

ABBATTITORE/SURGELATORE 5 GN 1/1 - GAS R290A - MOTORE A BORDO

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
BN2ABM040335

MODELLO
BEL 05 - 740

SERIE
ABBATTITORI

CARATTERISTICHE GENERALI

Abbattitore professionale Baron professional con funzione di: Abbattimento - Surgelazione, fornito con Sonda spillone al cuore di serie e Controllo elettronico con interfaccia display LCD.

Questo abbattitore professionale può lavorare a ciclo automatico o a tempo impostabile.

Gli abbattitori Baron professional utilizzano Gas refrigerante R452A, dispongono la funzione di Sbrinamento manuale temporizzato e sono predisposti per la bacinella raccolta acqua di sbrinamento (formato GN 1/1 H40).

Lo scarico dell'acqua di sbrinamento è facile grazie al fondo stampato.



SPECIFICHE TECNICHE

Costruzione monoscocca in acciaio inox AISI304 satinato Scotch-Brite
Struttura interna raggiata in acciaio inox AISI304

Dispositivo di sbrinamento manuale

Maniglia ergonomica a tutta altezza e guarnizione magnetica sui 4 lati della porta

Sonda al cuore riscaldata a 1 punto di lettura

Ventilatori elettronici

Condesazione ad acqua (opzionale)

GAS R290A

Controllo elettronico tramite display Soft Touch

CICLO DI LAVORO RAFFREDDAMENTO SOFT +3°C Ciclo di raffreddamento delicato per portare l'alimento ad una temperatura di 3°C al cuore con un ciclo di lavoro tra gli 0°C ed i +2°C in camera, conservazione a +2°C. Ciclo particolarmente indicato per alimenti delicati di piccolo spessore quali ad esempio: pasta, riso, verdure, pasticceria, pesce.

CICLO DI LAVORO RAFFREDDAMENTO HARD +3°C Ciclo di raffreddamento particolarmente incisivo per portare l'alimento ad una

temperatura al cuore di 3°C seguendo le seguenti fasi: 1° — Fase fino al raggiungimento di 15°C al cuore con T° in cella di -25°C; 2° — Fase fino al raggiungimento di 3°C al cuore con ciclo di lavoro tra gli 0°C ed i +2°C in camera, conservazione a +2°C; Ciclo di lavoro particolarmente indicato per raffreddare alimenti cotti in sottovuoto, carni, sughi, brodi.

CICLO DI LAVORO SURGELAZIONE SOFT -18°C Ciclo di surgelamento delicato per portare l'alimento ad una temperatura di -18°C al cuore, che prevede le seguenti fasi: 1° — Fase fino al raggiungimento di 20°C al cuore con T° in cella a 0°C; 2° — Fase fino al raggiungimento di -18°C al cuore con T° in cella di -40°C, conservazione a -20°C; Ciclo di lavoro particolarmente adatto per tutti i prodotti caldi che si intendono surgelare immediatamente.

CICLO DI LAVORO SURGELAZIONE HARD -18°C Ciclo di surgelazione particolarmente incisivo per portare l'alimento ad una temperatura di -18°C al cuore, con un ciclo di lavoro che può raggiungere i -40°C. Ciclo di lavoro particolarmente adatto per la surgelazione di prodotti crudi o freddi.

ABBATTITORE/SURGELATORE 5 GN 1/1 - GAS R290A -
MOTORE A BORDO

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
BN2ABM040335

MODELLO
BEL 05 - 740

SERIE
ABBATTITORI

Technical Information

SPECIFICATION	DATA
MATERIALE	BN2ABM040335
DEFINIZIONE	ABBATTITORE/SURGELATORE 5 GN 1/1 - GAS R290A - MOTORE A BORDO
ALIMENTAZIONE	ELETTRICA
DIM. LARGHEZZA	790 mm
DIM. PRODONDITÀ	740 mm
DIM. ALTEZZA	850 mm
LUNGHEZZA IMBALLO	900 mm
LARGHEZZA IMBALLO	850 mm
ALTEZZA IMBALLO	995 mm
VOLUME IMBALLO	0.761175 m3
PESO LORDO IMBALLO	110 Kg
ALIMENTAZIONE ELETTRICA STANDARD	220-240V 1N
POTENZA ELETTRICA	1.559 kW
TIPO GAS / REFRIGERANTE	R290
POTENZA REFRIGERAZIONE	1.935
CAPACITÀ	97

ABBATTITORE/SURGELATORE 5 GN 1/1 - GAS R290A -
MOTORE A BORDO

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
BN2ABM040335

MODELLO
BEL 05 - 740

SERIE
ABBATTITORI

ABBATTITORE/SURGELATORE 5 GN 1/1 - GAS R290A - MOTORE A BORDO

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
BN2ABM040335

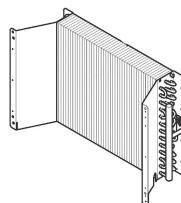
MODELLO
BEL 05 - 740

SERIE
ABBATTITORI

PRODUCT'S RANGE PLUS



Sonda al cuore riscaldata, con 1
punto di misurazione.



Batteria evaporante in rame-
alluminio, con trattamento
anticorrosivo in cataforesi, con
deflettore apribile a bandiera su
cerniere, per la pulizia



Controllo digitale di semplice
utilizzo. Rapido e intuitivo è un aiuto
nel lavoro quotidiano.



Grazie al gas R290 fornito di serie
per tutte le versioni disponibili
garantisce attenzione e sostenibilità
per tutti gli aspetti di sviluppo dei
propri prodotti.



Supporto porta-teglie in acciaio
inox AISI 304, con coppie guide
amovibili ANTIRIBALTA in acciaio
inox AISI 304, posizionabili ad
incastro ogni 20 mm per GN1/1 o
600x400.