

BLAST CHILLER / BLAST FREEZER WITH INCORPORATED CONDENSING UNIT 3,5 HP ABBATTITORE / SURGELATORE RAPIDO CON UNITÀ CONDENSANTE INCORPORATA 3,5 HP

Capacity / Capacità

Main features / Caratteristiche principali



TROLLEY / CARRELLO:	
N.1 20 TRAYS GN 2/1 or EN 600x800 20 TEGLIE GN 2/1 o EN 600x800	
N.1 20 TRAYS EN 600x400 20 TEGLIE EN600x400	
N.2 20 TRAYS GN 1/1 20 TEGLIE GN 1/1	
BLAST CHILLING CICLO POSITIVO +90°C → +3°C	100 kg
BLAST FREEZING CICLO NEGATIVO +90°C → -18°C	70 kg
Trays pitch (mm) Passo teglie (mm)	70
Ice cream pans (360x165x120 mm) Vaschette gelato	60

Core probe included Sonda a cuore inclusa
Insulation up to 80 mm Spessore isolamento fino a 80 mm
Easy and intuitive electronics Elettronica facile e intuitiva
Full AISI 304 construction Costruito interamente in AISI 304
Air defrosting Sbrinamento ad Aria
End of cycle storage Conservazione a fine ciclo
Customizable settings Impostazioni personalizzabili

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 tutte le funzioni tipiche degli abbattitori Techfrost.



Optionals / Opzioni

<i>Various / Vari</i>		<i>Condensing remote unit / Unità condensante remota</i>	
Trolley 20 trays GN 2/1 - EN 600x800 Carrello 20 teglie GN 2/1 - EN 600x800	Inox grid EN 600x400 Griglia inox EN 600x400	REMOTE CONDENSING UNIT 3,5 HP UNITÀ CONDENSANTE REMOTA 3,5 HP	
Trolley 20 trays GN 1/1 - EN 600x400 Carrello 20 teglie GN 1/1 - EN 600x400	Water cooling Raffreddamento ad acqua	COVERED SOUNDPROOF REMOTE UNIT 3,5 HP UNITÀ REMOTA CARENATA SILENZIATA 3,5 HP	
Inox grid GN 2/1 - EN 600x800 Griglia inox GN 2/1 - EN 600x800	60 Hz version Versione a 60 Hz	INSTALLATION KIT 10 mt KIT DI INSTALLAZIONE 10 mt	
Preparation for 25 trays EN 600x800 Predisposizione per 25 teglie EN 600x800			



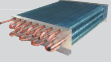



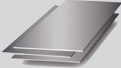

Available functions and cycles / Funzioni e cicli disponibili

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

POWER SUPPLY ALIMENTAZIONE ELETTRICA 400V/3Ph/50Hz	EXTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI ESTERNE L:890 P/d:1397 H:2450 mm	INTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONI INTERNE L:650 P/d:840 H:1900 mm	POWER RATING POTENZA ASSORBITA 5,9 Kw / 11,7 A
COOLING CAPACITY RESA FRIGORIFERA (-10°C/+45°C) = 7700 W (-40°C/+45°C) = 1700 W	BLAST CHILLING RESA ABBATTIMENTO 90°C +3°C in 90' = 100 Kg	BLAST FREEZING RESA SURGELAZIONE 90°C -18°C in 240' = 70 Kg	DEFROSTING SBRINAMENTO By air / Ad aria
REFRIGERANT GAS REFRIGERANTE R452A (GWP 2141)	NET/GROSS WEIGHT PESO NETTO/LORDO 450 Kg / 480 Kg	PACKAGING (WxDxH) MISURE IMBALLO 950 x 1550 x 2560 mm	HP HP 3,5

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 80 mm thick Isolamento fino a 80 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

