

Abbattitore A15/14 PLUS

Blast chillers A15/14 PLUS



Dove è necessario conservare più a lungo o preparare in anticipo i piatti, si rende necessario l'utilizzo dell'abbattitore di temperatura, nel rispetto della normativa HACCP. Gli abbattitori-surgelatori sono realizzati in acciaio inossidabile. L'abbattimento consente di evitare la proliferazione batterica responsabile del rapido deterioramento dell'alimento. La surgelazione rapida consente la formazione di microcristalli di ghiaccio delle molecole d'acqua normalmente contenute nei cibi, salvaguardandone l'integrità e il gusto. L'equipaggiamento interno della linea abbattitori-surgelatori 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.

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.



Where you need to store longer or prepare in advance the dishes, it is necessary to use the blast chiller, in compliance with HACCP regulations. The blast chiller-freezers are made of stainless steel. Culling allows you to avoid bacterial proliferation responsible for rapid deterioration of the food. Rapid freezing allows the formation of ice microcrystals of water molecules normally contained in foods, safeguarding their integrity and taste. The internal equipment of the blast chiller-freezer line is in steel and accommodates GN1/1 trays or containers or 600x400 without replacing the internal racks. Programming is electronic by time or by needle.

All versions are equipped with the latest generation units R290* gas, with low environmental impact and significant savings energetic and with an innovative low-noise electronic fan more resistant to corrosion.



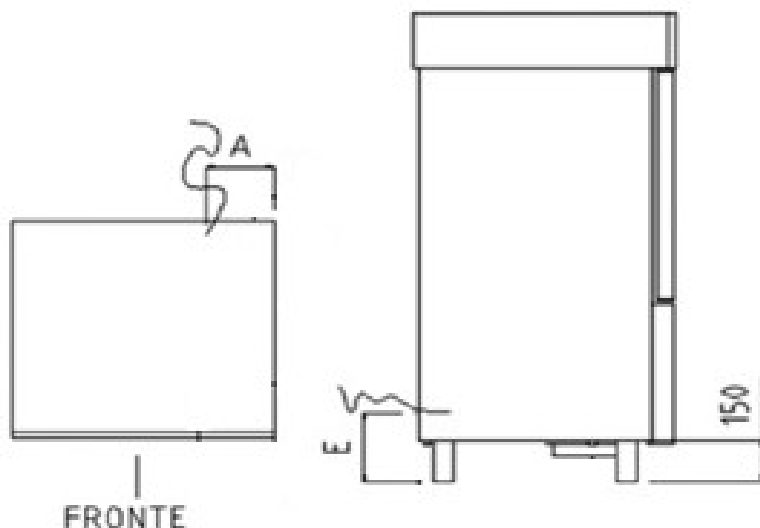
Display touch 5" per una gestione smart e veloce

5" touch display for smart and fast handling



Utilizzo gas R290: sostenibilità e risparmio in un'unica soluzione

Using R290 gas: sustainability and savings in one solution



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 15/14 PLUS	85 X 150	\

CODICE CODE	DESCRIZIONE DESCRIPTION	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 15/14 PLUS	abbattitore blast chiller	770x800x1950	15 teglie gn 1/1 o 600x400 15 pans	50 kg ciclo/cycle	45 kg ciclo/cycle	2800 W	230/50/1N	130

CODICE CODE	DIM. PORTA APERTA DOOR OPEN DIM.	DIMENSIONI INTERNE INTERNAL DIMENSION	LATO CERNIERA SIDE HINGES
A 15/14 PLUS	1570	650x410x1070	DX / RH

In questa versione la sonda spillone è riscaldata ed è già compreso lo sbrinamento ad inversione di ciclo

ACCESSORI A RICHIESTA / OPTIONAL ACCESSORIES

CODICE CODE	DESCRIZIONE DESCRIPTION	LxPxH LXDXH
HGR.64	Griglia plastificata rilsan EN / Rilsan plastic-coated grid EN	400x600
KT.2	Kit ruote inox / Stainless steel wheel kit	Ø 105
DU3G	Dongle USB 3G per connettere internet con Sim card 3G USB dongle to connect the internet with a SIM card	
CRMI4	Corso solo per rivenditori per macchine industria 4.0 interconnesse (durata circa 4 ore)	
CRBA4.0	Supplemento controllo remoto avanzato, è possibile da parte di un tecnico modificare i parametri da remoto e di essere avvertito via mail di eventuali anomalie	
ASTU*	Assistenza d'uso e tecnica per utilizzatore in modalità Zoom (è necessario avere il CRBA4.0)	