

Armadio Climatico due porte 1400 lt

141CTMAX

Climatic cabinet with two doors 1400 lt



Gli armadi climatici sono progettati per personalizzare temperatura, umidità, ventilazione e sanificazione grazie a programmi di lavoro su misura e diverse configurazioni. Attraverso una tecnologia 4.0 è possibile una gestione digitale, anche da remoto.

La linea di armadi climatici INOXBim vanta le seguenti caratteristiche:

- monoscocca con isolamento 60 mm (75 mm per il 900 lt) con poliuretano espanso HFO, che ha un livello GWP 0;
- temperatura di esercizio cella -6° + 40°C;
- gestione umidità;
- dispositivo con controllo digitale totalmente automatizzato rispondente ai requisiti Industria 4.0;
- ozonizzatore a controllo temporizzato (optional).

Gli armadi climatici INOXBim possono svolgere molteplici funzioni fra cui:

- gestione di raffreddamento, riscaldamento, e mantenimento;
- gestione e funzionamento tramite lettura temperatura sonde: evaporatore, cella in aspirazione, umidità relativa;
- funzione di freddo/caldo/mantenimento/umidificazione/deumidificazione/ ozonizzazione (optional);
- si possono eseguire cicli completi e personalizzabili di ferma/lievita, stagionatura, frollatura, essiccazione, scongelamento, precottura, conservazione a temperatura e umidità controllata (in generale cicli di trasformazione alimenti tramite temperatura/umidità/ sanificazione aria/ventilazione).



Climatic cabinets are designed to customise temperature, humidity, ventilation and sanitisation through customised work programmes and different configurations. Through 4.0 technology, digital management is possible, even remotely.

Climatic cabinets INOXBim boast the following characteristics:

- Monobloc body with 60 mm insulation (75 mm concerning 900 lt) with HFO polyurethane foam which has a GWP level equal to 0
- Cell operational temperature -6° + 40°C
- Humidity management
- Device with fully automated digital control embracing Industry 4.0 requirements
- Timed control ozonator (optional)

Climatic cabinets INOXBim are able to accomplish with multiple functions, that is to say:

- Cooling, heating and maintenance management
- Management and operational usage through probes temperature reading: evaporator, aspiration cell, relative humidity
- Cold, heat, maintenance, humidification, dehumidification and ozonation (optional) function
- They are able to perform complete cycles regarding leavening retarding, seasoning, maturing, drying, thawing, pre-cooking, storage at controlled temperature and humidity and generally cycles of foods transformation through temperature / damp / air sanitizing / ventilation



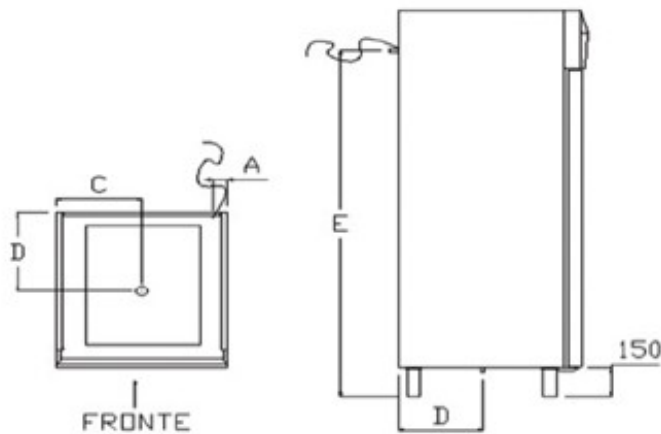
Dalla stagionatura alla frollatura: un solo armadio, infinite possibilità

From seasoning to maturing: one cabinet, infinite possibilities



Clima perfetto garantito dal controllo sonde di evaporatore, aspirazione e umidità

Perfect climate ensured by monitoring evaporator, intake and humidity probes



Schema per risalire alla predisposizione delle utenze

CODICE CODE	ALIMENTAZIONE (ELET.) A X E POWER	CARICO ACQUA F 1/8" A X E WATER LOAD	SCARICO LIQUIDI M 1/2" C X D LIQUIDS UNLOAD
141CTMAX	50 X 1825	40 X 1825	720 X 380

CODICE CODE	DESCRIZIONE DESCRIPTION	DIMENSIONI DIMENSIONS	CAPACITA' Kg SALUMI o PEZZI ANATOMICI CAPACITY Kg SALUMI o ANATOMICAL PIECES	TEMPERATURA D'ESERCIZIO EXERCISE TEMPERATURE	SBRINAMENTO DEFROSTING	KW	VHz VHZ	CAPACITÀ (lt.) CAPACITY	PESO (Kg.) WEIGHT
141 CTMAX	climatico 2 porte/climatic 2 doors	1440x800x2020	120 Kg salumi o 300 Kg pz anatomici	-6° +40°	gas caldo / warm gas	2,5	230/50	1400	160

CODICE CODE	DIM. PORTA APERTA DOOR OPEN DIM.	DIMENSIONI INTERNE INTERNAL DIMENSION	LATO CERNIERA SIDE HINGES
141 CTMAX	1520	1320x680x1440	DX + SX / RH + LH

CLASSE CLIMATIC 4, TEMPERATURA MINIMA ESERCIZIO AMBIENTE +14°C CLIMATE CLASS 4, AMBIENT TEMP. MIN. +14°C

ACCESSORI A RICHIESTA / OPTIONAL ACCESSORIES

CODICE CODE	DESCRIZIONE DESCRIPTION	LxPxH LXDXH
GR.21	Griglia plastificata rilsan GN 2/1 / Rilsan plastic-coated grid GN 2/1	530x650
GR.21I	Griglia inox GN 2/1 / Stainless steel grid GN 2/1	530x650
CG.21	Coppia guide inox / A pair of stainless steel rails	
KT.5	Kit 5 ruote inox per 1400 lt / Stainless steel 5 wheels kit for 1400 lt	Ø 125
7060	Chiusura con chiave / Locking with key	
2350	Faretto a led porta aperta / Open door led spot light	
SVMI	Supplemento 1 anta vetro e maniglia inox con illuminazione interna led self service Supplement 1 glass door and inox handle with internal LED lighting self service	
SVSA	Supplemento 1 anta vetro e illum. led, con sistema antiappannamento (consigliata su vers. BT) Supplement 1 glassdoor with ILED lighting, with anti-fog system (recommended on LT versions)	
CRBA4.0	Supplemento controllo remoto avanzato e software per windows, è possibile da parte di un tecnico modificare i parametri da remoto e di essere avvertito via mail di eventuali anomalie L'abbonamento comprende il servizio ma non la manodopera del tecnico.	
VCIN.14	Supplemento verniciatura bianco o nero intera (porte+cruscotto+fianchi) per 1400/1200 lt	
PG2T	Barra singola in acciaio inox porta salumi	
DU3G	Dongle USB 3G per connettere internet con Sim card 3G USB dongle to connect the internet with a SIM card	
GTS	Generatore di ozono semplice	
GTO	Generatore ozono con sonda (consigliato per frollatura carni)	
ASTU*	Assistenza d'uso e tecnica per utilizzatore in modalità Zoom (è necessario avere il CRBA4.0)	

*Non obbligatorio se il rivenditore è autonomo per l'assistenza e consulenza delle macchine 4.0

Per la rivendita delle macchine industria 4.0 è necessario per i rivenditori fare un corso agli utilizzatori di questi sistemi

Con il codice CRBA4.0 la macchina diventa Transizione digitale 4.0 con credito d'imposta