

ABBATTITORE/SURGELATORE 5 GN 1/1 - 600x400 - MOTORE A BORDO

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
BN2ABF550301

MODELLO
BE051

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.



ABBATTITORE/SURGELATORE 5 GN 1/1 - 600x400 - MOTORE A BORDO

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
BN2ABF550301

MODELLO
BE051

SERIE
ABBATTITORI

SPECIFICHE TECNICHE

Costruzione monoscocca in acciaio inox AISI304 satinato Scotch-Brite
Struttura interna raggiata in acciaio inox AISI304
Fondo interno stampato con piletta centrale di scarico
Isolamento in PU privo di HCFC, spessore 60 mm, densità 42 kg/m³
Batteria evaporante in rame-alluminio, con trattamento anticorrosione in cataforesi, con deflettore apribile a battente su cerniere, per la pulizia.
Resistenza anticondensa posta sotto la cornice della battuta
Maniglia ergonomica a tutta altezza e guarnizione magnetica sui 4 lati della porta
Sonda al cuore riscaldata a 1 punto di lettura
Dispositivo di sbrinamento manuale
Ventilatori elettronici
Gas ecologico R452A
Controllo elettronico a membrana. Quadro elettrico organizzato IPX4 frontale, di facile accesso.

Gas ecologico R452A

Controllo elettronico a membrana. Quadro elettrico organizzato IPX4 frontale, di facile accesso

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 - 600x400 -
MOTORE A BORDO

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
BN2ABF550301

MODELLO
BE051

SERIE
ABBATTITORI

Technical Information

SPECIFICATION	DATA
MATERIALE	BN2ABF550301
DEFINIZIONE	ABBATTITORE/SURGELATORE 5 GN 1/1 - 600x400 - MOTORE A BORDO
ALIMENTAZIONE	ELETTRICA
DIM. LARGHEZZA	790 mm
DIM. PRODONDITÀ	800 mm
DIM. ALTEZZA	850 mm
PESO NETTO	90 Kg
LUNGHEZZA IMBALLO	790 mm
LARGHEZZA IMBALLO	850 mm
ALTEZZA IMBALLO	995 mm
VOLUME IMBALLO	0.67 m3
PESO LORDO IMBALLO	90 Kg
ALIMENTAZIONE ELETTRICA STANDARD	220-240 V ~ 50 Hz
POTENZA ELETTRICA	1.523 kW
TIPO GAS / REFRIGERANTE	R452a
POTENZA REFRIGERAZIONE	2.169
CAPACITÀ	109

ABBATTITORE/SURGELATORE 5 GN 1/1 - 600x400 - MOTORE A BORDO

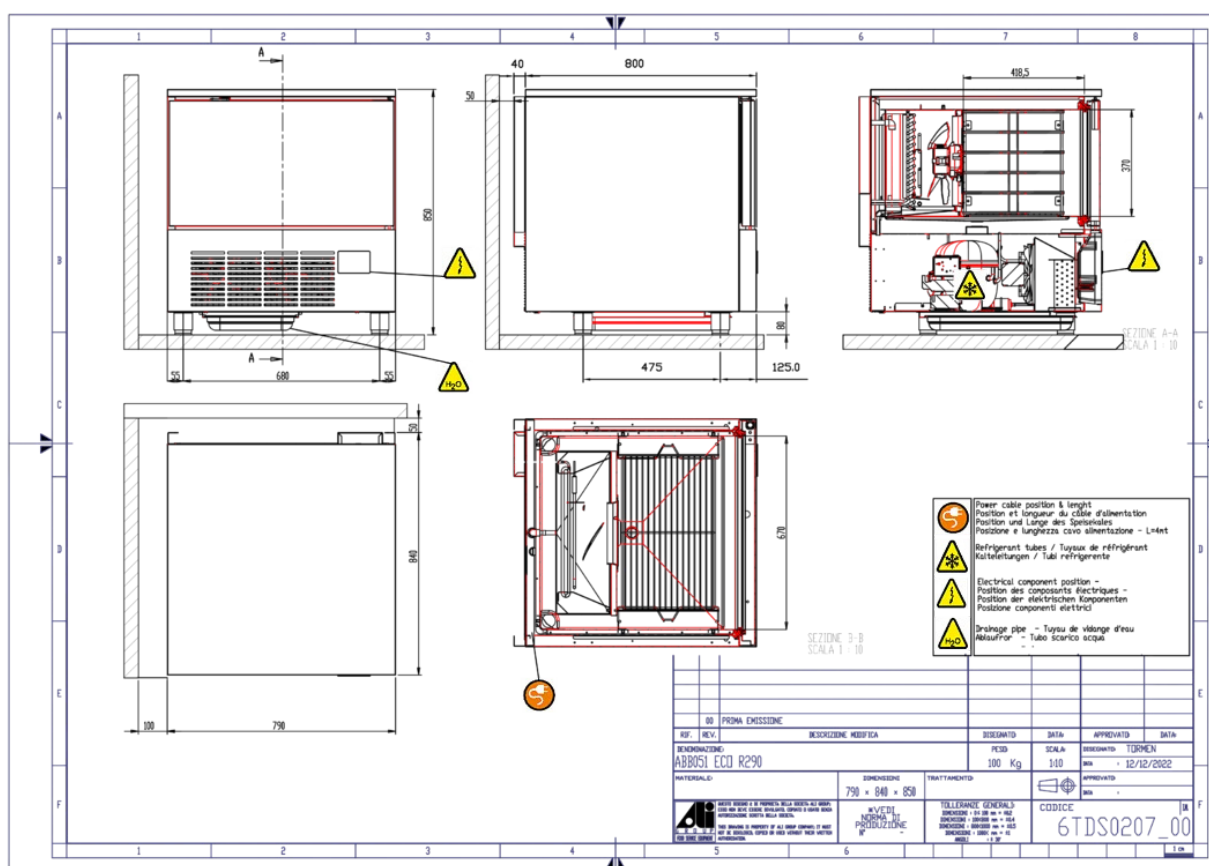
Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
BN2ABF550301

MODELLO
BE051

SERIE
ABBATTITORI



ABBATTITORE/SURGELATORE 5 GN 1/1 - 600x400 - MOTORE A BORDO

Project
Rev.:
Zone:
Location:

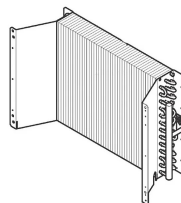


CODICE
BN2ABF550301

MODELLO
BE051

SERIE
ABBATTITORI

PRODUCT'S RANGE PLUS



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



Controllo elettronico a membrana.
Quadro elettrico organizzato IPX4
frontale, di facile accesso.



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.



Sonda al cuore riscaldata, con 1
punto di misurazione.