

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



Sonda riscaldata (a richiesta)



Controllo velocità ventole



Sonda multipunto (a richiesta)



Ciclo sanificazione pesce



Kit sterilizzatore ozono (a richiesta)



Programmazione cicli di lavoro



Pre-raffreddamento



Ciclo continuo

DATI TECNICI:

Dimensioni esterne (WxDxH)	cm
Capacità teglie (passo teglie mm 67)	nr
Passo teglie	mm
Resa *	
Potenza max assorbita **	W
Potenza refrigerante ***	W
Gas	
Sistema sbrinamento	
Controllo ciclo: a tempo	
Controllo ciclo: a spillone	
Tensione alimentazione	
Classe climatica	

BCT/05R	
	52x85x88
	5 GN 1/1
	67
	+90/+3°C = 15 Kg
	+90/-18°C = 10 Kg
	1025
	780
	R452A
	Automatico a gas caldo
	sì
	sì
	1x2 30V – 50Hz
	5

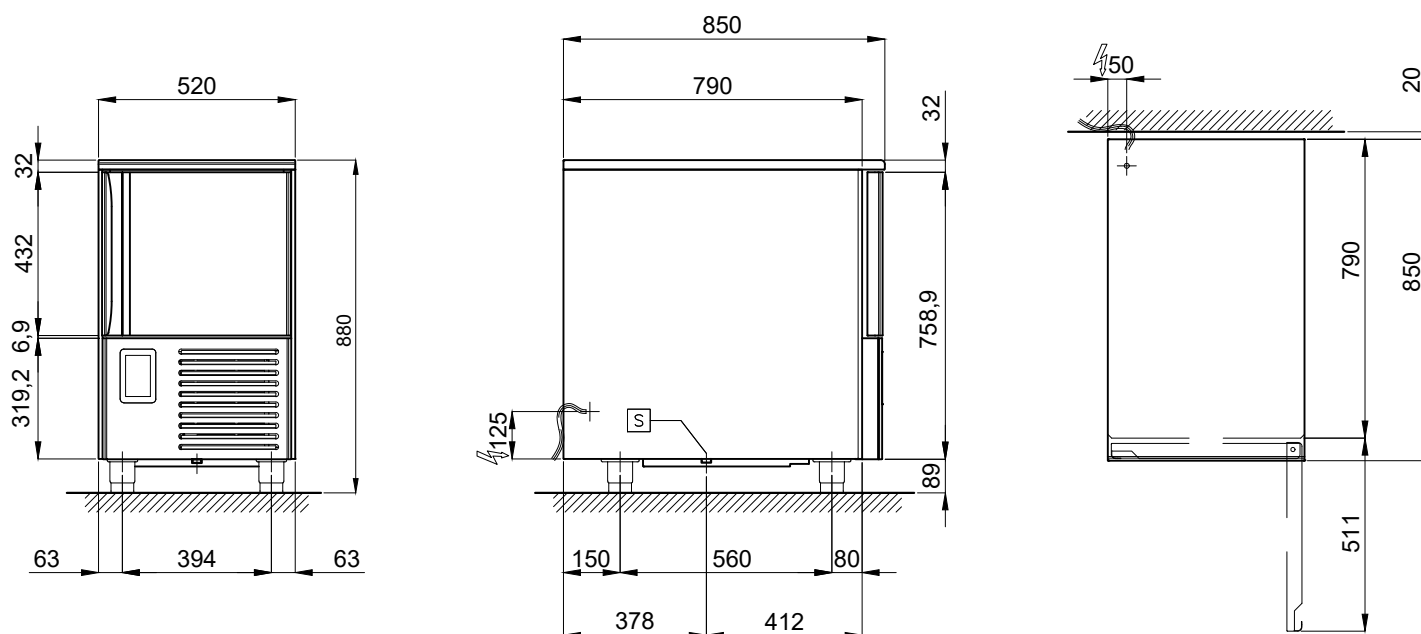
*Temperatura ambiente +32°C – campioni prodotto gr. 125 n orme DIN 8953/8954 **Evap. -10° C cond. +45°C ***ASHRAE (Evap. -23,3°C cond. +54,4°C)



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:



45000540	Kit ruote Ø 100 mm
45100232	Sonda riscaldata (maggiorazione)
45100233	Sonda multipunto (maggiorazione)
45100235	Unità condensatrice raffreddamento ad acqua per BCT/05R (maggiorazione)
45200560	Voltaggio 60Hz (maggiorazione)