

### BLAST CHILLER / BLAST FREEZER WITH REMOTE CONDENSING UNIT 3,5 HP ABBATTITORE / SURGELATORE CON UNITÀ CONDENSANTE REMOTA 3,5 HP



#### Capacity / Capacità

<b>TROLLEY / CARRELLO:</b>	
N.1 20 TRAYS GN 1/1 20 TEGLIE GN 1/1	
N.1 20 TRAYS EN 600x400 20 TEGLIE EN 600x400	
<b>BLAST CHILLING</b> CICLO POSITIVO +90°C → +3°C	<b>100 kg</b>
<b>BLAST FREEZING</b> CICLO NEGATIVO +90°C → -18°C	<b>70 kg</b>
Trays pitch (mm) Passo teglie (mm)	<b>70</b>
Ice cream pans (360x165x120 mm) Vaschette gelato	<b>30</b>

#### Main features / Caratteristiche principali

Core probe included Sonda al cuore inclusa
Easy and intuitive electronics Elettronica facile e intuitiva
Full AISI 304 construction Costruito interamente in AISI 304
Manual air defrosting Sbrinamento ad aria manuale
End of cycle storage Conservazione a fine ciclo
Customizable settings Impostazioni personalizzabili
Insulation up to 100 mm Spessore isolamento fino a 100 mm

#### User interface / Interfaccia utente

The ENTRY line boasts simplicity but with no sacrifice of functionality as it includes the typical functions present in all Techfrost blast chillers / blast freezers.

Funzionalità e semplicità sono le caratteristiche che contraddistinguono la linea ENTRY. Dotato di un'elettronica intuitiva permette di avere però tutte le funzioni tipiche degli abbattitori Techfrost.



#### Optional / Opzioni

##### Various / Vari

60 Hz version Versione a 60 Hz
Water cooling Raffreddamento ad acqua
Trolley for 20 trays GN 1/1 Carrello 20 teglie GN 1/1
Trolley for 20 trays EN 600x400 Carrello 20 teglie EN 600x400
Inox grid EN 600x400 Griglia inox EN 600x400

##### Condensing remote unit / Unità condensante remota

COVERED SOUNDPROOF REMOTE UNIT 3,5 HP UNITÀ REMOTA CARENATA SILENZIATA 3,5 HP
MACHINE WITHOUT CONDENSING UNIT MACCHINA SENZA UNITÀ CONDENSANTE
INSTALLATION KIT 10 mt KIT DI INSTALLAZIONE 10 mt



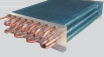



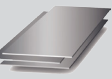

#### Available functions and cycles / Funzioni e cicli disponibili

Blast chilling +0°C Abbattimento +0°C	Hard blast chilling -20°C Abbattimento hard -20°C
Blast freezing -40°C Surgelazione -40°C	Soft blast freezing +0°C Surgelazione soft +0°C
Pre-cooling Pre-cooling	HACCP "HACCP" function Funzione "HACCP"

### Technical data / Dati tecnici

<b>POWER SUPPLY</b> ALIMENTAZIONE ELETTRICA <b>400V/3Ph/50Hz</b>	<b>EXTERNAL DIMENSIONS</b> DIMENSIONI ESTERNE <b>L:1000 P/d:1050 H:2220 mm</b>	<b>INTERNAL DIMENSIONS</b> DIMENSIONI INTERNE <b>L:450 P/d:724 H:1900 mm</b>	<b>ENTER SPACE</b> LUCE PORTA <b>L: 550 H: 1900 mm</b>
<b>COOLING CAPACITY</b> RESA FRIGORIFERA <b>(-10°C/+43°C) = 6520 W</b>	<b>BLAST CHILLING</b> RESA ABBATTIMENTO <b>90°C +3°C in 90' = 100 Kg</b>	<b>BLAST FREEZING</b> RESA SURGELAZIONE <b>90°C -18°C in 240' = 70 Kg</b>	<b>DEFROSTING</b> SBRINAMENTO <b>By air / Ad aria</b>
<b>POWER RATING</b> POTENZA ASSORBITA <b>6320 W / 11,9 A</b>	<b>REFRIGERANT</b> GAS REFRIGERANTE <b>R452A (GWP 2141)</b>	<b>HP</b> HP <b>3,5</b>	

### Construction data / Dati costruttivi

 Evaporators with cataphoresis treatment Evaporatori con trattamento di cataforesi	 Air circulation with an indirect airflow Circolazione dell'aria con flusso indiretto
 High efficiency condenser Condensatori ad alta efficienza	 Approved components for food contact material Componenti omologati per il food contact material
 Insulation up to 100 mm thick Isolamento fino a 100 mm di spessore	 Easy-to-open technical rooms for cleaning Vani tecnici facilmente apribili per pulizia
 High quality AISI 304 steel Acciaio AISI 304 di alta qualità	 Auto-closing door Porta autochiudente

### Measures / Misure

