

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



Capacity / Capacità

N.1 TROLLEY / CARRELLO:	N.2 TROLLEY / CARRELLO:
- 20 TRAYS EN 600x400 20 TEGLIE EN 600x400	- 20 TRAYS GN 1/1 20 TEGLIE GN 1/1
- 20 TRAYS GN 2/1 20 TEGLIE GN 2/1	
- 20 TRAYS EN 600x800 20 TEGLIE EN 600x800	
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

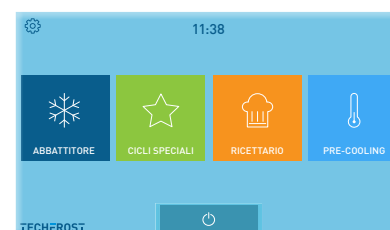
Main features / Caratteristiche principali

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 Sbrinatorio a gas caldo automatico
Upload and download data with USB Upload e download dati tramite USB
Insulation up to 80 mm Spessore isolamento fino a 80 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 20 trays GN 2/1 - EN 600x800 Carrello 20 teglie GN 2/1 - EN 600x800	60 Hz version Versione a 60 Hz	OPEN REMOTE CONDENSING UNIT 3,5 HP UNITÀ CONDENSANTE REMOTA APERTA 3,5 HP COVERED SOUNDPROOF REMOTE UNIT 3,5 HP UNITÀ REMOTA CARENATA SILENZIATA 3,5 HP INSTALLATION KIT 10 mt KIT DI INSTALLAZIONE 10 mt
Trolley 20 trays GN 1/1 - EN 600x400 Carrello 20 teglie GN 1/1 - EN 600x400	Water cooling Raffreddamento ad acqua	
Chrome grid GN 2/1 - EN 600x800 Griglia cromata GN 2/1 - EN 600x800	Set of n.3 unheated core probes Kit n. 3 sonde a cuore non riscaldate	
Inox grid EN 600x400 Griglia inox EN 600x400	Detachable probe Sonda removibile	
Sanitizing ozone cycle Ciclo sanitizzazione ad ozono	Multi-point probe Multi spillone	
Preparation for 25 trays EN 600x800 Predisposizione per 25 teglie EN 600x800	Wi-Fi module Modulo Wi-Fi	

Available functions and cycles / Funzioni e cicli disponibili

	Blast chilling +0°C with needle probe or time Abbattimento +0°C con sonda spillone o a tempo
	Blast freezing -40°C with needle probe or time Surgelazione -40°C con sonda spillone o a tempo
	Continuous cycle Ciclo continuo
	Custom cycle Ciclo personalizzato
	Special Fish sanitizing cycle Ciclo speciale di Sanificazione del pesce
	Special Thawing cycle Ciclo speciale di Scongellamento
	Special Defrost cycle Ciclo speciale di Sbrinamento

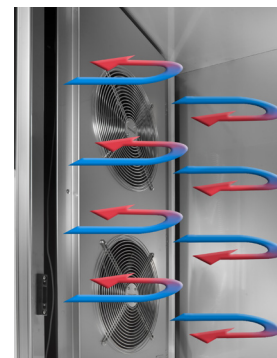
	Special Ice cream hardening cycle Ciclo speciale di Indurimento gelato
	Special Drying cycle Ciclo speciale di Asciugatura
	Special core probe heating cycle Ciclo speciale di Riscaldamento sonda spillone
	Special Proofing cycle* Ciclo speciale di Lievitazione*
	Special Slow cooking cycle* Ciclo speciale di Lenta cottura*
	Cookbook Ricettario
	Pre-cooling Pre-cooling

*optional

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
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
POWER RATING POTENZA ASSORBITA 5,9 Kw / 11,7 A	NET/GROSS WEIGHT PESO NETTO/LORDO 450 Kg / 480 Kg	PACKAGING (WxDxH) MISURE IMBALLO 950 x 1550 x 2560 mm
REFRIGERANT GAS REFRIGERANTE R452A (GWP 2141)	DEFROSTING SBRINAMENTO Hot gas / Gas caldo	HP HP 3,5

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 80 mm thick Isolamento fino a 80 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

