	728002	728003	728021
Profondità con porta aperta (mm)	1407	1500	1500	1570	1720	2096
Dimensioni interne cella (mm):						
larghezza	640	640	640	680	640	710
profondità	400	419	419	700	825	887
altezza	380	400	730	1500	730	2000
Produttività per ciclo (kg)	10	14	27	54	54	180
Capacità caricamento bacinelle n.:						
GN 1/1 h 65 mm	3	3	6	12		
GN 2/1 h 65 mm					6	20
GN 1/1 h 40 mm	3	5	11	23	11+11	
Teglie pasticceria n.:						
600x400 mm	3	5	11	23		
600x800 mm					11	
Tipo refrigerante	R134a	R134a	R134a	R134a	R134a	R134a
Potenza frigorifera (W)	980	549	1000	4315	4315	17910
Potenza totale assorbita (kW)*	0,51	0,85	1,4	3,7	3,7	6
Temperatura di evaporazione (°C)	-5	-5	-5	-5	-5	-5
Tensione di alimentazione (50 Hz) (V)	230/1 + N	230/1 + N	230/1 + N	400/3	400/3	400/3

(*) Con temperatura ambiente +32° e temperatura di condensazione +55 °C.