

new  
runner

## Abbattitori – versione TOP

Gli abbattitori della linea TOP sono quanto di meglio la tecnologia del freddo può offrire in termini di prestazioni e funzionalità.

Sono dotati di impianti potenziati per poter gestire anche carichi di lavoro elevati garantendo sempre la massima affidabilità.

La scheda di controllo "touch" multifunzione e multilingue, oltre alle funzioni principali, consente di regolare la ventilazione durante il ciclo di lavoro e la memorizzazione di programmi ed allarmi HACCP.

L'abbattimento può essere selezionato a tempo oppure a sonda da inserire nel cuore del prodotto. Vi è la possibilità di selezionare i seguenti programmi:

- **Soft chilling:** abbattimento positivo 'delicato' della temperatura (+3°C);
- **Hard chilling:** abbattimento positivo 'rapido' della temperatura (+3°C in 90'minutes), durante questa fase la temperatura dell'aria raggiunge -20°C;
- **Freezing:** surgelazione o congelamento (-18°C in 240'minutes) durante questa fase la temperatura dell'aria raggiunge -40°C;



**Compressori ad alta efficienza**



**Pre-raffreddamento**



**Controllo velocità ventole**



**Sistema supervisione Wi-Fi (a richiesta)**



**Ciclo sanificazione pesce**



**Sonda riscaldata (a richiesta)**



**Programmazione cicli di lavoro**



**Sonda multipunto (a richiesta)**



**Ciclo continuo**



**Kit sterilizzatore ozono (a richiesta)**

## DATI TECNICI:

		BCT/05
Dimensioni esterne (WxDxH)	cm	80x72x90
Capacità teglie	nr	5 GN 1/1 5 EN (60x40)
Passo teglie	mm	67
Resa *		+90/+3°C = 26 Kg +90/-18°C = 16 Kg
Potenza max assorbita **	W	1260
Potenza refrigerante ***	W	1095
Gas		R452A
Sistema sbrinamento		Automatico a gas caldo
Controllo ciclo: a tempo		sì
Controllo ciclo: a spillone		sì
Tensione alimentazione		1x230V – 50Hz
Classe climatica		5

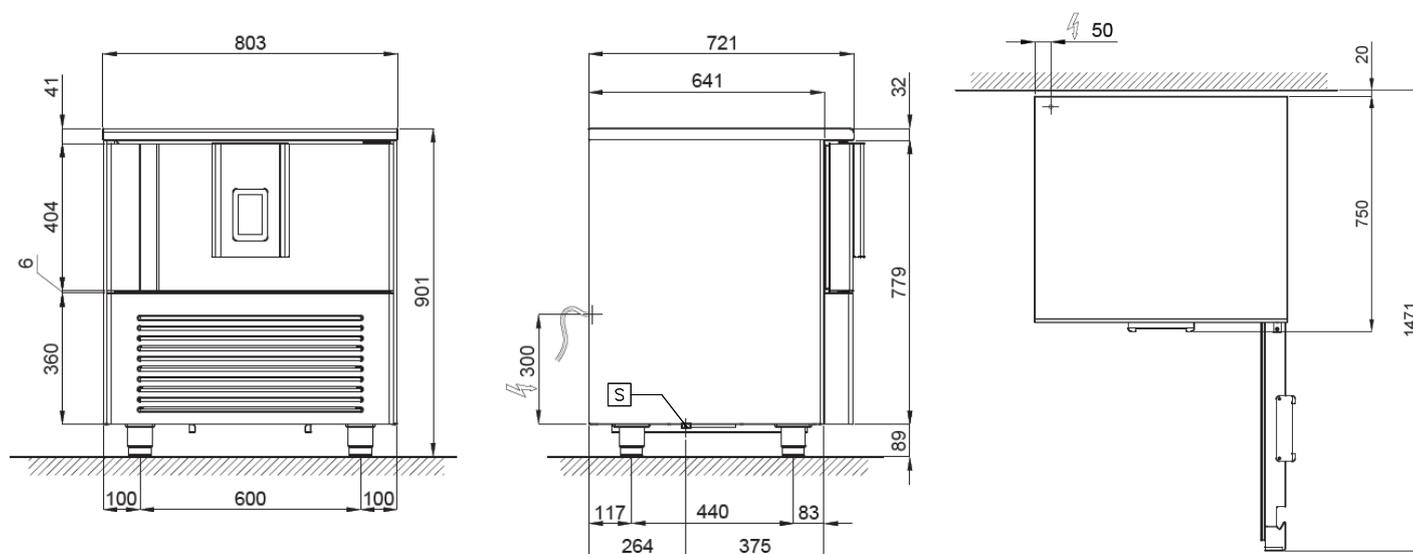
\*Temperatura ambiente +32°C – campioni prodotto gr. 125 norme DIN 8953/8954 \*\*Evap. -10°C cond. +45°C \*\*\*ASHRAE (Evap. -23,3°C cond. +54,4°C)



Interfaccia touchscreen con schermo 5" per un utilizzo intuitivo della macchina  
 Scheda elettronica multifunzione e multilingua (8 lingue)  
 Personalizzazione di tutti i parametri di ogni ciclo: tempi, livello di ventilazione, temperatura, ecc.  
 Possibilità di creare e salvare nel proprio ricettario i cicli ideali per l'abbattimento di ogni alimento.  
 Cicli speciali preimpostati: preraffreddamento, indurimento gelato, asciugatura cella, sanificazione pesce.  
 Defrost manuale ed automatico.  
 Ciclo abbattimento personalizzato: creazione di ciclo di abbattimento in 4 fasi distinte per tempo, temperatura cella, temperatura prodotto e ventilazione.  
 Funzione di conservazione automatica a fine ciclo.  
 Possibilità di salvare la ricetta a fine ciclo e ricettario preimpostato.  
 Visualizzazione diagnostica costante e salvataggio allarmi.

 Su richiesta : trasferimento dati con il sistema di monitoraggio remoto tramite connessione Wi-Fi.  
 Permette di connettere e monitorare costantemente in tempo reale da smartphone e PC l'abbattitore e ricevere alert in caso di funzionamento anomalo. Download allarmi e allarmi HACCP, storico funzionamento macchina, formato Excel o grafico.  
 Assistenza da remoto.  
 Parametrizzazione della macchina.

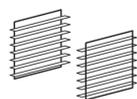
## SCHEMA DI INSTALLAZIONE:



 ALIMENTAZIONE: 230 V ~ 1 - 50Hz - Lunghezza cavo 2mt (\*spina SHUKO)

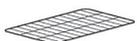
 TUBO DI SCARICO ACQUA DI CONDENSA

## ACCESSORI E MAGGIORAZIONI A RICHIESTA:



45100200 Kit pasticceria per 5 teglie 60x40 cm, passo 16,5 mm (maggiorazione)

45020503 Coppia guide per teglia 60x40 cm



45100242 Griglia inox 60x40 cm



45000540 Kit ruote Ø 100 mm

45100228 Kit sterilizzatore a ozono (maggiorazione)

45100232 Sonda riscaldata (maggiorazione)

45100233 Sonda multipunto (maggiorazione)

45100235 Unità condensatrice raffreddamento ad acqua per BCT/05 (maggiorazione)

45000560 Sistema supervisione Wi-Fi (maggiorazione)



40200560 Voltaggio 60Hz (maggiorazione)