OF101L

ABATIDOR/CONGELADOR CON FUNCIONES ESPECIALES 50-25 KG/CICLO



Abatidor y congelador rápido de temperatura con funciones especiales realizado en acero inox AISI 304. Funciones principales: abatimiento rápido, congelación rápida, fermentación y fermentación controlada, descongelación, conservación. Productividad por ciclo: 50 kg de +90°C a +3°C en el corazón del producto dentro de 90 minutos; 25 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 control con tarjeta electrónica, pantalla táctil a color de 7”; sonda multipunto para detección de temperatura en el corazón del producto. 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*	0,078 (chilling) - 0,27 (freezing)
Grupo frigorifico	W 935 + W 935	*Lado inserción GN 1/1-EN*	53 - 60 cm
Medición consumo energético	EN 22042	*Productividad por ciclo*	50kg (+90°C÷+3°C); 25 kg (+90°C÷-18°C)
Refrigerante/GWP	R290/3	*Sonda al coraçon suministrada*	IFR Multipoint
Tipo descongelación	automático de tipo eléctrico		

Características funcionales

- Productividad por ciclo: 50 kg de +90°C a +3°C en el corazón del producto dentro de 90 minutos; 25 kg de +90°C a -18°C en corazón del producto dentro de 240 minutos.
- Temperatura alcanzanzable en la cámara: -40°C/+45°C.
- Panel de control ubicado en la puerta del aparato; tarjeta electrónica con pantalla táctil a color de 7”; puerto de comunicación USB para actualizaciones de software a través de pen-drive; Idiomas disponibles: IT - EN - ES - DE - FR - NL -DK - PT.
- 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.
- Funciones calientes (por tiempo y/o por detección de la sonda en el corazón del producto): descongelación, fermentación y fermentación controlada.
- Ciclos automáticos: abatimiento rápido, congelación rápida, fermentación.
- Ciclos especiales: abatimiento rápido de la temperatura I.F.R. que optimiza automáticamente el proceso de reducción de temperatura para cualquier tipo de alimento, independientemente del tamaño y la cantidad, evita la congelación superficial, gracias al uso de la sonda al corazón de los alimentos con tres sensores, anisakis, yogur, chocolate, preenfriamiento.
- Programas preferidos: se pueden memorizar 30 programas "Preferidos" (10 ciclos de abatimiento rápido; 10 ciclos de congelación rápida; 10 ciclos de fermentación controlada).
- 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 automática mediante resistencias eléctricas. 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: no.
· Condensación por aire; motor instalado a bordo. Acceso al condensador para la limpieza sin el uso de herramientas.
· Válvula termostática y solenoide para líneas de líquido para optimizar y garantizar procesos/ciclos.
· 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 1796mm, mínima 1734mm.

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: 50 kg de +65°C a +10°C en el centro del producto en 120 min; 25 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: calentada, Multipunto con 3 sensores con reconocimiento inteligente; 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*	1,8 kW
Dimenesiones	80,2x95,1x178,2 cm	*Embalaje*	88x99x205,4 cm