

Abbattitore / Surgelatore 051

051





FUNZIONI CONTROLLO "G"

- Tasto pre-raffredamento
- 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 accaio inox AISI 304 18/10 sp. 0,8 mm (satinata Scotch-Brite)

Rivestimento interno completamente raggiato 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 anticondensa, 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 70÷100 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/I 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

Kit ruote girevoli con freno

Kit UVC (lampada germicida)

Kit stampante



Blast chiller / Freezer 051

051





"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

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 \emptyset 2"height-adjustable H 70÷100mm 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 DEVI-CES

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

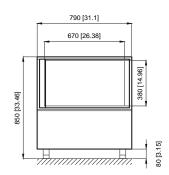


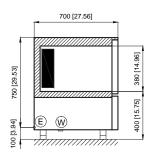
ABBATTITORE / SURGELATORE per TEGLIE GN - EN **BLAST CHILLER/FREEZER for GN - EN TRAYS**

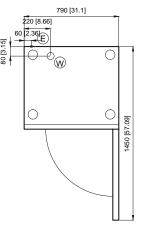
Interstep Ice-cream (upright holes) [in] (6)	Modello / model			_ IF 051	F 050	C 051	F 051	C 051	F 051	_ GF 06
Dimensions WXDA					DGE	DG			AG / AP	AG
Larghezza luce porta	Dimensioni	LxPxH	mm	790x700x800 790x700x850						
Door opening width		[WxDxA]		[31.1x27.56x31.5]				27.6x33]		
Allezza luce porta										
Door opening height In										
Profondita internal depth										
Internal depth										
Spessore										
Classe climatica Climatic class T										
Classe climatica / Climatic class										
Capacità abbattimento										
Chilling capacity			lea	10	10	10	•	10	10	1
Capacità congelamento		90'								-
Preezing capacity						20		40		30
Resa oraria in surgelazione kg/h b/h b/h 10 10 10 10 15 7 33 7 Refrigerante / Refrigerant gas Refrigerante / Refrigerazione (*) W 690 620 940 690 1070 810 810 Alimentazione elet. / Elec. power supply V/-/Hz 230/1/50 Potenza elettrica Input electric power (*) W 1200 1050 1000 1200 1130 1400 1400 Compressore / Compressor (*) HP 3/4 2/3 3/4 3/4 1		240'		-	-	-	-	-		
Hour yield in freezing	Resa oraria in surgelazione									00
Refrigerante / Refrigerant gas						-		-		-
Capacità refrigerazione										1
Refrigeration capacity	o o									
Alimentazione elet. / Elec. power supply V/~/Hz 230/1/50 Potenza elettrica (°) W 1200 1050 1000 1200 1130 1400 1400 Compressore / Compressor (°) HP 3/4 2/3 3/4 3/4 1 1 1 1 1 1 Corrente max / Max abs. current (°) A 6,2 5,5 4,4 6,2 5,4 6,7 6,7 Potenza el. Predisposto (°) W 180 180 160 180 160 180 180 180 Corr. max Predisposto (°) A 1,1 1,1 1,0 1,1 1,0 1,1 1,1 1,1 1,0 1,1 1,1		(*)	W	690	620	940	690	1070	810	810
Potenza elettrica Input electric power Compressor										
Input electric power Compressor Compre										
Compressore Compressor Co	Input electric power	(°)	W	1200	1050	1000	1200	1130	1400	1400
Potenza el. Predisposto Input el, power without R. Unit (°) W 180 180 160 180 160 180 180 180 Input el, power without R. Unit (°) A A A A A A A A A		(°)	HP	3/4	2/3	3/4	3/4	1	1	1
Input el. power without R. Unit	Corrente max / Max abs. current	(°)	Α	6,2	5,5	4,4	6,2	5,4	6,7	6,7
Imput et. power without R. Unit	Potenza el. Predisposto		144		100		100			
Max abs. current without R. Unit A 1,1 1,1 1,0 1,1 1,0 1,1 2 2 2 <td></td> <td>(")</td> <td>VV</td> <td>180</td> <td>180</td> <td>160</td> <td>180</td> <td>160</td> <td>180</td> <td>180</td>		(")	VV	180	180	160	180	160	180	180
Max Aus. Current without R. Onlit Australia Aust	Corr. max Predisposto	(°)	۸	1.1	1.1	1.0	1.1	1.0	1.1	1.1
Setting up Catering		()	А	1,1	1,1	1,0	1,1	1,0	1,1	1,1
Passo tra le griglie Catering mm 65 Interstep Catering [in] [in						5 GN1/	1			_
Interstep Calering [in] [2.6]							-			
Allestimento Baking										_
Setting up Baking SEN			[in]			[2.6]				
Passo tra le griglie Baking (fori montante) mm 32,5 (10) - 50 (6) Interstep Baking (upright holes) [in] [1.3] (10) - [1.9] (6) Allestimento ice-cream (griglie) - 1 EN Setting up ice-cream (shelves) - 1 EN Passo tra le griglie loe-cream (fori montante) mm - 35 (10) - 50 Interstep Ice-cream (upright holes) [in] - - - - - 35 (10) - 50 Peso Netto kg 100 100 100 103 106 109 109 Net weigh lb 220 220 220 227 234 240 240						5 EN				-
Interstep Baking (upright holes)										
Allestimento ice-cream (griglie) 1 EN - 1 EN				-						
Setting up ice-cream (shelves) - 1 EN - - - 1 EN Passo tra le griglie loe-cream (fori montante) mm 35 (10) - 50 - - 35 (10) - 50 Interstep loe-cream (upright holes) [in] -<	Allestimento ice-cream (griglie)		[iii]			(10) -[1.	.0)			
Passo tra le griglie loe-cream (fori montante) mm 35 (10) - 50 - 35 (10) - 50 Intersitep (ce-cream (upright holes) [in] (6) - (6) (6) Peso Netto kg 100 100 100 103 106 109 109 Net weigh lb 220 220 220 227 234 240 240				-	1 EN	-	-	-	-	1 EN
Interstep Ice-cream (upright holes) [in] (6) - - (6) Peso Netto kg 100 100 100 103 106 109 109 Net weigh lb 220 220 220 227 234 240 240		nontante)	mm		35 (10) - 50					35 (10) - 50
Peso Netto kg 100 100 100 103 106 109 109 Net weigh Ib 220 220 220 227 234 240 240	Interstep Ice-cream (upright holes)	,		-	. ,	-	-	-	-	
Net weigh 1b 220 220 227 234 240 240	Peso Netto			100		100	103	106	109	
Rumorosità / Noise level dB(A) < 70	Net weigh			220	220	220	227	234	240	240
	Rumorosità / Noise level		dB(A)		,	< 70				

UNITA' REMOTE / REMOTE U	<i>NITS</i> (a=ai	r w=wat	er)								
UMC Remote Unit		cod.	990507 a (▲) 990594 a 990508 w		990505 a (▲) 990599 a 990506 w	990507 a (▲) 990594 a 990508 w	990509 a (▲) 990650 a 990510 w	990513 a (▲) 990595 a 990514 w	990513 a (▲) 990595 a 990514 w		
Refrigerante / Refrigerant	efrigerante / Refrigerant gas				R404A						
Capacità refrigerazione Refrigeration capacity	(*)	W	690 a 690 w		940 a 940 w	690 a 690 w	1070 a 1070 w	810 a 810 w	810 a 810 w		
Alimentazione elet. / Elec. power supply V/~/Hz				230/1/50							
Potenza elettrica Input electric power	(°)	W	1080 a 1040 w		890 a 850 w	1080 a 1040 w	1080 a 1040 w	1270 a 1230 w	1270 a 1230 w		
Potenza / Rated output		HP	5/8 a		3/4 a	5/8 a	7/8 a	7/8 a	7/8 a		
Corrente max Max. absorbed current	(°)	Α	3,5 a		-	3,5 a	4,5 a	3,9 a	3,9 a		
Peso net		kg	25 a		62 a	25 a	56 a	26 a	26 a		
Net weight		lb	55 a		13 a	55 a	123 a	57 a	57 a		
Dimensioni	LxPxH	mm		785X755X260 a/w							
Dimensions	[WxDxA]	[in]		[30.9x29.7x10.2] a/w							

Dimensions [[30.9x29.7x10.2] a/w										
ALLACCIAMENTI / CONNECTION	'S										
Allacciamenti - distanza max	enti - distanza max m					15					
Connections - max distance	[ft]		[49]								
Cavi elettrici	n° x mm²				$M1+M2 \rightarrow (2+1)x2,5$						
Electrical cables	II X IIIIII		$P \rightarrow (2)x1$								
Tubi liquido	Ø mm	6	6	6	6	6	6	6			
Liquid tubes	in/SAE	1/4	1/4	1/4	1/4	1/4	1/4	1/4			
Tubi gas	Ø mm	8	8	8	8	8	8	8			
Gas tubes	in/SAE	5/16	5/16	5/16	5/16	5/16	5/16	5/16			
Connessione idrica UMC ad acqua Drain connection water UMC	Ø pollici			out coil $\sqrt[3]{4} ightarrow \sqrt[1]{2}$ conn. H2O							
Consumo max acqua Max water expenditure	(■) I/min	1,4	1,2	1,4	1,4	1,6	1,6	1,6			
Tubi scarico / Drain tubes	Ø pollici	1	1	1	1	1	1	1			
Set LP-HP (differenziale) LP-HP set (differential)	bar			0.2 (0.7) - 27 (4)							
Parzializzazione ventilat. HP (diff.) Fans choking HP (diff.)	bar	14 (2)		14 (2)	14 (2)	14 (2)	14 (2)	14 (2)			







- © CONNESSIONE ELETTRICA ELECTICAL CONNECTION
- © CONNESIONE IDRICA DRAIN CONNECTION DIMENSIONI mm DIMENSIONS [in]

^(*) Temp. evap. -10°C Temp. cond. +45°C / (°) Temp. evap. 0°C Temp. cond. +55°C (*) Temp. evap. -25°C Temp. cond. +45°C / (°) Temp. evap. -10°C Temp. cond. +55°C