

CELLA DI ABBATTIMENTO RAPIDO, A PAVIMENTO

ABR C20 T

Cella di abbattimento positivo (da +70 a +3 °C) ; con resa ciclo potenziata

COSTRUZIONE

- Struttura cella pannellata in acciaio inox AISI 304 satinato Scotch-Brite esternamente, in AISI 304 2B internamente, accoppiamento maschio/femmina delle pannellature con agganci rapidi di chiusura
- Isolamento, spessore perimetrale 65 mm, e fondo 50 mm, densità 40 kg/mc, realizzato con schiume poliuretatiche prive di CFC e HCFC
- Cella di abbattimento, con angoli interni raggiati, fondo vassoiato isolato, rampa di accesso, barre metalliche paraurti di grosso spessore, a protezione di eventuali urti nell'introduzione dei carrelli
- Evaporatore frontale, con trattamento anticorrosione (verniciatura in catforesi), sbrinamento automatico dell'evaporatore a gas caldo
- Convogliatore di protezione evaporatore incernierato, apribile a bandiera con utensile permette una facile pulizia
- Bacinella di raccolta, posta sulla parte inferiore dell'evaporatore, convoglia l'acqua di condensa all'esterno
- Porta autochiudente in AISI 340, dotata di guarnizione magnetica e guarnizione sottoporta, ne permette una chiusura ottimale, maniglia di chiusura provvista di sicurezza interna, incernieramento sul lato destro
- Dispositivo temporizzato, di arresto ventilazione a porta aperta (45"), con compressore attivo, consente il caricamento del prodotto in fase continuativa senza ritardi di partenza
- Pannello comandi, incernierato, con guarnizione di tenuta, e membrana a tenuta stagna
- Controllo elettronico automatico del ciclo di abbattimento e di mantenimento in temperatura; possibilità di scelta ciclo abbattimento: "Hard" per grosse pezzature e "Soft" per cibi delicati
- Ciclo di abbattimento automatico con sonda al cuore elettronica
- Sonda al cuore ad un punto di lettura
- Avvisatore acustico di fine ciclo
- Unità condensatrice remota con condensazione ad aria, temperatura ambiente +43 °C

DOTAZIONI DI SERIE

- Sonda al cuore ad un solo punto di lettura
- Presa per attivazione sterilizzatore



DOTAZIONI A RICHIESTA / ACCESSORI

- Sonda al cuore a quattro punti di lettura (una esclude l'altra)
- Sistema multisonde (possibilità installazione max di 4 sonde)
- Software gestione dati, interfacciabile con forni cottura e mantenitori (esclude la stampante)
- Stampante per rilevazione tempo e temperatura (esclude il Software)
- Condensazione ad acqua
- Copertura U.C. remota in acciaio inox AISI 304 2B
- Sterilizzatore removibile STERILOX
- Carrello monoblocco c/struttura portateglie 20 GN 1/1
- Carrello portateglie 20 teglie GN 1/1
- Griglia acciaio inox GN 1/1
- Teglia liscia acciaio inox GN 1/1 H=20 mm
- Teglia liscia acciaio inox GN 1/1 H=40 mm



DOTAZIONI VERSIONE COMANDI

- Abbattimento Soft positivo + 3 °C al cuore (prodotti delicati)
- Funzione Hard positivo + 3 °C al cuore (grandi pezzature e/o pieni carichi)
- Impostazione tempo e controllo tempo storico
- Controllo temperatura sonda al cuore
- Impostazione manuale tempo e controllo temperatura camera
- Sbrinamento automatico
- Sbrinamento manuale
- Memorizzazione cicli
- Sistema attivazione sterilizzatore

OPZIONI

- Cella fornibile predisposta (priva di unità condensatrice)
- Spedizione cella smontata (assemblaggio in loco)

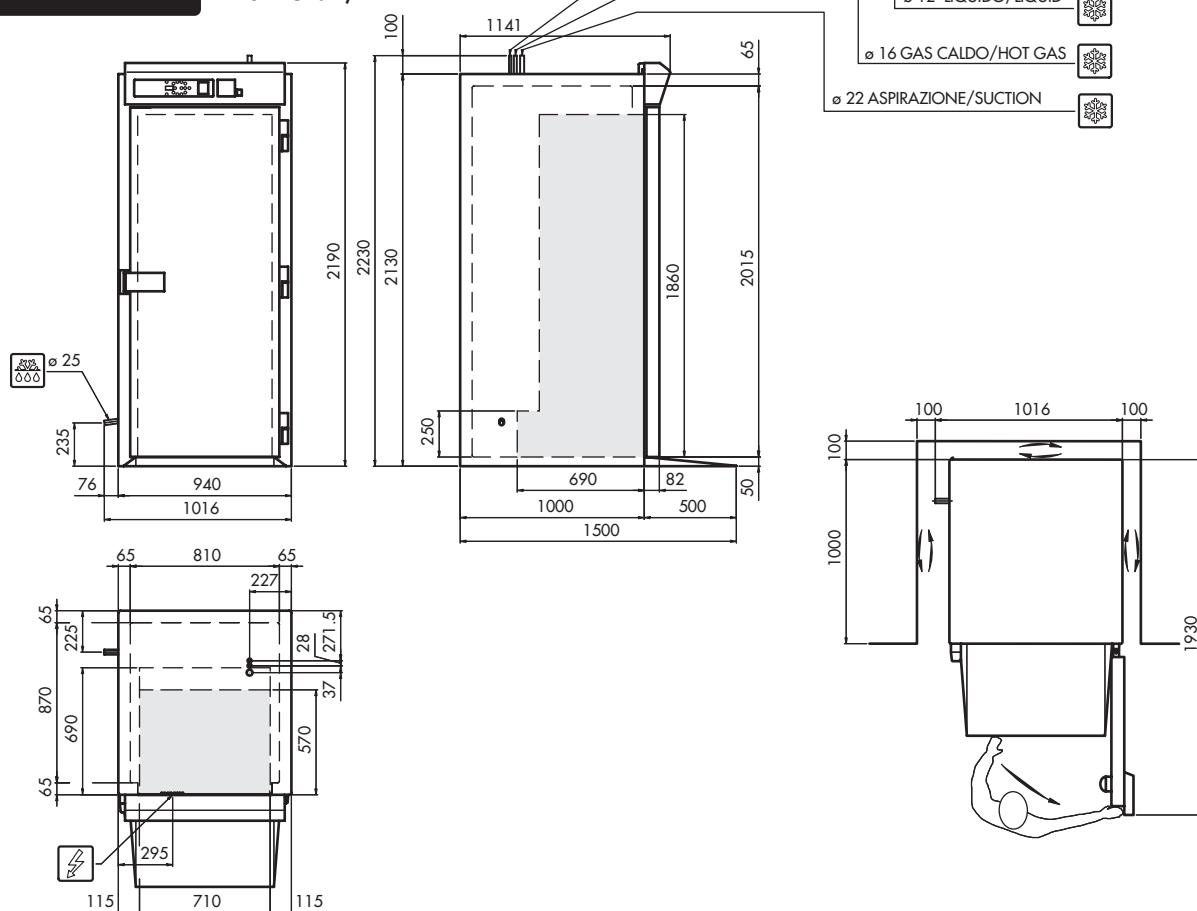
DATI TECNICI

Dimensioni esterne cella l x p x h mm :	940x1045x2190
Profondità a porta aperta mm :	1930
Dimensioni utili cella l x p x h mm :	710x570x1860
Resa ciclo positivo (+70 / +3 °C) kg :	90
Potenza totale W :	7990
Resa frigorifera (-10/+45 °C) W :	10080
Gas refrigerante :	R 404A
Tensione di alimentazione :	3N AC 400 50Hz
Peso netto cella kg :	270

Dimensioni ingombro U.C. l x p x h mm :	1200x800x680
Livello rumorosità dBA :	85
Portata aria U.C. m ³ /h :	9000
Peso netto kg :	140

ABR C20 T

20 x GN 1/1



I dati riportati sul presente documento sono da ritenersi non vincolanti. Lainox Ali S.p.A. si riserva di apportare modifiche tecniche in qualsiasi momento.

01.10.2004

LAINOX

LAINOX-ALI SpA

Via Schiaparelli 15, Z.I. S. Giacomo di Veglia - 31029 Vittorio Veneto TV - Italy
Tel. (+39) 0438.91110 - Fax (+39) 0438.912300 - E-mail: lainox@lainox.it

