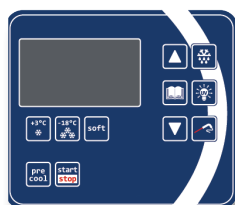


Abbattitore / Surgelatore o81

o81



FUNZIONI CONTROLLO "G"

- Tasto pre-raffreddamento
- Abbattimento Soft e Hard a tempo o sonda al cuore
- Surgelazione Soft e Hard a tempo o sonda al cuore
- Ciclo a tempo infinito con set-point cella impostabile
- Cicli di abbattimento e surgelazione personalizzabili (99 cicli memorizzabili)
- Conservazione automatica a fine ciclo abbattimento/surgelazione
- Riconoscimento automatico della sonda al cuore se inserita nel prodotto da abbattere/surgelare
- Riscaldamento sonda al cuore
- Sbrinamento manuale temporizzato
- Sterilizzazione (optional)
- Display LCD
- Collegamento tramite schedina a stampante o PC (HACCP)

CARATTERISTICHE GENERALI

Fianchi esterni e top in acciaio inox AISI 304 18/10 sp.0,6 mm (satinati Scotch-Brite)
Porta in acciaio inox AISI 304 18/10 sp. 0,8 mm (satinata Scotch-Brite)
Rivestimento interno completamente raggato in acciaio inox AISI 304 18/10
Fondo interno stampato a contenimento con piletta centrale per scarico acqua di lavaggio
Isolamento in poliuretano espanso ad alta densità (circa 42 kg/m³) di spessore 60 mm, privo di HCFC
Batteria evaporante in rame-alluminio, verniciata a cataforesi con resina epossidica atossica
Deflettore apribile a bandiera su cerniere, per la pulizia dell'evaporatore
Batteria condensante in rame con alette in alluminio ad alta resa termica
Resistenza anticorrosione, posta sul cassone sotto la battuta guarnizione magnetica
Maniglia ergonomica a tutta altezza e guarnizioni magnetiche sui 4 lati della porta
Porte autochiudenti con blocco in apertura a 100°
Piedini in acciaio inox Ø 2" regolabili H 150÷180 mm con tappo antigraffio
Sonda riscaldata per una facile estrazione

ALLESTIMENTO INTERNO

Porta griglie o teglie in acciaio inox 18/10 collocati ad incastro sui fianchi della cella, facilmente removibili per lavaggi
Porta griglie in filo inox brillantato adatto a supportare

griglie GNI/1 e teglie EN (600x400 mm)
Sonda al cuore

GRUPPO REFRIGERANTE

Elettroventilatori a flusso indiretto sul prodotto
Compressore ermetico
Fluido refrigerante R404A
Evaporatori con grande superficie di scambio, per un'alta efficienza del sistema di raffreddamento
Dispositivo manuale di sbrinamento e sistema di evaporazione dell'acqua di condensa senza apporto di energia elettrica
Scambiatore di calore liquido/gas ad alta capacità

COMANDI DI CONTROLLO E SICUREZZE

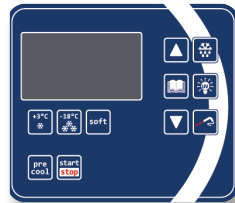
SCHEDA ELETTRONICA DI CONTROLLO E COMANDO
Dotata di display custom ad alta visibilità, che evidenzia lo stato dell'apparecchiatura in ogni momento
Il microprocessore è in grado di memorizzare fino a 99 programmi
Protettore termico a salvaguardia del compressore
Microinterruttore arresto ventilazione interna all'apertura porta

VERSIONAMENTI - OPTIONAL

Versione predisposta con gruppo remoto
Versione unità motocondensante con condensazione ad acqua
Kit ruote girevoli con freno
Kit UVC (lampada germicida)
Kit stampante

Blast chiller / Freezer 081

081



“G” CONTROL FUNCTIONS

- Pre-cooking function
- Soft and Hard timed or core probe blast chilling
- Soft and Hard timed or core probe freezing
- Infinite timed cycle with settable room set-point
- Customised blast chilling and freezing cycles (99 cycles can be memorised)
- Automatic storing at end of blast chilling/freezing cycle
- Automatic recognition of the core probe, if inserted into the product to blast chill/freeze
- Core probe heating
- Timed manual defrosting
- Sterilisation (optional)
- LCD
- Board connection to printer or PC (HACCP)

GENERAL FEATURES

External sides and top in AISI 304 18/10 stainless steel th. 0.6mm (Scotch-Brite satin finish)
 AISI 304 18/10 stainless steel door th. 0.8mm (Scotch-Brite satin finish)
 Internal covering completely radiated in AISI 304 18/10 stainless steel
 Internal base moulded for containment with central drain connection for discharge of water used for washing
 High-density expanded polyurethane insulation (about 42 kg/m³) with thickness of 60 mm, without HCFC
 Copper-aluminum evaporator, protected with non-toxic epoxy resins through cataphoresis painting systems
 Deflector can be opened on side hinges, in order to clean the evaporator
 Copper condensing coil with high heat yield aluminium fins
 Anti-condensate resistance positioned on the box under the magnetic gasket
 Ergonomic handle for the complete length and magnetic gaskets on the 4 sides of the door
 Self-closing doors with block when opened to 100°
 Stainless steel feet Ø 2”height-adjustable H 150÷180mm with anti-scratch cap
 Probe heated for easy extraction

INTERNAL SET-UP

Shelf or tray racks in 18/10 stainless steel encased on the sides of the room, easily removable for washing

Shelf racks in polished stainless steel wire suitable to support GN1/1 shelves and EN trays (600x400 mm)
 Core probe

REFRIGERANT UNIT

Fans with indirect flow onto the product
 Hermetic compressor
 R404A refrigerant liquid
 Evaporators with large exchange surfaces, for high cooling efficiency
 Manual defrosting device and condensate evaporation system without use of electrical energy
 High capacity liquid/gas heat exchanger

COMMANDS, CONTROLS AND SAFETY DEVICES

CONTROL AND COMMAND CIRCUIT BOARD
 Equipped with high-visibility custom display, which highlights the status of the appliance at all times
 The microprocessor can memorise up to 99 programs
 Circuit breaker for compressor protection
 Internal fan stop micro switch when door is opened

VERSIONS / ACCESSORIES (OPTIONALS)

Version with remote unit
 Condensing unit with water cooling unit
 Revolving castors with brake kit
 UVC kit (sterilizing lamp)
 Printing kit

“G”

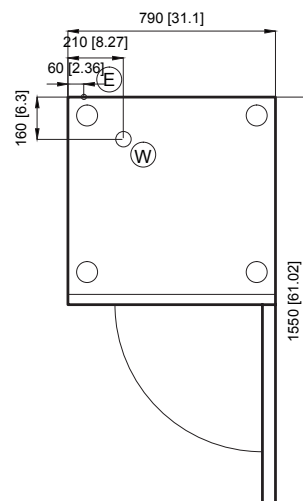
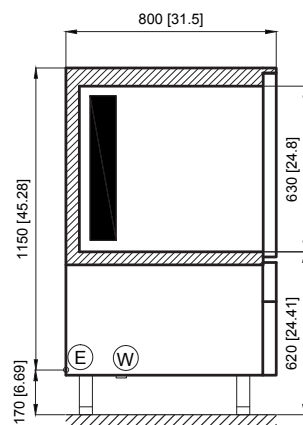
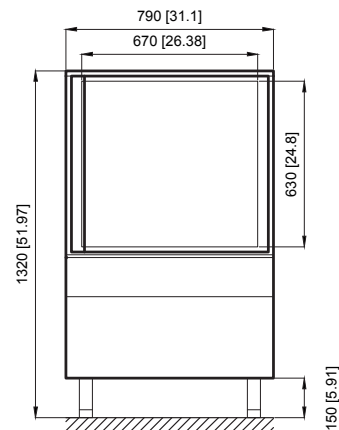


“P”



ABBATTITORE / SURGELATORE per TEGLIE GN - EN BLAST CHILLER / FREEZER for GN - EN TRAYS

Modello / model Controllo / control		_C 081 AG / AP	_F 081 AG / AP	_GF 12 AG
Dimensioni <i>Dimensions</i>	LxPxH [WxDxA] mm [in]	790x800x1320 [31.1x31.5x52]		
Larghezza luce porta <i>Door opening width</i>	mm [in]	670 [26.4]		
Altezza luce porta <i>Door opening height</i>	mm [in]	630 [24.8]		
Profondità interna <i>Internal depth</i>	mm [in]	460 [18.1]		
Spessore <i>Thickness</i>	mm [in]	60 [2.4]		
Classe climatica / <i>Climatic class</i>		T		
Capacità abbattimento <i>Chilling capacity</i>	90' kg lb	25 55	25 55	-
Capacità congelamento <i>Freezing capacity</i>	240' kg lb	-	16 35	60 132
Resa oraria in surgelazione <i>Hour yield in freezing</i>	kg/h lb/h	-	24 53	-
Refrigerante / <i>Refrigerant</i>	gas	R404A		
Capacità refrigerazione <i>Refrigeration capacity</i>	(*) W	1720	1300	1300
Alimentazione elettrica <i>Electric power supply</i>	V/~ / Hz	230/1/50		
Potenza elettrica <i>Input electric power</i>	(°) W	1500	2000	2100
Compressore / <i>Compressor</i>	(°) HP	1 1/2	1 1/2	1 1/2
Corrente max / <i>Max abs. current</i>	(°) A	6,5	9,2	9,2
Potenza el. Predisposto <i>Input el. power without R. Unit</i>	(°) W	150	170	170
Corr. max Predisposto <i>Max abs. current without R. Unit</i>	(°) A	0,9	1,1	1,1
Allestimento Catering (griglie) <i>Setting up Catering (shelves)</i>		8 GN1/1		
Passo tra le griglie Catering <i>Interstep Catering</i>	mm [in]	65 [2.6]		
Allestimento Baking (coppie guide) <i>Setting up Baking (slides pair)</i>		8 EN		
Passo tra le griglie Baking (fori montante) <i>Interstep Baking (upright holes)</i>	mm [in]	32,5 (17) - 50 (11) [1.3] (17) - [1.9] (11)		
Allestimento ice-cream (griglie) <i>Setting up ice-cream (shelves)</i>		-	-	3 EN
Passo tra le griglie Ice-cream (fori montante) <i>Interstep Ice-cream (upright holes)</i>	mm [in]	-	-	32,5 (17) - 50 (11) [1.3] (17) - [1.9] (11)
Peso Netto <i>Net weigh</i>	kg lb	138 304	142 313	142 313
Rumorosità / <i>Noise level</i>	dB(A)	< 70		



(E) CONNESSIONE ELETTRICA
ELECTICAL CONNECTION
(W) CONNESSIONE IDRICA
DRAIN CONNECTION
DIMENSIONI mm
DIMENSIONS [in]

UNITA' REMOTE / REMOTE UNITS (a=a air w=water)

UMC <i>Remote Unit</i>	cod.	990515 a (▲) 990651 a 990516 w	990517 a (▲) 990651 a 990518 w	990517 a (▲) 990651 a 990518 w
Refrigerante / <i>Refrigerant</i>	gas	R404A		
Capacità refrigerazione <i>Refrigeration capacity</i>	(*) W	1720 a	1720 a	1720 a
Alimentazione elet. / <i>Elec. power supply</i>	V/~ / Hz	230/1/50		
Potenza elettrica <i>Input electric power</i>	(°) W	1350 a	1350 a	1350 a
Potenza / <i>Rated output</i>	HP	1 1/8 a	1 1/2 a	1 1/2 a
Corrente max <i>Max. absorbed current</i>	(°) A	6,0 a	6,0 a	6,0 a
Peso net <i>Net weight</i>	kg lb	63 a 139 a	63 a 139 a	63 a 139 a
Dimensioni <i>Dimensions</i>	LxPxH [WxDxA] mm [in]	785X755X320 a/w [30.9x29.7x12.6] a/w		

ALLACCIAMENTI / CONNECTIONS

Allacciamenti - distanza max <i>Connections - max distance</i>	m [ft]	15 [49]		
Cavi elettrici <i>Electrical cables</i>	n° x mm ²	M1 → (2+1)x2,5 / M2 → (2+1)x1 P → (2)x1		
Tubi liquido <i>Liquid tubes</i>	Ø mm in/SAE	6 1/4	6 1/4	6 1/4
Tubi gas <i>Gas tubes</i>	Ø mm in/SAE	8 5/16	8 5/16	8 5/16
Connessione idrica UMC ad acqua <i>Drain connection water UMC</i>	Ø pollici	out coil 3/4 → 1/2 conn. H2O		
Consumo max acqua <i>Max water expenditure</i>	(■) l/min	2,3	2,4	2,4
Tubi scarico / <i>Drain tubes</i>	Ø pollici	1	1	1
Set LP-HP (differenziale) <i>LP-HP set (differential)</i>	bar	0.2 (0.7) - 27 (4)		
Parzializzazione ventilat. HP (diff.) <i>Fans choking HP (diff.)</i>	bar	14 (2)	14 (2)	14 (2)

mod. _C _ _ _ (*) Temp. evap. -10°C Temp. cond. +45°C / (°) Temp. evap. 0°C Temp. cond. +55°C
mod. _F _ _ _ (*) Temp. evap. -25°C Temp. cond. +45°C / (°) Temp. evap. -10°C Temp. cond. +55°C

(▲) fino al 2008 / until 2008

(■) t in = +20°C / t out = +40°C