GF51M

ABATIDOR/CONGELADOR 20-12 KG/CICLO - CON ENCIMERA



Abatidor/congelador rápido de temperatura realizado en acero inox AISI 304. Funciones principales: abatimiento rápido, congelación rápida, conservación. Productividad por ciclo: 20 kg de +90°C a +3°C en el corazón del producto dentro de 90 minutos; 12 kg de +90°C a -18°C en corazón del producto dentro de 240 minutos. Camára interna útil para 5 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 EN 60 cm. Apertura de puerta de izquierda a derecha.

Capacidad cubetas	nr. 5 GN 1/1 - 60X40	*Carga de refrigerante, kg*	0,08
Categoría	abatidor - congelador rápido	*Consumo de energía, kWh/kg*	0,08 (chilling) - 0,26 (freezing)
Lado inserción GN 1/1-EN	53 - 60 cm	*Medición consumo energético*	EN 22042
Potencia frigorífica	W 897	*Productividad por ciclo*	20 kg (+90°C÷+3°C); 12 kg (+90°C÷-18°C)
Refrigerante/GWP	R290/3	*Sonda al coraçon suministrada*	Single-point
Tipo descongelación	aire		

Características funcionales

- Productividad por ciclo: 20 kg de +90°C a +3°C en el corazón del producto dentro de 90 minutos; 12 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: 60 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: 55 mm.
- Plano realizado en acero inox AISI 304, h 3 cm, útil como plano de trabajo y de apoyo, hidrofugo e ignífugo.
- 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; 5 posiciones, paso 66,5 mm, útil para contenedores GN 1/1 y EN 60 x 40 cm
- Puerta de acero inoxidable AISI 304; 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.
- Patas en acero inox AISI 304, con altura regulable 73 ± 108 mm. Altura máxima del producto 850mm, mínima 817mm.

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: 20 kg de +65°C a +10°C en el centro del producto en 120 min; 12 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.
- El producto es conforme al reglamento CE 1935/2004 y a la PM del 21/03/1973 (Materiales y Objetos destinados a entrar en Contacto con los Alimentos).

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	230V 1N~ / 50Hz	*Peso neto*	90 kg
Peso bruto	100 kg	*Potencia electrica*	0,82 kW
Dimenesiones	74,7x72,5x90 cm	*Embalaje*	81x77x106 cm