GF101L

ABATIDOR/CONGELADOR 45-28 KG/CICLO



Abatidor/congelador rápido de temperatura realizado en acero inox AISI 304. Funciones principales: abatimiento rápido, congelación rápida, conservación. Productividad por ciclo: 45 kg de +90°C a +3°C en el corazón del producto dentro de 90 minutos; 28 kg de +90°C a -18°C en corazón del producto dentro de 240 minutos. Camára interna de 10 nivelos útil para cubetas GN 1/1 o EN 60x40 cm. Panel de mandos con pantalla de segmentos, sonda single-point. Conexión al portal APO.LINK para el control remoto del equipo vía accesorio (Industria 4.0). Inserción de recipientes por el lado ancho GN 53 cm o EN 60 cm. Apertura de puerta de izquierda a derecha.

CE

Capacidad cubetas	nr. 10 GN 1/1 - 60X40	*Carga de refrigerante, kg*	0,15+0,15
Categoría	abatidor - congelador rápido	*Consumo de energía, kWh/kg*	0,08 (chilling) - 0,28 (freezing)
Grupo frigorifico	W 935 + W 935	*Lado inserción GN 1/1-EN*	53 - 60 cm
Medición consumo energético	EN 22042	*Productividad por ciclo*	45kg (+90°C÷+3°C); 28 kg (+90°C÷-18°C)
Refrigerante/GWP	R290/3	*Sonda al coraçon suministrada*	Single-point
Tipo descongelación	aire		

Características funcionales

- Productividad por ciclo: 45 kg de +90°C a +3°C en el corazón del producto dentro de 90 minutos; 28 kg de +90°C a -18°C en corazón del producto dentro de 240 minutos.
- Panel de control con placa electrónica y pantalla de segmentos; puerto de comunicación RS485.
- Funciones frías (por tiempo y/o por detección de la sonda en el corazón del producto, en modo Soft - Hard - Hard Plus): abatimiento rápido, congelación rápida, conservación = paso automático a la fase de conservación después del ciclo de abatimiento / congelación rápido, preenfriamiento, enfriamiento.
- Ciclos automáticos: abatimiento rápido, congelación rápida.
- Clase climática 5 (temperatura ambiente + 40°C, humedad relativa 40%) sobre el rendimiento en carga.
- Nivel sonoro: 64 dba.
- Dirección de inserción de la cubeta: lado 53 cm para GN 1/1; lado 60 cm para EN 60x40.
- Conexión al portal APO.LINK para el control remoto del equipo vía accesorio (Industria 4.0).

Características constructivas

- Estructura monobloco con ángulos internos redondeados; exterior e interior en acero inoxidable AISI 304; acabado Scotchbrite.
- Aislamiento en espuma de poliuretano sin necesidad de utilizar CFC. Espesor aislamiento: 75 mm.
- Sistema de refrigeración ventilado, permitendo una distribución de el aire non directamente sobre el alimento. Descongelación manual por aire. Fluido refrigerante utilizado: R290 (GWP = 3).
- Batería de intercambio evaporante cobre-aluminio protegida contre la oxidación.
- Fondo interior moldeado con orificio de desagüe.
- Camára interna con estructura porta bandejas desmontable realizada en varilla de acero AISI 304; 10 posiciones, paso 71,5 mm, útil para contenedores GN 1/1 y EN 60x40 cm.
- Puerta de acero inoxidable AISI 304 equipada con dispositivo de autocierre para aperturas de menos de 90°; tope de puerta para mantener la puerta abierta y evitar la formación de olores desagradables; manija externa integrada que abarca toda la altura; junto magnético de 10 cámaras, fácilmente extraíble; resistencia eléctrica en el marco de la puerta; bisagras a la derecha; reversible en el sitio: si.
- Condensación por aire; motor instalado a bordo. Acceso al condensador para la limpieza sin el uso de herramientas.

- Puerto de comunicación RS485 en la parte posterior del aparato para conexión a un cable Ethernet (cable no incluido).
- Patas en acero inox AISI 304, con altura regulable 102 ± 164 mm. Altura máxima del producto 1874mm, mínima 1812mm.

Equipamiento de seguridad y aprobaciones

- Microinterruptor magnético de seguridad para la parada del ventilador interior del motor con apertura de la puerta.
- El aparato cumple con el REGLAMENTO EUROPEO UE 2015/1095 - Especificaciones para un diseño ecológico. Productividad por ciclo: 45 kg de +65°C a +10°C en el centro del producto en 120 min; 28 kg de +65°a -18°C en el centro del producto en 270 min. Las cantidades indicadas han sido ensayadas según la norma EN 22042 con los siguientes parámetros: temperatura ambiente de 30°C; enfriamiento a +10°C; congelación -18°C; aparato a plena carga; bandejas h 40 mm; producto probado: puré de patata uniformemente repartido hasta 35 mm con temperatura inicial entre 65° y 80°C, duración 120/270min.

Equipamiento de serie

- Sonda de temperatura en el corazón del producto: Monopunto, colocada en el interior de la puerta sobre un soporte especial, en posición de ahorro de espacio.
- Estructura portabandejas.
- Bandeja de plástico de recogida de agua en el fondo exterior.

Opcional y Accesorios

- Accesorios bajo pedido: kit para conexión al portal APO.LINK; soporte de sonda para líquidos; guía deslizante para estructura portabandejas; rejillas para que la cámara sea compatible solo con contenedores EN 60X40 cm; cubetas y rejillas; ruedas.

Datos técnicos

Voltaje	400V 3N~ / 50Hz	*Peso neto*	175 kg
Peso bruto	200 kg	*Potencia electrica*	1,9 kW
Dimenesiones	80x93x186 cm	*Embalaje*	88x99x205,4 cm