BFP202R

ABATIDOR/CONGELADOR PASANTE 210/144 KG/CICLO PREDISPUESTO PARA UNIDAD REMOTA



Abatidor y congelador rápido de temperatura multifunción realizado en acero inox AISI 304. Productividad por ciclo: 210 kg de +90°C a +3°C en el corazón del producto dentro de 90 minutos; 144 kg de +90°C a -18°C en corazón del producto dentro de 240 minutos. Camára interna útil para carro de 20 cubetas GN 2/1 o 60x80 cm. Panel de mandos LCD con encoder, sonda multipoint. Sin grupo motor, predispuesto para unidad refrigerante remota. Conectable a través de una red Ethernet al portal APO.LINK – Industria 4.0 – para controlar los aparatos en tiempo real, posibilidad de exportar y visualizar el historial de datos y los indicadores de proceso.

CE

Capacidad cubetas	GN 2/1 - 60X80 (Roll-In)	*Categoría*	abatidor - congelador multifunción
Potencia frigorífica	W 12440	*Productividad por ciclo*	210 kg (+90°C÷+3°C); 144 kg (+90°C÷-18°C)
Sonda al coraçon suministrada	IFR Multipoint	*Tipo descongelación*	electrica

Características funcionales

- Productividad por ciclo: 210 kg de +90°C a +3°C en el corazón del producto dentro de 90 minutos; 144 kg de +90°C a -18°C en corazón del producto dentro de 240 minutos.
- Temperatura alcanzanzable en la cámara: -35°C.
- Panel de mandos con pantalla gráfica monocromática y codificador, para gestionar en modo multi-lengua, todos los programas con facilidad. Blitz une la riqueza de sus programas y funciones, adaptables a todo tipo de uso, a la simplicidad de funcionamiento.
- SOFT +3°C: Ciclo efectuado a través de una sonda en el centro o por tiempo, adecuado para enfriar alimentos hasta +3°C, utilizando una temperatura de la cámara entorno a 1°C.
- HARD +3°C: Ciclo efectuado a través de una sonda en el centro o por tiempo, adecuado para enfriar alimentos hasta +3°C, utilizando una temperatura variable de -15°C a 1°C.
- SOFT -18°C: Ciclo efectuado a través de una sonda en el centro o por tiempo, adecuado para congelar alimentos hasta -18°C, utilizando una temperatura variable de 1°C a -40°C.
- HARD -18°C: Ciclo efectuado a través de una sonda en el centro o por tiempo, adecuado para congelar alimentos hasta -18°C, utilizando una temperatura de la cámara que puede alcanzar los -40°C.
- INFINITY: Ciclo de reducción/congelación con un tiempo de duración infinita, indicado para enfriar bandejas con alimentos de diferente tipología. Es posible controlar la temperatura en el centro.
- AUTOMÁTICOS: ciclos de trabajo recomendados por el fabricante, en función de la selección de la cantidad y densidad del producto. Entre los 56 ciclos automáticos: ANISAKIS 24h Ciclo de congelamiento que permite el saneamiento preventivo y completo del producto pesquero. La sonda detecta cuando el corazón del alimento alcanza la temperatura de -20°C dando el input a la máquina de iniciar la fase de "desvitalización durante 24 horas"; ANISAKIS 15h Ciclo de congelamiento que permite el saneamiento preventivo y completo del producto pesquero. La sonda detecta cuando el corazón del alimento alcanza la temperatura de -35°C dando el input a la máquina de iniciar la fase de "desvitalización durante 15 horas".
- MEMORIZADOS / PREFERIDOS: 10 ciclos de reducción y 10 ciclos de congelación que pueden ser configurados según las exigencias del usuario. Se pueden hacer PREFERIDOS 10 de estos programas.
- MULTY: Ciclo de reducción/congelación por tiempo, organizado por niveles de carga, con posibilidad de lectura a través de una aguja dando a cada nivel su tiempo.
- DESCONGELACIÓN: Ciclo efectuado a través de la sonda del corazón o de tiempo, indicado para descongelar de forma controlada los alimentos.

BFP202R

- FERMENTACION: Ciclo de tiempo, indicado para leudar de forma directa los alimentos.
- FERMENTACION CONTROLADA: Ciclo de tiempo, indicado para leudar de forma programada los alimentos.
- SMART ON: Ciclo con activación automática. Al introducir un producto caliente se detecta un aumento de la temperatura de la cámara, después de 5 minutos, se activa de modo automático un ciclo Soft +3°C, por sonda o tiempo, dependiendo del uso o no de una aguja.
- CONSERVACIÓN: Paso automático a la fase de conservación después del ciclo rápido de abatimiento-congelación. Es posible activar un ciclo de conservación independientemente de un ciclo de abatimiento.
- ENFRIAMENTO: idoneo para enfriar la cámara, antes de introducir los alimentos y preparar a -25°C.
- SONDA MULTIPOINT: Control constante de las temperaturas en cámara con control de los posibles errores de funcionamiento. Memorización de los segmentos de temperatura. El calentamiento de la sonda es activado de modo automático, solamente sobre un ciclo con “aguja” y temperatura de la sonda del centro negativa o manualmente.
- HACCP ALARMS: La presencia de una alarma se indica por la visualización a través de la pantalla. Las alarmas son registradas en una lista (n. 30).
- Conectable a través de una red Ethernet al portal APO.LINK – Industria 4.0 – para controlar los aparatos en tiempo real, posibilidad de exportar y visualizar el historial de datos y los indicadores de proceso.

Características constructivas

- Puerta USB para las actualizaciones y descarga datos.
- Iluminación LED multicolores Easy View guía al operador avisándolo de su funcionamiento y/o de posibles anomalías, en distancia también.
- Clase climática 5 (temperatura ambiente + 40°C, humedad relativa 40%). Prestaciones garantizadas hasta una temperatura ambiente de + 43°C.
- Sistema de refrigeración ventilado, permitendo una distribución de el aire non directamente sobre el alimento. Descongelación por aire. Fluido refrigerante para cargar en uso: R404A/R452A. Enfriamento por aire.
- Aparato predispuesto para unidad refrigerante separada, a colocar a una distancia máxima de 25 metros lineales. No suministrados: tubos de cobre, cables eléctricos para conexión al grupo motor.
- Estructura compuesta de paneles aislados, prefabricados de chapa de acero inox AISI 304. Puertas, paneles laterales y panel de mandos satinados. Acabado Scotchbrite.
- Aislamiento en espuma de poliuretano sin necesidad de utilizar CFC, espesor aislamiento 80 mm con densidad de 40kg/m³; fondo idóneo para la inserción de carros, espesor 30 mm.
- Panel de protección de los ventiladores de refrigeración abisagrado y apriblе para como acceso a el evaporador y al vendilador para simplificar las operaciones de limpieza.
- Batería de intercambio evaporante cobre-aluminio protegida contre la oxidación.
- Orificio de descarga.
- Camára interna útil para carro de 20 cubetas GN 2/1 o 60x80 cm. Luz útil de la puerta (A x P x A): 82,5x101x185 cm.
- Puertas provistas de sistema de autocierre. Manijas externa de acero inox integrada en toda la altura de la puerta. Guarnición magnética que se puede desmontable. Resistencia en el marco de la puerta. Microinterruptor magnético de seguridad colocado en la puerta para detener el ventilador interno. Profundidad con la puerta abierta: mm 3270.

Datos técnicos

Voltaje	400V 3N ~ 50 ÷60 Hz	*Peso neto*	410 kg
Peso bruto	550 kg	*Potencia electrica*	5,3 kW
Dimenesiones	140x135x226 cm	*Embalaje*	151x154x248 cm

ABATIDOR/CONGELADOR PASANTE 210/144 KG/CICLO PREDISPUESTO PARA UNIDAD REMOTA

Abatidores-congeladores