

ABBATTITORI/CONGELATORI AIR-O-CHILL

30 kg-6 GN 1/1

Abbattere significa portare il cibo cotto da +90°C a +3°C in un breve periodo di tempo per impedire la proliferazione batterica. Gli abbattitori Electrolux riducono la temperatura da +90°C a +3°C nel cuore del prodotto in meno di 90 minuti, e giù a -18°C in meno di 4 ore: il modello presente in questa scheda esegue il ciclo fino ad un carico massimo di 30 kg. Dopo l'abbattimento/congelamento rapido inizia automaticamente il ciclo di mantenimento alla temperatura di -18°C. Il cibo abbattuto può essere così conservato per 6 mesi/1 anno (a seconda del tipo di cibo) senza perdita del gusto, peso e valore nutritivo. L'opportunità di preparare grandi quantità di cibo in un certo momento per l'impiego dilazionato lungo la settimana offre la possibilità di una migliore organizzazione dei tempi e una sensibile riduzione dei costi. La gamma di abbattitori Electrolux comprende modelli con gruppo remoto e con unità refrigerante incorporata.



Prestazioni

- Ciclo di abbattimento: fino a 30 kg da +90°C a +3°C in meno di 90 minuti. Ciclo di congelamento: fino a 25 kg da +90°C a -18°C in meno di 4 ore.
- I tempi di abbattimento e congelamento possono variare in funzione della quantità di cibo, densità, livello di umidità e tipo di contenitore. La capacità di abbattimento secondo le normative NF è di 18 kg.
- Ciclo di abbattimento Soft per cibi delicati, pasticceria e piccole pezzature (temperatura aria: -2°C).
- Ciclo di abbattimento Hard per le grosse pezzature (temperatura aria: -20°C). Mantenimento a +3°C o -18°C (attivato automaticamente alla fine di ciascun ciclo).
- Congelamento Shock (temperatura aria: -35°C).

- Possibilità di operare con sonda o a tempo.
- Parametri scheda impostabili a seconda delle necessità: temperatura al cuore/tempo in accordo con le normative NF ed UK, temperatura personalizzata/tempo in accordo con le normative nazionali, ciclo di sterilizzazione: lampade UV incorporate (a richiesta), 3 sonde al cuore (a richiesta), scongelamento automatico o manuale (consigliato dopo ciascun ciclo). Tutti i parametri sono programmabili.

- Memoria programmi: due per ciascun modo operativo, tempo impostato e temperatura dell'aria.
- Pannello comandi con due display luminosi per la lettura immediata di: tempo, temperatura al cuore, allarmi, informazioni di servizio.
- Tutte le informazioni sono registrate: data, ora, ciclo, temperatura al cuore, temperatura di mantenimento, parametri HACCP.
- Segnale acustico a fine ciclo o nel caso in cui il ciclo si interrompa per qualche problema riscontrato.
- Non sono richieste connessioni per l'acqua.
- L'acqua di sbrinamento può essere convogliata direttamente dentro lo scarico, oppure raccolta in un contenitore opzionale.



Electrolux

ABBATTITORI/CONGELATORI AIR-O-CHILL
30 kg-6 GN 1/1

- Connessione, come speciale, al PC, RS 485. Stampante a parte (optional), incorporata a richiesta.
- Porta con bordi riscaldati.
- Sbrinamento con gas caldo.
- Piedini 200 mm.
- Valvola solenoide.
- Piedini altezza 200 mm.
- Compatibilita' con la gamma AIR-O-STEAM.

Pulibilita'

- Cella con angoli interni raggiati per una completa e facile pulibilita'.
- Porte con chiusura magnetica rimovibile per una facile pulizia.
- Facile accessibilita' all'evaporatore.

Schema di installazione:

- N - Ingresso acqua di raffreddamento**
- O - Scarico acqua di raffreddamento**
- C - Scarico acqua**
- L - Connessione elettrica remota**
- Y - Connessione per il sollevamento dell'apparecchiatura**

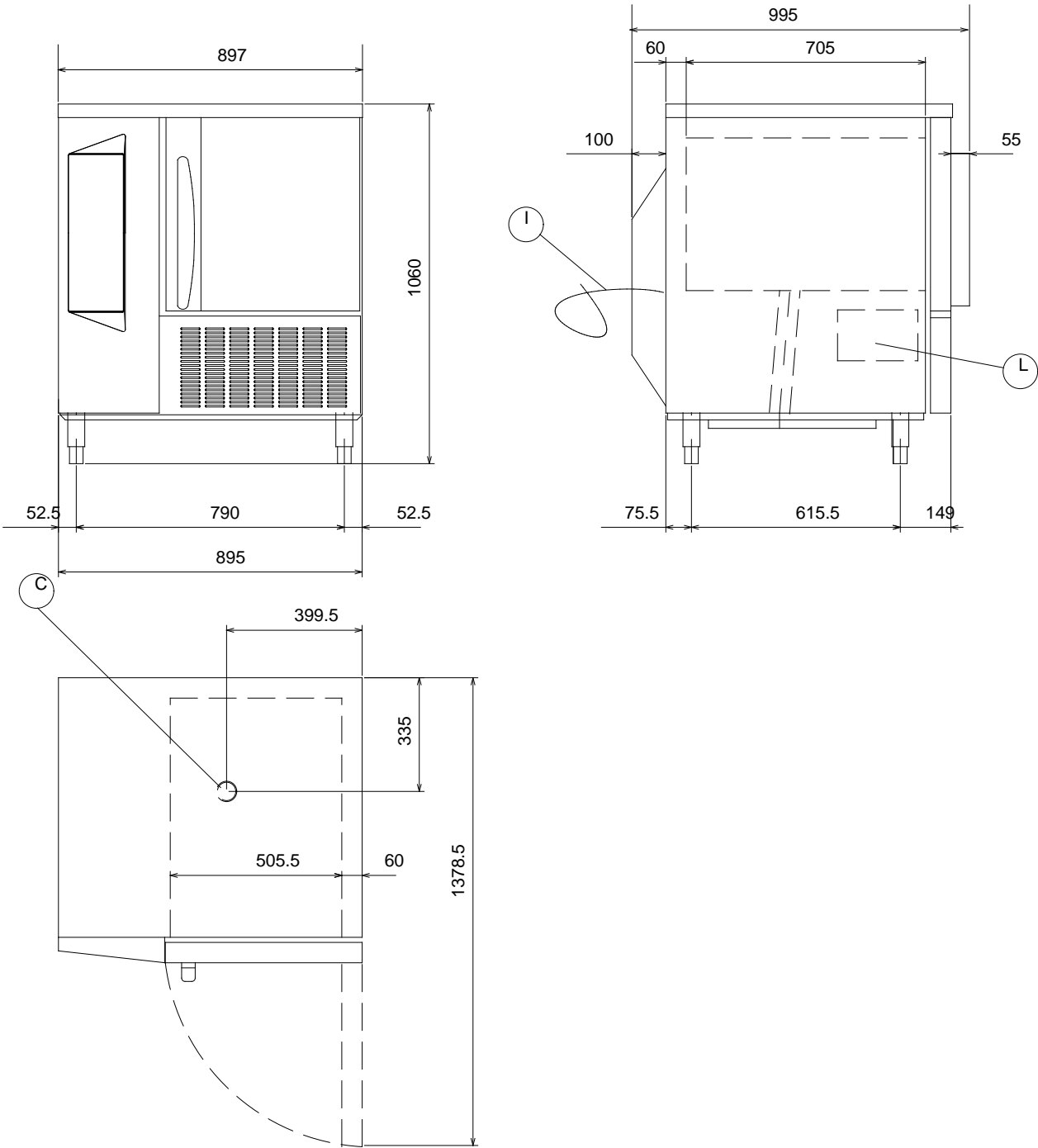
Affidabilita'

- Struttura esterna ed interna interamente in acciaio inox AISI 304.
- Protezione all'acqua IP20.
- Evaporatore con protezione anti-ruggine.
- Isolamento spessore 60 mm.
- Fluido refrigerante R404a, in pieno rispetto dell'ambiente.
- Isolamento con schiume poliuretatiche prive di CFC e HCFC.
- Sviluppato e prodotto da un'azienda certificata ISO 9001 e ISO 14001.

	AOFP061 726638	AOFP061T 726656
DATI TECNICI		
Tipo	E - FREEZERS - 30 KG	E - FREEZERS - 30 KG
Produttività per ciclo - kg.		
Normative francesi	18	18
Temperatura funzionamento - min/max °C	-18 / 90	-18 / 90
Tipo di controllo	Elettronico	Elettronico
Gruppo refrigerante	Built-In	Built-In
Termometri	Digitale	Digitale
Termostato	Elettronico	Elettronico
Dimensioni esterne - mm		
lunghezza	895	895
profondità/con porte aperte	995	995
altezza	1020	1020
Dimensioni cella - mm		
lunghezza	500	500
profondità	705	705
altezza	450	450
Tipo di apertura porte	Dx	Dx
N° e tipo di porte	1, Full	1, Full
Tipo di teglie	GN 1/1; 600x400	GN 1/1; 600x400
Capacità caricamento - teglie h 65 mm - n°	6	6
Potenza compressore - HP	1; 8	1; 8
N° di sbrinamenti in 24 h	6	6
Tipo di refrigerante	R404a	R404a
Quantità di refrigerante - gr.	2830	2830
Potenza frigorifera - W	2500	2500
Temperatura di evaporazione - °C	-25	-25
Potenza totale - Kw	1.937	1.937
Peso netto - kg.	180	180
ACCESSORI IN DOTAZIONE		
SUPP.TORRE PER FORNO 6GN+ABB/CONG 30KG		1
ACCESSORI		
2 GRIGLIE GN 1/1 IN ACCIAIO AISI 304	921101	921101
2 SONDE SENSORE SINGOLO PER ABBATT/CONGE	880096	880096
GRIGLIA IN RILSAN BIANCA GN 1/1	881061	881061
GUIDE GRIGLIE X 5 GN 1/1,PASSO 80 MM	922008	922008
GUIDE GRIGLIE X 6 GN 1/1,PASSO 65MM(STD)	922005	922005
KIT HACCP INTEGRATO ABBATT/CONG LENGHTW.	880091	880091
SONDA A 3 SENSORI PER ABBATT/CONGEL	880088	880088
SONDA A SENSORE SINGOLO PER ABBATT/CONGE	880089	880089
TOP ABBATT 726619+CONG726656 (NO TORRE)		880027

ABBATTITORI/CONGELATORI AIR-O-CHILL
30 kg-6 GN 1/1

726638



LEGENDA

I - Ingresso cavo elettrico

AOFP061
726638

400 V, 3+N, 50

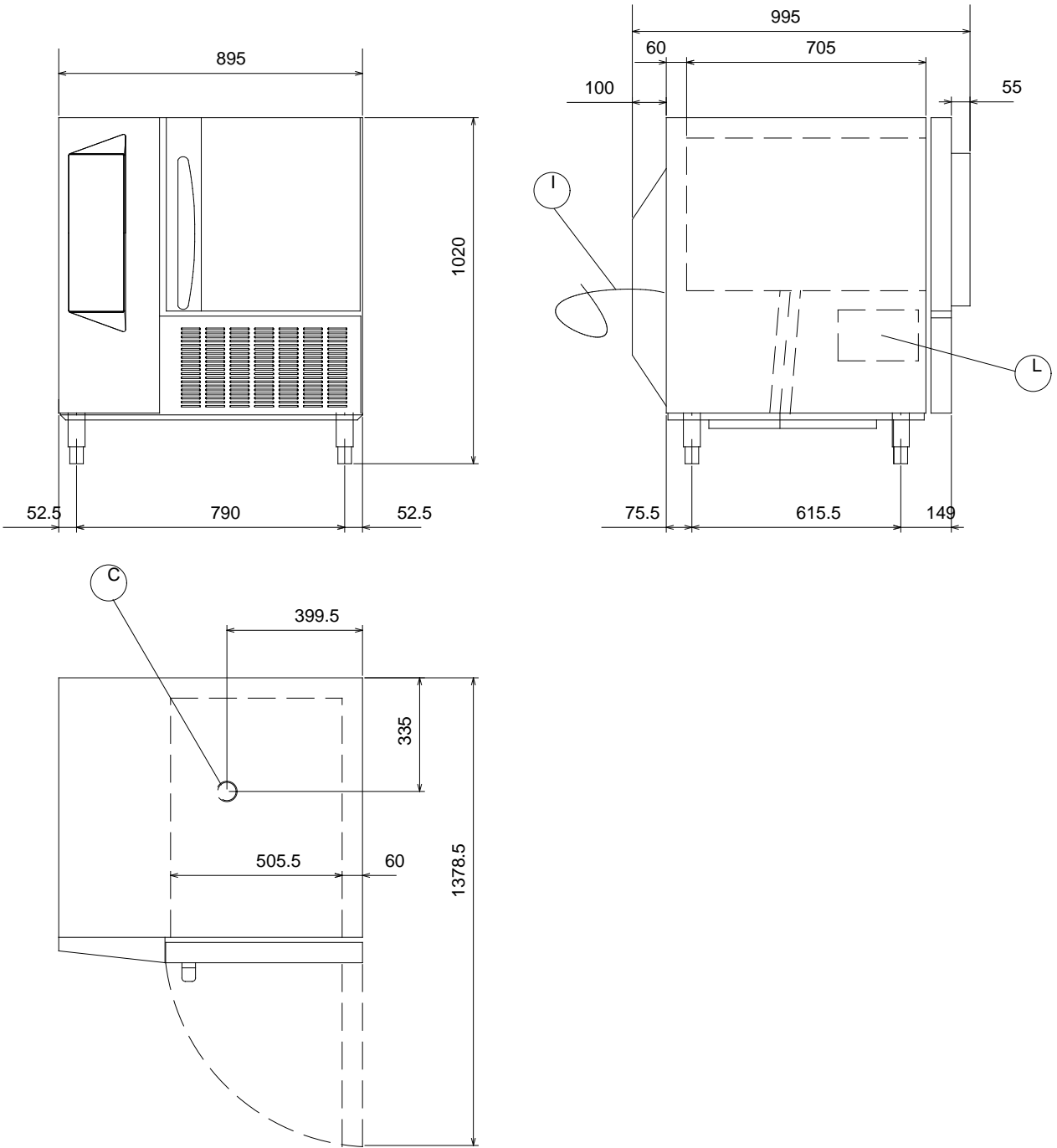
HDBB010

2004-07-30

L'azienda si riserva il diritto di modifiche tecniche senza preavviso

ABBATTITORI/CONGELATORI AIR-O-CHILL
30 kg-6 GN 1/1

726656



LEGENDA I - Ingresso cavo elettrico	AOFP061T 726656
	400 V, 3+N, 50

HDBB010

2004-07-30

L'azienda si riserva il diritto di modifiche tecniche senza preavviso