OF51H

ABATIDOR/CONGELADOR CON FUNCIONES ESPECIALES 20-12 KG/CICLO - BAJO HORNO



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: 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 de 5 posiciones útil para contenedores GN 1/1. 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 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*	0,15
Categoría	abatidor - congelador rápido	*Consumo de energía, kWh/kg*	0,078 (chilling) - 0,26 (freezing)
Grupo frigorifico	W 935	*Lado inserción GN 1/1*	32,5 cm
Medición consumo energético	EN 22042	*Productividad por ciclo*	20kg (+90°C÷+3°C); 12 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: 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.
- 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: 60 dba.

OF51H

- Dirección de inserción de la cubeta: lado 32,5 cm para GN 1/1.
- 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: 60 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 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 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.
- 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.
- Pedal de apertura de puerta.
- 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 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: 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.

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	230V 1N~ / 50Hz	*Peso neto*	125 kg
Peso bruto	135 kg	*Potencia electrica*	0,95 kW
Dimenesiones	92,9x79,5x75 cm	*Embalaje*	98,5x85x98 cm

ABATIDOR/CONGELADOR CON FUNCIONES ESPECIALES 20-12 KG/CICLO - BAJO HORNO

Abatidores-congeladores