

LAINOX®

L'eccellenza in cucina

**ABBATTITORE RAPIDO
PER GASTRONOMIA****ABM 051 T**

5 x GN 1/1

Abbattitore misto (da +90 a +3°C / da +90 a -18°C) con resa ciclo potenziata**COSTRUZIONE**

- Struttura esterna in acciaio inox AISI 304 satinato Scotch-Brite, su piedini $\varnothing 1''^{3/4}$ regolabili c/antiraffio
- Isolamento, spessore 60 mm, densità 40 kg/m³, realizzato con schiume poliuretaniche prive di CFC e HCFC
- Cella di abbattimento, in AISI 304 2B, con angoli interni raggiati, il fondo vassoiato e inclinato con piletta di scarico, permette un facile drenaggio della condensa e dell'acqua di lavaggio
- Evaporatore con trattamento anticorrosione (verniciatura in cataforesi), sbrinamento automatico dell'evaporatore a gas caldo
- Convogliatore evaporatore incernierato, apribile a bandiera con utensile; supporti e guide teglie removibili, permettono un facile lavaggio della cella e dell'evaporatore
- Bacinella estraibile per la raccolta acqua condensa, posta sulla parte inferiore della macchina
- Porta autochiudente in AISI 340, dotata di guarnizione magnetica, permette una chiusura ottimale, incernieramento sul lato sinistro, reversibile in utenza
- Pannello comandi liscio, a 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, con dispositivo di riscaldamento
- Avvisatore acustico di fine ciclo
- Gruppo frigorifero ventilato incorporato con condensazione ad aria, temperatura ambiente +32°C
- Griglia frontale removibile, permette una facile pulizia del condensatore da parte dell'utente
- Manutenzione, la possibilità di ribaltamento della scocca, incernierata anteriormente, facilita le operazioni di intervento tecnico

**DOTAZIONI DI SERIE**

- Sonda al cuore riscaldata ad un solo punto di lettura
- Supporti e guide portateglie

DOTAZIONI A RICHIESTA / ACCESSORI

- Sonda al cuore riscaldata a quattro punti di lettura (una esclude l'altra)
- Sistema multisonde (possibilità installazione max di 4 sonde non riscaldate)
- Software gestione dati, interfacciabile con forni cottura e mantenitori
- Kit ruote
- Condensazione ad acqua
- Remotizzazione unità condensanti
- 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
- Sterilizzatore removibile STERIOX

**DOTAZIONI VERSIONE COMANDI**

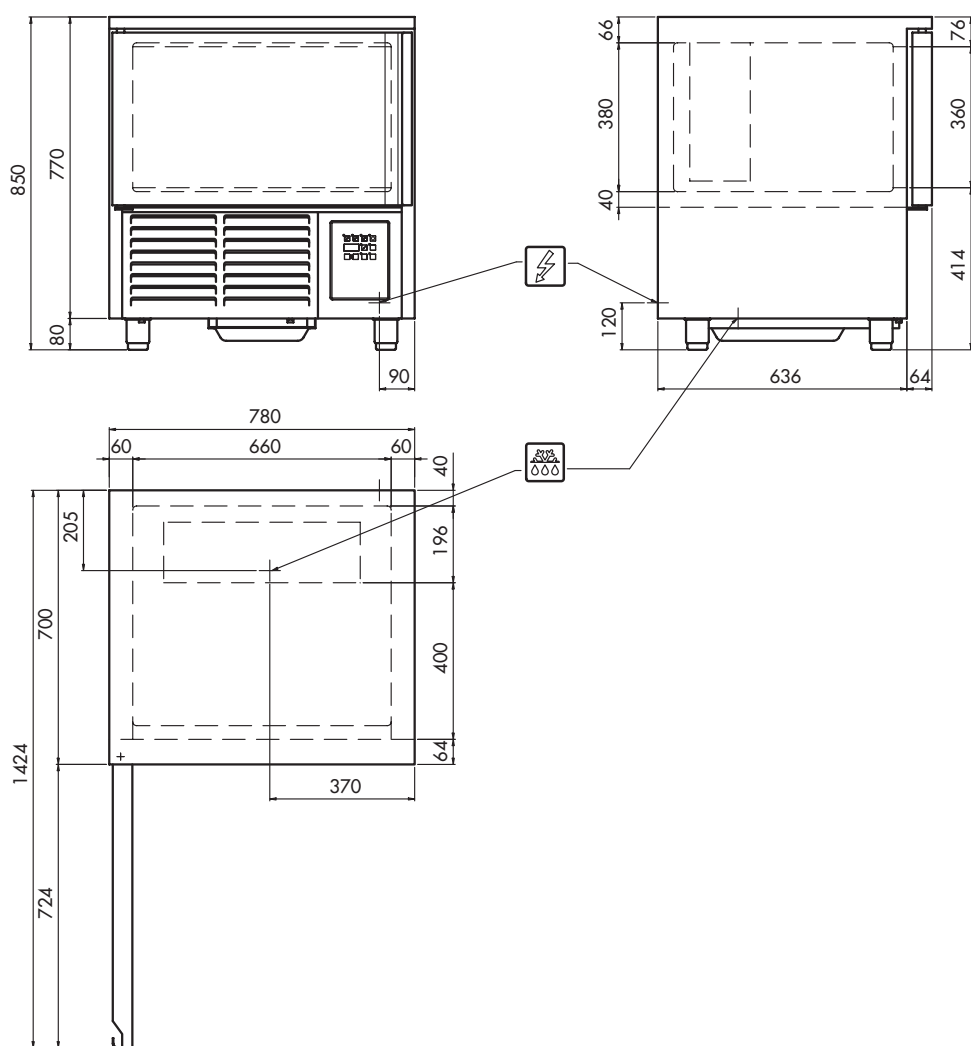
- Abbattimento Soft positivo + 3°C al cuore (prodotti delicati)
- Abbattimento Soft negativo -18°C al cuore (prodotti di cottura)
- Funzione Hard positivo + 3°C al cuore (grandi pezzature e/o pieni carichi)
- Funzione Hard negativo -18°C al cuore (prodotto fresco o crudo)
- Impostazione tempo e controllo tempo storico
- Controllo temperatura sonda al cuore
- Impostazione manuale tempo e controllo temperatura camera
- Sbrinamento automatico
- Sbrinamento manuale
- Riscaldamento sonda al cuore
- Memorizzazione cicli

DATI TECNICI

Dimensioni esterne (l x p x h)	mm	780 x 700 x 850 (h 910 per versione su ruote)
Profondità a porta aperta	mm	1425
Dimensioni utili cella (l x p x h)	mm	660 x 400 x 360
Capacità teglie GN 1/1 (530 x 325)	n°	5, interasse 67 mm
Resa ciclo positivo (+90 / +3°C)	kg	18
Resa ciclo negativo (+90 / -18°C)	kg	10,8
Potenza totale	W	1500
Resa frigorifera (-30 / +45°C)	W	735
Gas refrigerante		R 404A
Tensione di alimentazione		AC 230 - 50 Hz
Livello rumorosità	dB(A)	< 70
Peso netto	kg	100

ABM 051 T

5 x GN 1/1 (530 x 325)



I dati riportati sul presente documento sono da ritenersi non vincolanti. L'azienda si riserva di apportare modifiche tecniche in qualsiasi momento.

01.05.2005