

Abbattitore rapido per gastronomia

mod. 081

CARATTERISTICHE GENERALI

- Fianchi esterni e top in acciaio inox AISI 304 18/10 sp. 0,6 mm (satinati Scotch-Brite)
- Porta in acciaio inox AISI 304 18/10 sp. 0,8 mm (satinata Scotch-Brite)
- Rivestimento interno completamente rugginizzato in acciaio inox AISI 304 18/10
- Fondo interno stampato a contenimento con piletta centrale per scarico acqua di lavaggio.
- Isolamento in poliuretano espanso ad alta densità (circa 42 kg/m³) di spessore 60 mm, privo di HCFC.
- Batteria evaporante in rame con alette in alluminio protetta contro la corrosione con vernici atossiche.
- Batteria condensante in rame con alette in alluminio ad alta resa termica.
- Resistenza anticondensa, posta sul cassone sotto la battuta guarnizione magnetica.
- Maniglia ergonomica a tutta altezza e guarnizioni magnetiche sui 4 lati della porta.
- Piedini in acciaio inox Ø 2" regolabili H 150÷180mm con tappo antigraffio.
- Porte autochiudenti con blocco in apertura a 100°
- Sonda riscaldata per una facile estrazione.
- Deflettore apribile a bandiera su cerniere, per la pulizia dell'evaporatore.

ALLESTIMENTO INTERNO

- Porta griglie o teglie in acciaio inox 18/10 collocati ad incastro sui fianchi della cella, facilmente removibili per lavaggi.
- Passo tra le coppie guide pari a 65 mm
- Porta griglie in filo inox brillantato adatto a supportare griglie GN1/1 e teglie EN (600x400 mm)

GRUPPO REFRIGERANTE

- Elettroventilatori a flusso indiretto sul prodotto.
- Compressore ermetico.
- Evaporatore a tre ranghi (per mod. RC_081) per garantire la massima efficienza del sistema di raffreddamento.
- Fluido refrigerante R404A.
- Dispositivo manuale di sbrinamento e sistema di evaporazione dell'acqua di condensa senza apporto di energia elettrica (tubo di mandata del compressore)
- Scambiatore di calore liquido a gas ad alta capacità.

COMANDI, CONTROLLI E SICUREZZE

Scheda elettronica di controllo e comando.

- Dotata di display custom ad alta visibilità, che evidenzia lo stato dell'apparecchiatura in ogni momento.
- Il microprocessore è in grado di memorizzare fino a 100 programmi.
- Il controllo elettronico tipo "T" è in grado di conservare in memoria eventuali allarmi, di controllare fino a 4 sonde a spillone o 4 sensori.
- Protettore termico a salvaguardia del compressore.
- Microinterruttore arresto ventilazione interna all'apertura porta.

VERSIONAMENTI / VARIANTI OPTIONAL

- Versione predisposta con gruppo remoto.
- Versione con condensazione ad acqua.
- Kit ruote
- Kit di sterilizzazione
- Kit stampante
- Sonda 4 punti di lettura (solo controllo elettronico tipo "T")



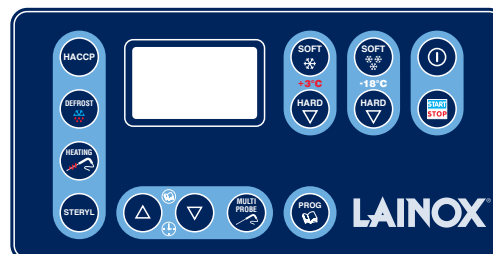
S



DOTAZIONI VERSIONE COMANDI

- Abbattimento Soft ed Hard
- Congelamento Soft ed Hard
- Controllo ciclo con sonda al cuore
- Sonda riscaldata
- Sbrinamento manuale temporizzato
- Display LCD

T



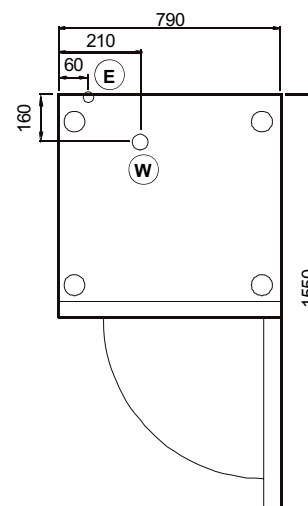
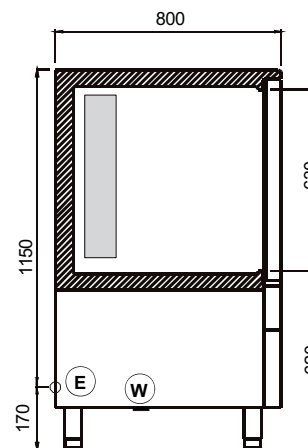
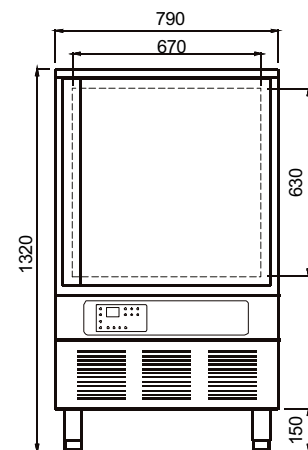
DOTAZIONI VERSIONE COMANDI

- Abbattimento Soft e Hard
- Congelamento Soft e Hard
- Memorizzazione programmi
- Controllo ciclo con sonda al cuore
- Sonda riscaldata
- Controllo sonda a 4 sensori o N° 4 sonde
- Sbrinamento manuale temporizzato
- Sterilizzazione (optional)
- HACCP
- Display LCD

Abbattitore rapido per gastronomia

mod. 081

Modello			RCR 081	RCM 081
Tipo di controllo			S/T	S/T
Dimensioni	L	mm	790	790
	P	mm	800	800
	H	mm	1320	1320
Larghezza luce porta		mm	670	670
Altezza luce porta		mm	630	630
Profondità interna utile		mm	460	460
Spessore isolamento		mm	60	60
Classe climatica			T	T
Ciclo abbattimento		°C	+90 → +3	+90 → +3
Ciclo congelamento		°C	-	+90 → -18
Capacità abbattimento	90'	kg	25	25
Capacità congelamento	240'	kg	-	16
Refrigerante		gas	R404A	R404A
Capacità di refrigerazione	(*)	W	1720	1300
Alimentazione elettrica	V		230	230
	~		1	1
	Hz		50	50
Potenza elettrica	(°)	W	1550	2100
Corrente max	(°)	A	6,5	9,2
Predisposizione interna per griglie GN1/1 e EN		n°	8	8
Passo tra le griglie		mm	65	65
Peso Netto		kg	138	142
Rumorosità		dB(A)	<70	<70



- Ⓔ Connessione elettrica
⒲ Connessione idrica

per Mod. __R__ * temp. evap. -10°C temp. cond. +45°C / (°) temp. evap. 0°C temp. cond. +55°C

per Mod. __M__ * temp. evap. -25°C temp. cond. +45°C / (°) temp. evap. -10°C temp. cond. +55°C