

COMPOSICIÓN DE LA GAMA

El crecimiento bacteriano alcanza su punto máximo en el periodo de tiempo en el cual el alimento baja de +65°C a +10°C. Los experimentos de laboratorio han demostrado que este crecimiento puede prevenirse si el periodo de enfriamiento es más rápido: la temperatura de alimentos cocinados debe bajar de +65°C a +10°C en menos de 2 horas, lo cual se logra usando un abatidor. Después de este rápido proceso de enfriamiento, es posible conservar el alimento en un frigorífico normal (alrededor de +3°C) durante 5 ó 6 días de acuerdo con las normas higiénicas y sin pérdidas de sabor o valor nutricional. En los modelos congeladores si el proceso de abatimiento es continuado y la temperatura del producto baja a -18°C en menos de 4 horas, el alimento puede ser conservado en una congelador comercial a una temperatura de -20°C, durante un periodo de 2 a 12 meses (dependiendo del tipo de alimento) sin perder sus características.



110724

ABATIDOR/CONGELADOR 56KG.

ABATIDORES / CONGELADORES **ZANUSSI** PROFESSIONAL

Las economías de gestión se mejoran: es posible preparar y cocinar grandes cantidades de alimentos, permitiendo una increíble reducción de horas de trabajo y consumo de energía. La gama de abatidores/congeladores Zanussi Professional se compone de modelos con capacidades desde 7kg. a 180 kg., que además de cumplir con las normativas vigentes, ofrecen excelente rendimiento.

CARACTERÍSTICAS FUNCIONALES Y DE CONSTRUCCIÓN

- ◆ Estructura interna y externa en acero inoxidable AISI 304 con acabado Scotch Brite. Panel inferior en acero galvanizado.
- ◆ Patas regulables en altura 150 mm.
- ◆ Libres de CFC y HCFC, aislamiento de espuma de poliuretano de 60 mm de grosor.
- ◆ Cámara con esquinas internas redondeadas y base en forma de rombo con descarga 1 1/2". Fondo de la celda de una pieza con descarga para el agua en las operaciones de limpieza.
- ◆ Unidad frigorífica integrada air-cooled hasta una temperatura ambiente máxima de +32°C.
- ◆ Acceso al evaporador para la limpieza.
- ◆ Microinterruptor en la puerta para detener el ventilador una vez abierta la puerta.

DATOS TÉCNICOS		
CARACTERÍSTICAS	MODELOS	
	BCF64HA 110724	BCF64A 110723
Alimentación	Eléctrica	Eléctrica
Productividad/ciclo - kg		
Normativa NF	43.2, 43.2	43.2
Productividad/ciclo - kg		
Normativa UK	64, 56	64, 56
Capacidad bruta (D.I.N. 8952)-l	560	560
Unidad de refrigeración	Built-In	Built-In
Dimensiones externas - mm		
anchura	1000	800
Dimensiones externas-mm		
profundidad/puertas abiertas	1010, 1755	835, 1570
Dimensiones externas - mm		
altura	1640	2230
Dimensiones internas - mm		
anchura	640	680
Dimensiones interiores - mm		
profundidad	825	450
Dimensiones internas - mm		
altura	710	1500
Nº y tipo de puertas	1	1
Apertura puerta	Derecho	Derecho
Tipo de fuente	GN 2/1; 600x800	GN 1/1; 600x400
Capacidad de carga max. - bandejas 65mm	6	12
Potencia compresor - HP	3	3
Nº descogelación en 24 hrs.	3/30'	3
Tipo de refrigerante	R404a	R404a
Cantidad refrigerante - gr.	3170	3600
Potencia refrigeración - W	2540	2810
Temperatura evaporación - °C	-30	-30
Potencia - kW		
instalada-eléctrica	2.88	3.93
Nivel de ruido - dBA	70	71.5
Peso neto - kg.	235	235
suministro voltaje	400 V, 3N, 50	400 V, 3N, 50
ACCESORIOS EN DOTACIÓN		
1 Sonda SENSOR INDIV. ABATIDOR+CONGEL.LW	1	1
ESTR.SOPORTE EXTR. BANDEJAS 10 GN2/1	1	
ESTRUCTURA BANDEJAS EXTRAÍBLE P/20 1/1GN		4

◆ Fácil de usar, programable, botón táctil, panel de control electrónico para programar los ciclos de abatimiento/congelación y mantenimiento. Los parámetros del panel de control se pueden programar de acuerdo a las necesidades del usuario.

◆ Posibilidad de elegir diferentes ciclos de abatimiento: Hard para grandes piezas, Soft para piezas delicadas y el ciclo de congelación de choque. Los ciclos de abatimiento y congelación se controlan tanto programando el tiempo o automáticamente por la sonda electrónica. Alarma sonora al final del ciclo.

◆ Al final del ciclo de abatimiento/congelación el alimento se conserva a -18°C.

◆ Unidad de control con dos grandes displays para visualizar: tiempo, temperatura del corazón, cuenta atrás de ciclo, alarmas, servicio de información.

◆ ACTIVE FOOD SAFE CONTROL: Toda la información relacionada con las diferentes operaciones están registradas: Fecha, Tiempo, Ciclo, temperatura del corazón, temperatura de mantenimiento, conformidad HACCP.

◆ Descongelación automática y manual (recomendada después de cada ciclo de congelación)

◆ Programas de memoria: dos por cada ciclo, programando tiempo y temperatura de

aire

◆ Guías extraíbles de una sola pieza, fáciles de quitar y lavar. Todos los aparatos de pueden equipar con recipientes GN 1/1 o bandejas de pastelería 600x400, como accesorio

◆ Ciclo de esterilización: lámparas UV incorporadas (bajo pedido).

◆ Los abatidores/congeladores son compatibles con los hornos convección y convección-vapor Zanussi Professional.

◆ De acuerdo a las normas NF*.

◆ Todos los modelos están aprobados y marcados H.

*NF HYGIENE ALIMENTAIRE. Organismo de certificación : AFAQ AFNOR CERTIFICATION. Dirección : 11, Avenue Francis de Pressense - 93571 Saint-Denis La Plaine Cedex - France. Conformidad a la disposición NF031, garantías certificadas: posibilidad de limpieza de la máquina, rendimientos térmicos.

Diagrama de instalación:

C - Desagüe del agua

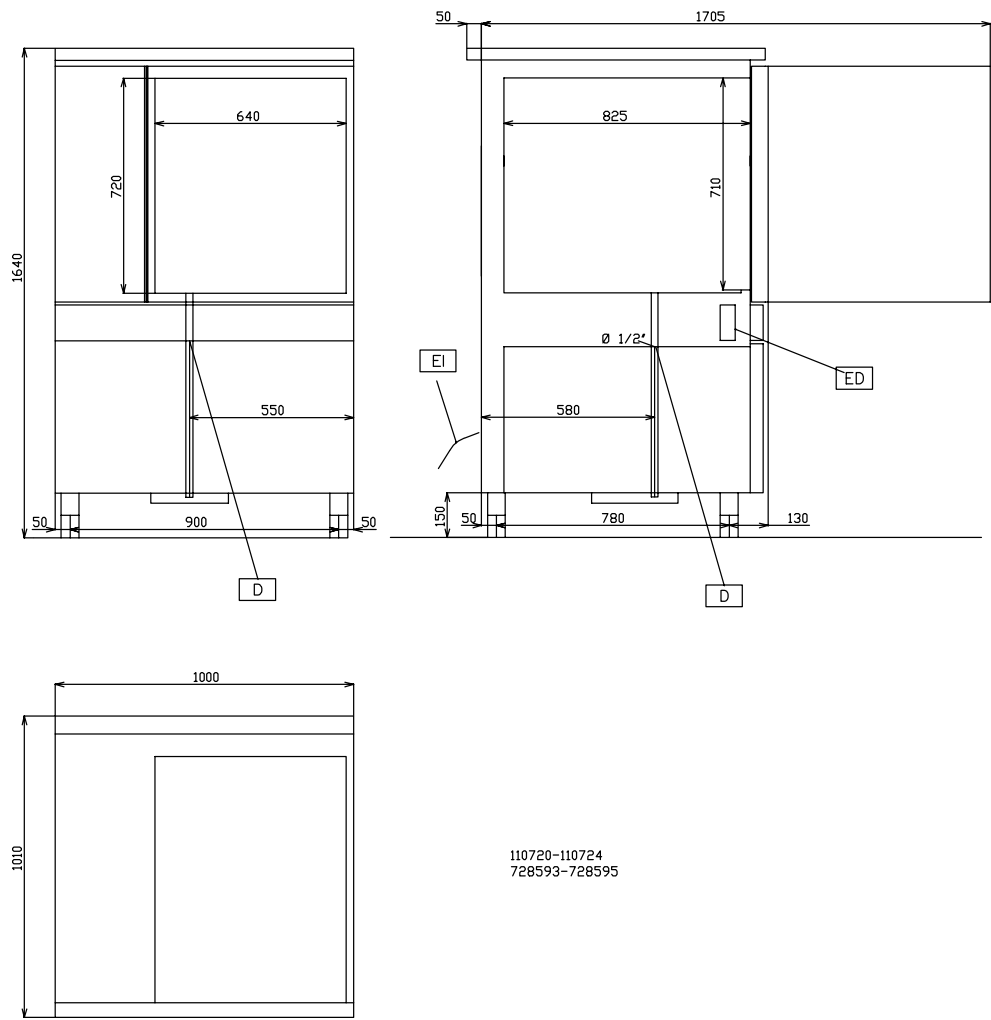
I - Conexión eléctrica

L - Conexión eléctrica remota

MODELOS DE ACCESORIOS		
ACCESORIOS	MODELOS	
	BCF64HA 110724	BCF64A 110723
1 SONDA SENSOR INDIV. ABATIDOR+CONGEL. LW	880213	880213
4 RUEDAS PARA 400LT	881097	
B.INTERNA DESLIZAMIENTOS/ABAT VERTICALES		881182
BASE SORTEO ROLL-IN BCF 56KG 10GN2/1	880075	
CARRO PARA ESTRUCTURA 10X2/1GN	922128	
CARRO PARA ESTRUCTURA 20X1/1GN		922132
ESTR.SORTEO EXTR. BANDEJAS 10 GN2/1	881009	
ESTRUCTURA BANDEJAS EXTRAÍBLE P/20 1/1GN		881010
ESTRUCTURA ROLL-IN PARA 20X1/1 PASO 60		922203
ESTRUCTURA ROLL-IN PARA 20X1/1 PASO 80		922205
IMPRESORA VERSIÓN HACCP BASIC-CONTR.ELEC	881532	881532
KIT CONEXIÓN HACCP ADVANCED-BCF LW+CW	880183	880183
KIT P/CONVERTIR ESTRUCTURA MÓVIL 10X2/1	922202	
PAREJA DE REJILLAS ACERO AISI 304 1/1GN		921101
PARRILLA PLASTIFICADA 2/1GN	881030	
PARRILLA PLASTIFICADA 600X400MM	880864	880864
REJILLA EN PLASTICO 1/1GN		881061
SONDA 3 SENSORES PARA ABAT+CONGEL. LW	880212	880212
SOP GUIAS P. 80MM P/ HORNOS GAS 10X2/1GN	922117	
SOPORTE GUIAS P. 60MM P/HORNOS 10X2/1GN	922123	

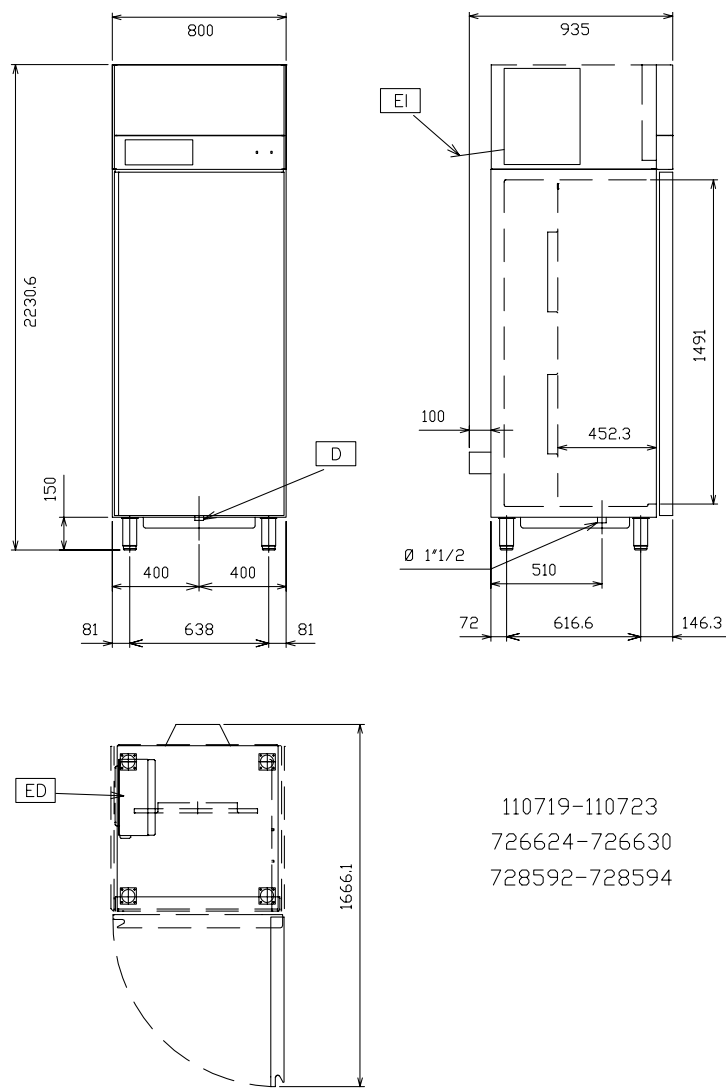


www.zanussiprofessional.it



LEYENDA

	BCF64HA 110724
D - Descarga agua	1/2"
EI - Conexión eléctrica	400 V, 3N, 50



110719-110723
726624-726630
728592-728594

LEYENDA

EI - Conexión eléctrica

BCF64A
110723

400 V, 3N, 50

ZANUSSI
PROFESSIONAL

www.zanussiprofessional.it