

ABBATTITORI/CONGELATORI AIR-O-CHILL

180 kg 20 GN 2/1

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 giu' a -18°C in meno di 4 ore: il modello presente in questa scheda esegue il ciclo fino ad un carico massimo di 100 kg. Dopo l'abbattimento/congelamento rapido inizia automaticamente il ciclo di mantenimento alla temperatura di -18°C. Il cibo abbattuto puo' essere cosi' conservato per 6 mesi/1 anno (a seconda del tipo di cibo) senza perdita del gusto, peso e valore nutritivo. L'opportunita' di preparare grandi quantita' di cibo in un certo momento per l'impiego dilazionato lungo la settimana offre la possibilita' di una migliore organizzazione dei tempi e una sensibile riduzione dei costi. La gamma di abbattitori Electrolux comprende modelli con gruppo remoto e con unita' refrigerante incorporata.



Funzionalità

- Ciclo di abbattimento: fino a 180 kg da +90°C a +3°C in meno di 90 minuti. Ciclo di congelamento: fino a 170 kg da +90°C a -18°C in meno di 4 ore.
- I tempi di abbattimento e congelamento possono variare in funzione della quantita' di cibo, densita', livello di umidita' e tipo di contenitore. La capacita' di abbattimento secondo le normative NF e' di 144 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).

- Possibilita' di operare con sonda o a tempo.
- Parametri scheda impostabili a seconda delle necessita': 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 puo' essere convogliata direttamente dentro lo scarico, oppure raccolta in un contenitore opzionale.
- Connessione, come speciale, al PC, RS 485. Stampante a parte (optional), incorporata a richiesta.
- Porta con bordi riscaldati.
- Piedini 200 mm.
- Valvola solenoide.
- Piedini altezza 200 mm.
- Compatibilita' con la gamma AIR-O-STEAM.



Electrolux

ABBATTITORI/CONGELATORI AIR-O-CHILL
180 kg 20 GN 2/1

Affidabilità

- 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.

Pulibilità

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

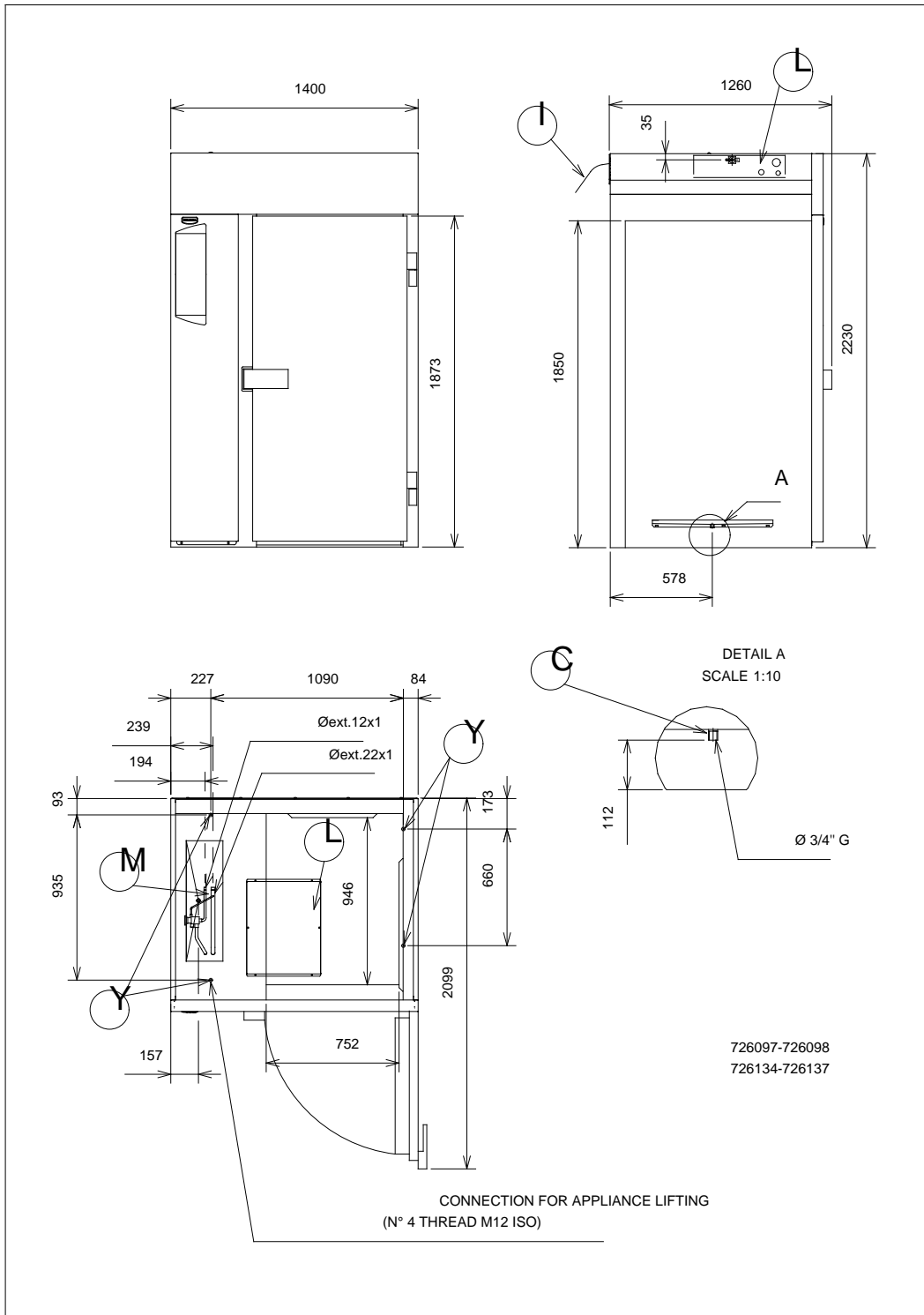
Schema di installazione:

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

	AOFP2028R 726134	AOFP2028RD 726137	AOFP2028RT 726138
DATI TECNICI			
Tipo	J - FREEZERS - 180 KG - GN 2/1	J - FREEZERS - 180 KG - GN 2/1	J - FREEZERS - 180 KG - GN 2/1
Produttività per ciclo - kg.			
Normative francesi	144	144	144
Temperatura funzionamento - min/max °C	-18 / 90	-18 / 90	-18 / 90
Produttività per ciclo - kg.			
Normative inglesi	180	180	180
Gruppo refrigerante	Remote;	Remote;	Remote;
Termometri	Digitale	Digitale	Digitale
Termostato	Elettronico		Elettronico
Dimensioni esterne - mm			
lunghezza	1400	1400	1400
profondità/con porte aperte	1260, 2099	1260, 2099	1260, 2099
altezza	2230	2230	2230
Dimensioni cella - mm			
lunghezza	752	752	752
profondità	946	946	946
altezza	1850	1850	1850
Tipo di apertura porte	Dx	Dx	Dx
N° e tipo di porte	1; , Full	1; , Full	2; , Full
Tipo di teglie	600x400; GN 2/1;	600x400; GN 2/1;	600x400; GN 2/1;
Capacità caricamento - teglie h 65 mm - n°	20	20	20
N° di sbrinamenti in 24 h	3/30'	3/30'	3/30'
Tipo di refrigerante		R404a;	R404a;
Temperatura di evaporazione - °C	-25	-25	-25
Potenza totale - Kw	1.9	1.9	1.9
Peso netto - kg.	190	190	190
ACCESSORI			
2 SONDE SENSORE SINGOLO PER ABBATT/CONGE	880096	880096	880096
CARRELLO GUIDE GRIGLIE PASSO 63MM	922044	922044	922044
CARRELLO GUIDE GRIGLIE PASSO 80MM	922046	922046	922046
KIT CONNESSIONE AVANZATA HACCP	880092	880092	880092
SONDA A 3 SENSORI PER ABBATT/CONGEL	880088	880088	880088
SONDA A SENSORE SINGOLO PER ABBATT/CONGE	880089	880089	880089
STAMPANTE PER VERSIONE BASE HACCP	881532	881532	881532
UNITA' REM. ACQUA PER ABB ABB/CONG 180KG	880052	880052	880052
UNITA' REM. ARIA PER ABB. ABB/CONG 180KG	880051	880051	880051

ABBATTITORI/CONGELATORI AIR-O-CHILL
180 kg 20 GN 2/1

726134, 726137



LEGENDA	AOFP2028R 726134	AOFP2028RD 726137
	I - Ingresso cavo elettrico	400 V, 3+N, 50

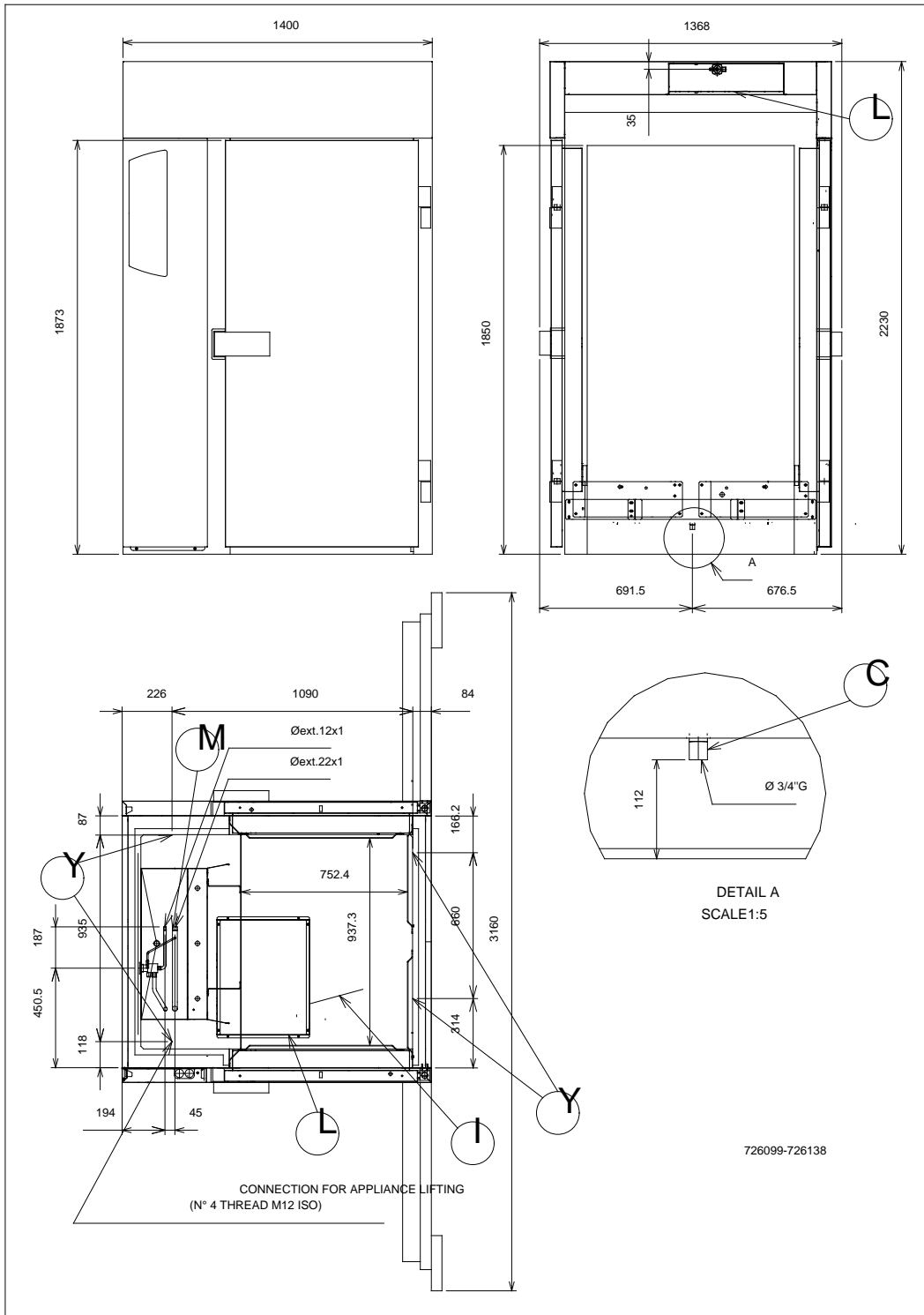
HDBB050

2004-07-30

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

ABBATTITORI/CONGELATORI AIR-O-CHILL
180 kg 20 GN 2/1

726138



LEGENDA I - Ingresso cavo elettrico	AOFP2028RT 726138
	400 V, 3+N, 50

HDBB050

2004-07-30

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