

# Abbattitori congelatori rapidi



728215

- La gamma comprende **6 abbattitori da 7 - 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 -18 °C.

- Sbrinamento automatico ed evaporazione automatica dell'acqua di sbrinamento.

- Bacinelle raccolta acqua di condensa.

- Fluido refrigerante R404a.

- 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.

- **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 728214 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 congelatori rapidi

Codice	Modello	Descrizione	Misure mm	kg	m <sup>3</sup>
728526	EABCØ05	O/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 -18 °C capacità 7 kg - 0,83 kW - 230/1+N	762x700x850	95	0,68
728214	EABCØ1Ø1	O/E - ventilato - scheda SOFT-HARD chilling dotato di sonda - guide GN 1/1 ed EN. Da +90 °C a -18 °C - capacità 14 kg 2,0 kW - 230/1+N - compatibilità con forno <b>6 GN 1/1</b> - in dotazione 3 coppie guide passo 100	760x760x970	125	0,88
728215	EABCØ2Ø1	O/E - ventilato - scheda SOFT-HARD chilling dotato di sonda - guide GN 1/1 ed EN. Da +90 °C a -18 °C - capacità 27 kg 3,5 kW - 400/3 - compatibilità con forno <b>10 GN 1/1</b> - in dotazione 6 coppie guide passo 100	760x760x1640	130	1,39
728007	EABCØ4Ø1	O/E - ventilato - scheda SOFT-HARD chilling dotato di sonda - guide GN 1/1 ed EN. da +90 °C a -18 °C - capacità 54 kg 4,9 kW - 400/3 - compatibilità con forno <b>20 GN 1/1</b> - in dotazione 12 coppie guide passo 100	800x835x2230	210	1,88
728006	EABCØ4Ø2	O/E - ventilato - scheda SOFT-HARD chilling dotato di sonda - guide GN 2/1 ed EN. Da +90 °C a -18 °C - capacità 54 kg 4,7 kW - 400/3 - compatibilità con forno <b>10 GN 2/1</b> - in dotazione 6 coppie guide passo 100	1000x1010x1640	205	2,18
728035	EABC14Ø1	O/E - ventilato - scheda SOFT-HARD chilling dotato di sonda - guide GN 2/1 ed EN. Da +90 °C a -18 °C - capacità 180 kg 4,7 kW - 400/3 - compatibilità con forno <b>20 GN 2/1</b> - in dotazione 6 coppie guide passo 100	1400x1280x2470	510	5,59



## Accessori a richiesta

Codice	728526	728214	728215	728007	728006	728035
Kit stampante per soluzione HACCP	881457	881474	881474	881474	881474	881457
Registratore di temperatura		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 600x400	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	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
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 congelatori rapidi sono stati progettati in modo da essere abbinati ai forni a convezione forzata e convezione vapore Alpeninox.

## DATI TECNICI

Codice	728526	728214	728215	728007	728006	728035
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)	7	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	24	11+11	
Teglie pasticceria n.:						
600x400 mm	3	5	11	23		
600x800 mm					11	
Tipo refrigerante	R404a	R404a	R404a	R404a	R404a	R404a
Potenza frigorifera (W)	780	1477	1820	3811	2843	18335
Potenza totale assorbita (kW)*	0,83	2,0	3,5	4,9	4,7	7
Temperatura di evaporazione (°C)	-23,3	-23,3	-23,3	-23,3	-23,3	-44
Tensione di alimentazione (50 Hz) (V)	230/1 + N	230/1 + N	400/3	400/3	400/3	400/3

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