



# FLASH Range

## Abbattitori di temperatura

### N. 10 teglie 1/1 GN

<b>Codice commerciale</b>	<b>TC101L</b>
<b>Produttività per ciclo</b>	36 Kg da +90°C a +3°C al cuore in 90 min
<b>Caratteristiche tecniche</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Struttura monocolpo, esterno ed interno in acciaio inox AISI 304. Porta, fianchi, cruscotto e top satinati. Finitura Scotchbrite.</li> <li>• Coibentazione con iniezione di poliuretano espanso, spessore 75 mm, densità 40kg/m<sup>3</sup>, senza utilizzo di CFC.</li> <li>• Camera di raffreddamento con angoli arrotondati e foro scarico condensa sul fondo.</li> <li>• La camera di raffreddamento può accogliere teglie GN 1/1 e/o teglie EN 60x40</li> <li>• Telaio porta teglie smontabile realizzato in filo d'acciaio inox AISI 304 a 10 posizioni, passo 71.5mm.</li> <li>• Porta dotata di dispositivo di autochiusura, reversibile, con profili riscaldati automaticamente e dotata di maniglia integrata in acciaio inox a tutta altezza</li> <li>• Grado di protezione IP24.</li> <li>• Batteria di scambio evaporante rame alluminio protetta contro l'ossidazione.</li> <li>• Fluido refrigerante: R404A.</li> <li>• Pannello di protezione ventole incernierato ed apribile per permettere facile accessibilità all'evaporatore e motoventilatore durante le operazioni di pulizia.</li> <li>• Funzionamento interno cella con ventilazione forzata non diretta sull'alimento.</li> <li>• Controllo temperatura evaporazione mediante valvola termostatica.</li> <li>• Sbrinamento ad aria.</li> <li>• Potenza frigorifera: 2245 W, in condizione ASHARAE LBP, alla temperatura di evaporazione di -10°C, condensazione di +54,4°C.</li> <li>• Raffreddamento ad aria.</li> <li>• Temperatura di funzionamento esterna +32°C. Classe Climatica 4, temperatura ambiente 30°C con umidità relativa 55%.</li> <li>• Accessibilità a tutti gli organi funzionali e di controllo.</li> <li>• Dotazione: sonda multipoint e bacinella in plastica posta sul fondo esterno al fine di favorire il deposito dell'acqua di sbrinamento.</li> <li>• Piedi in acciaio inox regolabili in altezza da 105 a 155 mm.</li> </ul>
<b>Caratteristiche funzionali</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Scheda comandi LCD + encoder</b>, multilingue, multisettore con possibilità di scegliere fra la modalità di abbattimento a tempo o con sonda al cuore, intervenendo sui diversi parametri.</li> <li>• <b>PROGRAMMI:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>I.F.R.:</b> sistema brevettato di abbattimento positivo che in modo automatico ottimizza il processo per qualsiasi tipologia di alimento, indipendentemente dalla pezzatura e dalla quantità, prevenendone il suo congelamento superficiale, grazie all'utilizzo di una sonda spillone multipoint a tre sensori.</li> <li>- <b>SOFT +3°C:</b> ciclo effettuato mediante sonda al cuore o a tempo, idoneo per raffreddare alimenti fino a +3°C, utilizzando una temperatura camera intorno a 1°C.</li> <li>- <b>HARD +3°C:</b> ciclo effettuato mediante sonda al cuore o a tempo, idoneo per raffreddare alimenti fino a +3°C, utilizzando una temperatura camera variabile da -15°C a 1°C.</li> <li>- <b>INFINITY:</b> ciclo di abbattimento a tempo che ha durata infinita, idoneo per raffreddare teglie di alimenti di diversa tipologia. E' possibile controllare la temperatura al cuore.</li> </ul> </li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>AUTOMATICI:</b> cicli di lavoro consigliati dal costruttore. Possibilità di selezione del carico.</li> <li>- <b>MEMORIZZATI/ PREFERITI:</b> 10 cicli di abbattimento che possono essere configurati secondo le esigenze dell'utente. Si possono rendere PREFERITI</li> <li>- <b>MULTY:</b> ciclo di abbattimento a tempo, organizzato per livelli di carico, con possibilità di lettura sonda spillone, dando ad ogni livello il suo tempo.</li> <li>- <b>BANQUETING:</b> ciclo dedicato al settore ristorazione, ottimale per la preparazione di prodotti da Banqueting.</li> <li>- <b>VACUUM:</b> ciclo dedicato al settore ristorazione, per la preparazione di prodotti prima di una fase di sottovuoto.</li> <li>- <b>SMART ON:</b> ciclo con avvio automatico. Inserito un prodotto caldo se viene rilevato un aumento di temperatura della camera, dopo 5 minuti, si avvia automaticamente un ciclo Soft +3°C, a sonda o a tempo, in funzione dell'utilizzo o meno dello spillone.</li> <li>- <b>CONSERVAZIONE:</b> passaggio automatico alla fase di conservazione dopo il ciclo di abbattimento</li> <li>- <b>SANIFICAZIONE:</b> a richiesta la macchina può essere equipaggiata con lampada UV per effettuare il ciclo</li> <li>- <b>RAFFREDDA:</b> idoneo a raffreddare la camera, prima dell'inserimento degli alimenti, ad una temperatura di -25°C</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>SONDA MULTIPOINT:</b> per il controllo costante delle temperature in camera e rilievo dei funzionamenti anomali, segnalando e memorizzando ogni eventuale scostamento.</li> <li>• <b>HACCP ALARMS:</b> La presenza di un allarme viene visualizzato sul display. Gli allarmi vengono registrati in una lista (42 allarmi in memoria). Memorizzazione delle attività fino a nr 110</li> </ul>
<b>Dimensioni esterne</b>	80 x 83 x 185 cm
<b>Dimensioni interne</b>	L 65 x P 70 x H 78 cm
<b>Potenza elettrica</b>	Kw 2.2 - Allacciamento standard: V-Hz 400V 3N- 50Hz
<b>Peso Lordo/Netto</b>	Kg 225/200