

### BLAST CHILLER / BLAST FREEZER WITH PASS THROUGH DOOR AND REMOTE CONDENSING UNIT 18 HP ABBATTITORE / SURGELATORE PORTA PASSANTE CON UNITÀ CONDENSANTE REMOTA 18 HP



#### Capacity / Capacità

<b>TROLLEY / CARRELLO:</b> N.2 20 TRAYS GN 2/1 20 TEGLIE GN 2/1 N.2 20 TRAYS EN 600x800 20 TEGLIE EN 600x800	
<b>BLAST CHILLING</b> CICLO POSITIVO +90°C → +3°C	<b>360 kg</b>
<b>BLAST FREEZING</b> CICLO NEGATIVO +90°C → -18°C	<b>235 kg</b>
Trays pitch (mm) Passo teglie (mm)	<b>70</b>
Ice cream pans (360x165x120 mm) Vaschette gelato	<b>120</b>

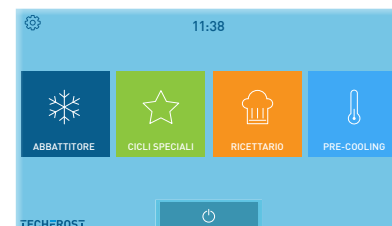
#### Main features / Caratteristiche principali

Heated core probe included Sonda a cuore riscaldata inclusa
7" full touch control board Scheda di controllo full touch da 7"
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 100 mm Spessore isolamento fino a 100 mm

#### User interface / Interfaccia utente

The 7 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 7 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

Various / Vari		Condensing remote unit / Unità condensante remota
Trolley for 20 trays GN 2/1 - EN 600x800 Carrello 20 teglie GN 2/1 - EN 600x800	60 Hz version Versione a 60 Hz	<b>COVERED SOUNDPROOF REMOTE UNIT 18 HP</b> UNITÀ REMOTA CARENATA SILENZIATA 18 HP  <b>INSTALLATION KIT 10 mt</b> KIT DI INSTALLAZIONE 10 mt  <b>MACHINE WITHOUT CONDENSING UNIT</b> MACCHINA SENZA UNITÀ CONDENSANTE
Chrome grid GN 2/1 - EN 600x800 Griglia cromata GN 2/1 - EN 600x800	Water cooling Raffreddamento ad acqua	
Sanitizing ozone cycle Ciclo sanitizzazione ad ozono	Set of n.3 unheated core probes Kit n. 3 sonde a cuore non riscaldate	
Disassembled machine Macchina disassemblata	Detachable probe Sonda removibile	
Wi-Fi module Modulo Wi-Fi	Multi-point probe Multi spillone	

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

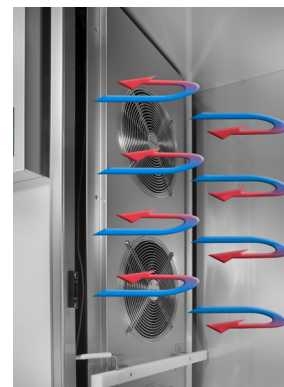
	<b>Blast chilling +0°C with needle probe or time</b> Abbattimento +0°C con sonda spillone o a tempo		<b>Special Ice cream hardening cycle</b> Ciclo speciale di Indurimento gelato
	<b>Blast freezing -40°C with needle probe or time</b> Surgelazione -40°C con sonda spillone o a tempo		<b>Special Drying cycle</b> Ciclo speciale di Asciugatura
	<b>Continuous cycle</b> Ciclo continuo		<b>Special core probe heating cycle</b> Ciclo speciale di Riscaldamento sonda spillone
	<b>Custom cycle</b> Ciclo personalizzato		<b>Special Proofing cycle*</b> Ciclo speciale di Lievitazione*
	<b>Special Fish sanitizing cycle</b> Ciclo speciale di Sanificazione del pesce		<b>Special Slow cooking cycle*</b> Ciclo speciale di Lenta cottura*
	<b>Special Thawing cycle</b> Ciclo speciale di Scongelo		<b>Cookbook</b> Ricettario
	<b>Special Defrost cycle</b> Ciclo speciale di Sbrinamento		<b>Pre-cooling</b> Pre-cooling

\*optional

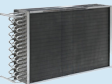

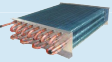



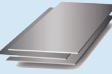

### Technical data / Dati tecnici

<b>POWER SUPPLY</b> ALIMENTAZIONE ELETTRICA <b>400V/3Ph/50Hz</b>	<b>EXTERNAL DIMENSIONS</b> DIMENSIONI ESTERNE <b>L:1480 P/d:2562 H:2340 mm</b>	<b>INTERNAL DIMENSIONS</b> DIMENSIONI INTERNE <b>L:780 P/d:2134 H:1970 mm</b>
<b>COOLING CAPACITY</b> RESA FRIGORIFERA <b>(-30°C/+32°C) = 15320 W</b>	<b>BLAST CHILLING</b> RESA ABBATTIMENTO <b>90°C +3°C in 90' = 360 Kg</b>	<b>BLAST FREEZING</b> RESA SURGELAZIONE <b>90°C -18°C in 240' = 235 Kg</b>
<b>POWER RATING</b> POTENZA ASSORBITA <b>24470 W</b>	<b>ENTER SPACE</b> LUCE PORTA <b>L:880 H:1970 mm</b>	<b>DEFROSTING</b> SBRINAMENTO <b>Hot gas / Gas caldo</b>
<b>REFRIGERANT</b> GAS REFRIGERANTE <b>R452A (GWP 2141)</b>	<b>HP</b> HP <b>18</b>	

### Air flow / Flusso aria



### Construction data / Dati costruttivi

	<b>Evaporators with cataphoresis treatment</b> Evaporatori con trattamento di cataforesi		<b>Air circulation with an indirect airflow</b> Circolazione dell'aria con flusso indiretto
	<b>High efficiency condenser</b> Condensatori ad alta efficienza		<b>Approved components for food contact material</b> Componenti omologati per il food contact material
	<b>Door insulation thickness: 100 mm</b> Spessore isolamento porta: 100 mm		<b>Easy-to-open technical rooms for cleaning</b> Vani tecnici facilmente apribili per pulizia
	<b>High quality AISI 304 steel</b> Acciaio AISI 304 di alta qualità		<b>Auto-closing door</b> Porta autochiudente

### Measures / Misure

