Abbattitore A 10/14

Blast chillers A 10/14

L'abbattitore è realizzato in acciaio inossidabile.
L'equipaggiamento interno è in acciaio e prevede l'alloggiamento di teglie o bacinelle GN1/1 oppure 600x400 senza sostituzione delle cremagliere interne.
La programmazione è elettronica a tempo o a spillone.

L'isolamento è realizzato con poliuretano HFO che ha un livello GWP pari a 0, nel rispetto dell'ambiente e delle stringenti regole future dei prossimi anni.
Macchina che lavora con temperatura cella fino a –38 °C.

Il sistema di controllo prevede due tipi di abbattimento, uno leggero ed uno intensivo, il raggiungimento della temperatura di abbattimento che dalla casa è impostato a 3 °C può avvenire a tempo, oppure tramite sonda a spillone che rileva la temperatura al cuore del prodotto.

Sono previsti anche due tipi di surgelazione, uno leggero ed uno intensivo, la temperatura è impostata a -18 °C ed anche in questo caso può avvenire a tempo oppure a sonda spillone.

Il sistema prevede anche una funzione di preraffreddamento, molto utile per avere una condizione di inizio ciclo adeguata alla situazione, ed una funzione di mantenimento che si attiva automaticamente alla fine del ciclo di abbattimento o surgelazione, e si adegua alla temperatura della unzione primaria.
Sbrinamento a inversione di ciclo opzionale.
Come optional è possibile equipaggiare la macchina con griglie aggiuntive e ruote.
Nella versione di serie il prodotto è corredato di una teglia GN 1\1, una teglia 600x400, una bacinella per raccolta liquidi scaricati dalla piletta posta sul fondo della macchina, la sonda spillone non Riscaldata
Tutte le versioni vengono dotate con unità di ultima generazione
In gas R290, a basso impatto ambientale e con notevole risparmio
Energetico e con un'innovativa ventola elettronica poco rumorosa e
Maggiormente resistente alla corrosione..

The blast chillers-freezers made of stainless steel.
The internal fitting of the blast chillers-freezers is in stainless steel and provides the placement of pans GN1/1 or 600x400, without replacing of the internal racks.
Programming is electronic setting time or probe.

The insulation is made with HFO polyurethane having a GWP level of 0, respecting the environment and the strict future rules of the coming years.
Machine working with chamber temperature up to -38 °C.

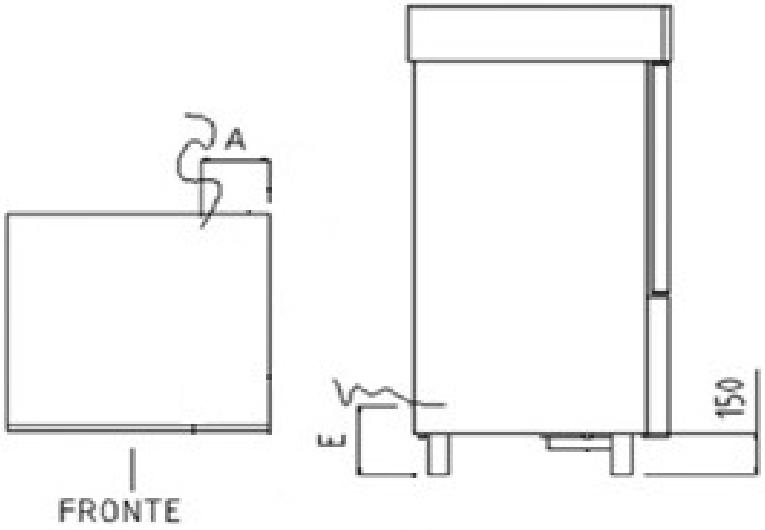
The control system includes two types of blast chilling, light and intensive; the blast chilling temperature set at 3 °C in the factory may be reached at a set time or by means of a needle probe that measures the temperature at the core of the product.

The system also features two types of freezing, light and intensive; the temperature is set at -18 °C and it can also be reached either at a set time or by means of needle probe.

The system is also provided with a pre-cooling function, very useful to ensure an initial condition suitable for the situation, and a hold function which is automatically activated at the end of the blast chilling or freezing cycle; it adjusts according to the temperature of the primary application.
Optional cycle reversing defrost on 5 trays, standard on the 10 and 15 trays.
Optionally, you can equip the machine with additional grids and wheels.
In the standard version, the product is equipped with a pan GN 1\1, a pan 600x400, a tray for collecting the liquids discharged from the drain on the bottom of the machine, and the non heated needle probe.

All versions are supplied with the lagest generation of R290 gas units,
A low environmnetal impact and significant nergy savings and with a
Innovative elctronic fan with little noise and more corrosion resistance.

Refrigerante R290
Refrigerant R290



Schema per risalire alla predisposizione delle utenze

CODICE CODE	ALIMENTAZIONE (ELET.) A X E POWER	SCARICO LIQUIDI SU BACINELLA IN DOTAZIONE C X D LIQUID DRAINAGE
A 10/14	160 X 150	\

CODICE CODE	DIMENSIONI L X P X H DIMENSIONS	CAPACITÀ CAPACITY	ABBATTIMENTO +70° / +3°C BLASTING	SURGELAZIONE +70° / -18°C FREEZING	ASSORBIMENTO POWER ABSORBING	V\Hz V\HZ	PESO Kg. WEIGHT
A 10/14	770x800x1395	10 teglie gn 1/1 o 600x400 10 pans	35 kg ciclo/cycle	24 kg ciclo/cycle	1900 W	230/50/1N	100

CODICE CODE	DIM. PORTA APERTA DOOR OPEN DIM.	DIMENSIONI INTERNE INTERNAL DIMENSION	LATO CERNIERA SIDE HINGES
A 10/14	1570	650x410x720	DX / RH

ACCESSORI A RICHIESTA / OPTIONAL ACCESSORIES

CODICE CODE	DESCRIZIONE DESCRIPTION	LxPxH LXDXH
GR.64	Griglia plastificata rilsan EN / Rilsan plastic-coated grid EN	400x600
KT.2	Kit ruote inox / Stainless steel wheel kit	Ø 105
AP.15	Piano superiore tamburato rinforzato (solo per versioni A 05 ECO/14) Wood filled top (only for A 05 ECO/14)	750x700x40
AP.15A	Piano superiore tamburato rinforzato con alzatina H 85 Wood filled top with splashback H 85 (solo per versioni A 05 ECO/14) / (only for A 05 ECO/14)	750x700x40
SMIA	Supplemento 1 maniglia acciaio inossidabile verniciata colore blu scuro Supplement 1 stainless steel handle painted dark blue color	
60.ABB	Supplemento modifica frequenza 60 HZ per A05ECO/14 e A05ECO/14P Supplement change frequency 60 Hz for A05ECO/14 and A05ECO/14P	
SER	Sbrinamento a inversione di ciclo solo per A05ECO/14 e A05ECO/14P Defrosting at cycle inversione only for A05ECO/14 and A05ECO/14P	

INOX BIM
Italian kitchen equipment since 1994