

Capacity / Capacità



5 TRAYS GN 1/1 or EN 600x400 5 TEGLIE GN 1/1 o EN 600x400		
BLAST CHILLING CICLO POSITIVO +90°C → +3°C		22 kg
BLAST FREEZING CICLO NEGATIVO +90°C → -18°C		15 kg
Trays pitch (mm) Passo teglie (mm)		70
Ice cream pans (360x165x120 mm) Vaschette gelato		6

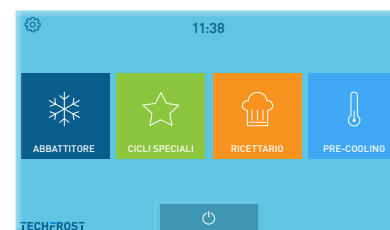
Main features / Caratteristiche principali

Heated core probe included Sonda a cuore riscaldata inclusa
5" full touch control board Scheda di controllo full touch da 5"
Full AISI 304 construction Costruito interamente in AISI 304
Automatic hot gas defrosting Sbrinamento a gas caldo automatico
Upload and download data with USB Upload e download dati tramite USB
Insulation up to 90 mm Spessore isolamento fino a 90 mm

User interface / Interfaccia utente

The 5 inch "full touch" control board, in addition to the classic blast chilling functions, offers ventilation-intensity control, customizable parameters, download and upload data via the USB interface and all the functions that are listed below.

La scheda di controllo "full touch" da 5 pollici, oltre alle classiche funzioni di abbattimento, permette di regolare l'intensità della ventilazione, personalizzare parametri, eseguire download e upload dati tramite interfaccia USB e le funzioni sotto elencate.



Optional / Opzioni

60 Hz version Versione a 60 Hz	Set of n.3 unheated core probes Kit n.3 sonde al cuore non riscaldate	Sanitizing ozone cycle Ciclo sanitizzazione ad ozono
Water cooling Raffreddamento ad acqua	Multi-point probe Multi spillone	Inox grid EN 600x400 Griglia inox EN 600x400
Set of 4 castors (2 with brakes) Kit di 4 ruote (2 con freni)	Detachable probe Sonda removibile	Wi-Fi module Modulo Wi-Fi

Available functions and cycles / Funzioni e cicli disponibili

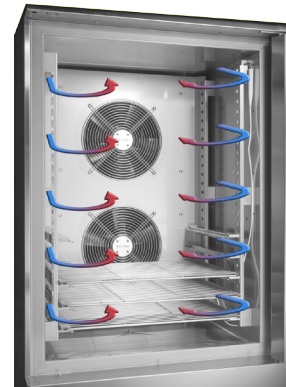
Blast chilling +3°C with needle probe or time Abbattimento +3°C con sonda spillone o a tempo	Special Ice cream hardening cycle Ciclo speciale di Indurimento gelato
Blast freezing -18°C with needle probe or time Surgelazione -18°C con sonda spillone o a tempo	Special Drying Cycle Ciclo speciale di Asciugatura
Continuous cycle Ciclo continuo	Special core probe heating cycle Ciclo speciale di Riscaldamento sonda spillone
Custom cycle Ciclo personalizzato	Special Proofing cycle* Ciclo speciale di Lievitazione*
Special Fish sanitizing cycle Ciclo speciale di Sanificazione del pesce	Special Slow cooking cycle* Ciclo speciale di Lenta cottura*
Special Thawing cycle Ciclo speciale di Scongelo	Cookbook Ricettario
Special Defrost cycle Ciclo speciale di Sbrinamento	Pre-cooling Pre-cooling

*optional

Technical data / Dati tecnici





POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE ELETTRICA 230V/1Ph/50Hz	EXTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI ESTERNE L:820 P/d:830 H:920 mm	INTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI INTERNE L:700 P/d:450 H:385 mm
COOLING CAPACITY RESA FRIGORIFERA (-10°C/+45°C) = 1755 W (-40°C/+45°C) = 470 W	BLAST CHILLING RESA ABBATTIMENTO 90°C +3°C in 90' = 22 Kg	BLAST FREEZING RESA SURGELAZIONE 90°C -18°C in 240' = 15 Kg
REFRIGERANT GAS REFRIGERANTE R452A (GWP 2141)	NET/GROSS WEIGHT PESO NETTO/LORDO 105 Kg / 115 Kg	PACKAGING (WxDxH) MISURE IMBALLO 850 x 890 x 1090 mm
COMPRESSOR COMPRESSORE NT21806K	GAS QUANTITY QUANTITÀ GAS 1400 g	POWER RATING POTENZA ASSORBITA 1,4 Kw / 8 A
DEFROSTING SBRINAMENTO Hot gas / Gas caldo		

Air flow / Flusso aria



Construction data / Dati costruttivi

	Evaporators with cataphoresis treatment Evaporatori con trattamento di cataforesi
	High efficiency condenser Condensatori ad alta efficienza
	Insulation up to 90 mm thick Isolamento fino a 90 mm di spessore
	High quality AISI 304 steel Acciaio AISI 304 di alta qualità

	Air circulation with an indirect airflow Circolazione dell'aria con flusso indiretto
	Approved components for food contact material Componenti omologati per il food contact material
	Easy-to-open technical rooms for cleaning Vani tecnici facilmente apribili per pulizia
	Auto-closing door Porta autochiudente

Measures / Misure

