



FLASH Range

Abbattitori di temperatura

N. 5 teglie 1/1 GN



Codice commerciale	TC51M
Produttività per ciclo	18 Kg da +90°C a +3°C al cuore in 90 min
Caratteristiche tecniche	<ul style="list-style-type: none"> • Struttura monocolpo, esterno ed interno in acciaio inox AISI 304. Porta, fianchi, cruscotto e top satinati. Finitura Scotchbrite. • Coibentazione con iniezione di poliuretano espanso, spessore 55 mm, densità 40kg/m³, senza utilizzo di CFC. • Camera di raffreddamento con angoli arrotondati e foro scarico condensa sul fondo. • La camera di raffreddamento può accogliere teglie GN 1/1 e/o teglie EN 60x40 • Telaio porta teglie smontabile realizzato in filo d'acciaio inox AISI 304 a 5 posizioni, passo 66.5 mm. • Piano di lavoro alto 80 mm, realizzato in acciaio inox AISI 304, con scheda comandi sul fronte. • Porta reversibile, con profili riscaldati automaticamente e dotata di maniglia integrata in acciaio inox a tutta altezza. • Grado di protezione IP24. • Batteria di scambio evaporante rame alluminio protetta contro l'ossidazione. • Fluido refrigerante: R404A. • Pannello di protezione ventole incernierato ed apribile per permettere facile accessibilità all'evaporatore e motoventilatore durante le operazioni di pulizia. • Funzionamento interno cella con ventilazione forzata non diretta sull'alimento. • Controllo temperatura evaporazione mediante valvola termostatica. • Sbrinamento ad aria • Potenza frigorifera: 692 W, alla temperatura di evaporazione di -10°C, condensazione di +54,4°C. • Raffreddamento ad aria. • Temperatura di funzionamento esterna +32°C. Classe Climatica 4, temperatura ambiente 30°C con umidità relativa 55%. • Accessibilità a tutti gli organi funzionali e di controllo. • Dotazione: sonda multipoint e bacinella in plastica posta sul fondo esterno al fine di favorire il deposito dell'acqua di sbrinamento. • Piedi in acciaio inox regolabili in altezza da 75 a 108 mm.
Caratteristiche funzionali	<ul style="list-style-type: none"> • Scheda comandi LCD + encoder, multilingue, multisettore con possibilità di scegliere fra la modalità di abbattimento a tempo o con sonda al cuore, intervenendo sui diversi parametri. • PROGRAMMI: <ul style="list-style-type: none"> - I.F.R.: 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. - SOFT +3°C: 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. - HARD +3°C: 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. - INFINITY: 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. - AUTOMATICI: cicli di lavoro consigliati dal costruttore. Possibilità di selezione del carico. • MEMORIZZATI/ PREFERITI: 10 cicli di abbattimento che possono essere configurati

Caratteristiche funzionali	<p>secondo le esigenze dell'utente. Si possono rendere PREFERITI.</p> <ul style="list-style-type: none"> - MULTY: ciclo di abbattimento a tempo, organizzato per livelli di carico, con possibilità di lettura sonda spillone, dando ad ogni livello il suo tempo. - BANQUETING: ciclo dedicato al settore ristorazione, ottimale per la preparazione di prodotti da Banqueting. - VACUUM: ciclo dedicato al settore ristorazione, per la preparazione di prodotti prima di una fase di sottovuoto. - SMART ON: 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. - CONSERVAZIONE: passaggio automatico alla fase di conservazione dopo il ciclo di abbattimento - SANIFICAZIONE: a richiesta la macchina può essere equipaggiata con lampada UV per effettuare il ciclo. - RAFFREDDA: idoneo a raffreddare la camera, prima dell'inserimento degli alimenti, ad una temperatura di -25°C . <ul style="list-style-type: none"> • SONDA MULTIPOINT: per il controllo costante delle temperature in camera e rilievo dei funzionamenti anomali, segnalando e memorizzando ogni eventuale scostamento. • HACCP ALARMS: La presenza di un allarme viene visualizzato sul display. Gli allarmi vengono registrati in una lista (30 allarmi in memoria). Tutte le attività sono memorizzate fino a n. 110
Dimensioni esterne	74,5 x 72 x 90 cm
Dimensioni interne	L 62 x P 60 x H 37 cm
Potenza elettrica	Kw 1 - Allacciamento standard: V-Hz 230V 1N-/50Hz
Peso Lordo/Netto	Kg 125/115