

# Armadi Climatici porta vetro su due fronti

71CTD -141CTMAXD

Climatic cabinets with glass door on two fronts



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).



Climate 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



71CTD + VCI.D.7



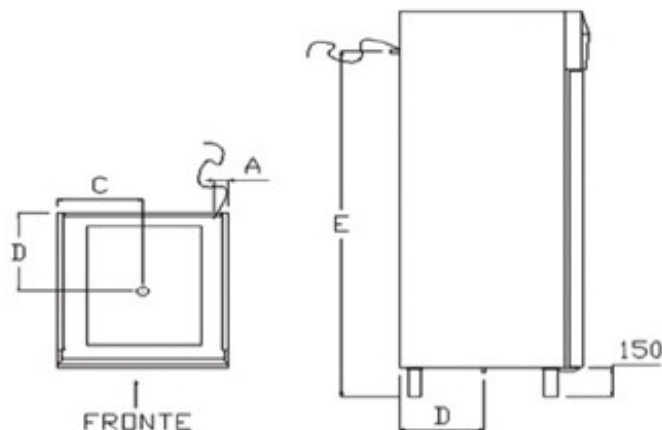
## Dalla stagionatura alla frollatura: un solo armadio, infinite possibilità

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
71CTD	50 X 1825	40 X 1825	360 X 380
141CTMAXD	50 X 1825	40 X 1825	720 X 380

CODICE CODE	DESCRIZIONE DESCRIPTION	DIMENSIONI DIMENSIONS	CAPACITA' Kg SALUMI o Kg PEZZI ANATOMICI CAPACITY Kg SALUMI o Kg ANATOMICAL PIECES	TEMPERATURA D'ESERCIZIO EXERCISE TEMPERATURE	SBRINAMENTO DEFROSTING	KW	VHz	CAPACITÀ (lt.) CAPACITY	PESO (Kg.)
71CTD	climatico 1 porta/climatic 1 door	750x860x2050	60 Kg salumi o 150 Kg pz anatomici	- 6° +40°	gas caldo / warm gas	1,6	230/50	700	110
141CTMAXD	climatico 2 porte/climatic 2 doors	1470x860x2020	120 Kg salumi o 300 Kg pz anatomici	- 6° +40°	gas caldo / warm gas	3,1	230/50	1400	200

CODICE CODE	DIM. PORTA APERTA DOOR OPEN DIM.	DIMENSIONI INTERNE INTERNAL DIMENSION	LATO CERNIERA SIDE HINGES
71CTD	1520	600x680x1440	DX / RH
141CTMAXD	1520	1320x680x1440	DX + SX / RH + LH

#### ARMADI CLASSE CLIMATICA 4 / CLIMATE CLASS 4

#### ACCESSORI A RICHIESTA / OPTIONAL ACCESSORIES

CODICE CODE	DESCRIZIONE DESCRIPTION	LxPxH LXDXH
<b>GR.21</b>	Griglia plastificata rilsan GN 2/1 / Rilsan plastic-coated grid GN 2/1	530x650
<b>GR.21I</b>	Griglia inox GN 2/1 / Stainless steel grid GN 2/1	530x650
<b>CG.21D</b>	Coppia guide inox / A pair of stainless steel rails	
<b>KT.2</b>	Kit ruote inox / Stainless steel wheel kit	Ø 125
<b>KT.5</b>	Kit 5 ruote inox per 1400 lt / Stainless steel 5 wheels kit for 1400 lt	Ø 125
<b>7060</b>	Chiusura con chiave / Locking with key	
<b>VCPC.7</b>	Supplemento verniciatura bianco o nero su porta e cruscotto 1 lato per 700/600 lt	
<b>VCPC.14</b>	Supplemento verniciatura bianco o nero su porte e cruscotto 1 lato per 1400/1200 lt	
<b>VCID.7</b>	Supplemento verniciatura bianco o nero intera (porta+cruscotto+fianchi) per 700/600 lt	
<b>VCID.14</b>	Supplemento verniciatura bianco o nero intera (porte+cruscotto+fianchi) per 1400/1200 lt	
<b>PG2T</b>	Barra singola in acciaio inox porta salumi	
<b>DU3G</b>	Dongle USB 3G per connettere internet con Sim card 3G USB dongle to connect the internet with a SIM card	
<b>GTS</b>	Generatore di ozono semplice	
<b>GTO</b>	Generatore ozono con sonda (consigliato per frollatura carni)	
<b>SPC218</b>	Sistema di pesatura per stagionatura (non può essere installato con generatore GTO)	
<b>CRBA4.0</b>	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.	
<b>ASTU*</b>	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

**(I LITRI INDICATI SONO LA CAPACITÀ NOMINALE)**