GF51H

ABATIDOR/CONGELADOR 15-7 KG/CICLO - BAJO HORNO



Abatidor/congelador rápido de temperatura realizado en acero inox AISI 304. Funciones principales: abatimiento rápido, congelación rápida, conservación. Productividad por ciclo: 15 kg de +90°C a +3°C en el corazón del producto dentro de 90 minutos; 7 kg de +90°C a -18°C en corazón del producto dentro de 240 minutos. Camára interna de 5 posiciones útil para contenedores GN 1/1. Panel de mandos con pantalla de segmentos, sonda single-point. Inserción de recipientes GN 1/1 por el lado estrecho (32,5 cm). Apertura de puerta de izquierda a derecha.

Capacidad cubetas	nr. 5 GN 1/1	*Carga de refrigerante, kg*	0,1
Categoría	abatidor - congelador rápido	*Consumo de energía, kWh/kg*	0,08 (chilling) - 0,3 (freezing)
Lado inserción GN 1/1	32,5 cm	*Medición consumo energético*	EN 22042
Potencia frigorífica	W 611	*Productividad por ciclo*	15 kg (+90°C÷+3°C); 7 kg (+90°C÷-18°C)
Refrigerante/GWP	R290/3	*Sonda al coraçon suministrada*	Single-point
Tipo descongelación	aire		

Características funcionales

- Productividad por ciclo: 15 kg de +90°C a +3°C en el corazón del producto dentro de 90 minutos; 7 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.
- 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: 60 dba.
- Dirección de inserción de la cubeta: lado 32,5 cm para GN 1/1.

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: 55 mm.
- Superficie de apoyo de acero inoxidable AISI 304 de 2,5 cm de altura, predispuesto para la sobreposición optimal de hornos Angelo Po de 6 y 10 niveles GN 1/1; en dotación las referencias de acero inox para un posicionamiento óptimal.
- 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 diamantado con orificio de drenaje y angulos redondeados.
- Camára interna con estructura porta bandejas desmontable realizada en acero AISI 304; 10 posiciones, paso 38,2 mm, útil para contenedores GN 1/1.
- 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; integrated handle; junto magnético de 10 cámaras, fácilmente extraíble; resistencia eléctrica en el marco de la puerta; bisagras a la derecha; reversible en el sitio: no.

GF51H

- Condensación por aire; motor instalado a bordo. Acceso al condensador para la limpieza sin el uso de herramientas.
- Pedal de apertura de puerta.
- Patas en acero inox AISI 304, con altura regulable 73 ± 103 mm. Altura máxima del producto 780mm, mínima 750mm.

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: 15 kg de +65°C a +10°C en el centro del producto en 120 min; 7 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: 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	230V 1N~ / 50Hz	*Peso neto*	120 kg
Peso bruto	135 kg	*Potencia electrica*	0,57 kW
Dimenesiones	92,9x78x75 cm	*Embalaje*	98,5x85x98 cm