

Abbattitori rapidi LW



726241

- La gamma comprende **2 abbattitori** da 30, 50 e 100 Kg, Length Wise (inserimento teglie GN lato corto).
- 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.
- Gruppo frigorifero ventilato, incorporato, con raffreddamento ad aria. 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 R404a.
- Compressore munito di relè termico antisurriscaldamento.
- Blocco automatico ventilazione evaporatore in caso di apertura porta.
- Porta con bordi riscaldati e chiusura magnetica.
- Programmi di abbattimento: **soft chilling**, delicato, particolarmente indicato per la pasticceria e le verdure, **hard chilling**, abbattimento veloce, particolarmente indicato per grosse pezzature di carne. 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.
- Struttura interna per bacinelle GN e teglie 600x400 mm (per i modelli da 30 e 50 Kg).
- Piedini livellatori regolabili.
- La gamma è stata progettata per semplificare e velocizzare ogni operazione, in ottemperanza anche alla normativa HACCP.

Abbattitori rapidi LW

Codice	Modello	Descrizione	Misure mm	kg	m ³
726222	EABP31	30 Kg - 6 GN 1/1 - scheda SOFT-HARD chilling, dotato di sonda. Da +90 °C a +3 °C 2,63 kW - 230/1+N	895x995x1020	177	0,92
726241	EABP51	50 Kg - 10 GN 1/1 - scheda SOFT-HARD chilling, dotato di sonda - guide GN 1/1 ed EN. Da +90 °C a +3 °C - 3,47 kW - 230/1+N	895x995x1730	260	1,57

Accessori in dotazione

Codice	726222	726241
Struttura vassoi abbattitori/congelatori LW 50 Kg 10 GN 1/1		1

Accessori a richiesta

Codice	726222	726241
Kit HACCP integrato per abbattitori congelatori LW		880091
Griglie rilsan bianco GN 1/1	881061	881061
Coppia griglie GN 1/1 in acciaio inox AISI 304	921101	921101
Carrello per struttura forni 6 e 10 GN 1/1 EF e EJ*		922004
Guide griglie passo 65 mm per 10 GN 1/1 forni EF e EJ*	922006	922006
Guide griglie passo 80 mm per 16 GN 1/1 forni EF e EJ*		922010
Guide griglie passo 80 mm per 6 GN 1/1 forni EF e EJ*	922009	922009
Guide per 29 piatti per 10 GN 1/1		922015
Kit struttura mobile GN 6 e 10 1/1		922011
Supporto per struttura carrellata		881006
Struttura vassoi 10 GN 1/1		881007
Kit sonda 3 sensori	880088	880088
Sonda a sensore singolo	880089	880089
2 sonde sensore singolo	880096	880096
Kit per abbinamento con forni già esistenti in utenza		881005

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

Abbattitori rapidi LW**DATI TECNICI**

Codice	726222	726241
Dimensioni esterne (mm):		
larghezza	895	895
profondità	995	995
altezza	1020	1730
Dimensioni interne cella (mm):		
larghezza	500	505
profondità	705	705
altezza	400	900
Produttività per ciclo (kg)		
normative francesi	18	36
normative inglesi	30	50
Tipo di controllo	Elettronico	Elettronico
Termometro	Digitale	Digitale
Termostato	Elettronico	Elettronico
Tipo di apertura porte	Dx	Dx
N° di porte	1	1
Tipo di teglie	GN 1/1 600x400	GN 1/1 600x400
Capacità caricamento teglie h 65 mm n.:	6	10
Potenza compressore (HP)	1-8	2-8
N° sbrinamenti in 24 h	6	6
Tipo refrigerante	R404a	R404a
Quantità di refrigerante	2550	4420
Potenza frigorifera (W)	4441	7340
Potenza totale assorbita (kW)*	2,63	3,47
Temperatura di evaporazione (°C)	-5	-5
Tensione di alimentazione (50 Hz) (V)	230/1 + N	230/1 + N

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

