



PRESTAZIONI

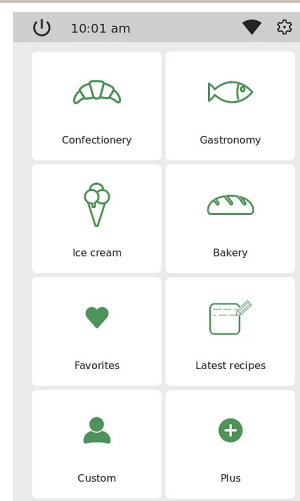
RESE PRODOTTO +90°C/+3°C	60 kg
RESE PRODOTTO +90°C/-18°C	40 kg
RANGE TEMPERATURA	-40°C / +85°C
RANGE UMIDITA'	20% / 90%
CAPACITA'	10 teglie
PASSO GUIDE GASTRONOMIA	68 mm
PASSO GUIDE PASTICCERIA	17.5 mm
PASSO GUIDE GELATO	17.5 mm
VASCHE GELATO 165x360x120h mm	18
VASCHE GELATO 250x360x120h mm	12
CARAPINE Ø200x250H mm	8

chilLINK

Interfaccia semplice e intuitiva
Avvio comandi plus da remoto
Notifiche in tempo reale degli allarmi
Controllo remoto dei parametri



CONTROLLO



CARATTERISTICHE

- Ventilatori elettronici di ultima generazione (5 velocità diverse)
- Isolamento in poliuretano espanso ad alta densità (circa 42 kg/m³), privo di HCFC - Spessore 60 mm
- Controllo attivo dell'umidità in camera
- Massima flessibilità per ottimizzare e personalizzare il processo di lavoro quotidiano
- Condensazione ad aria
- Sonda al cuore a 4 punti riscaldata inclusa
- Supporto portateglie convertibile GN/EN incluso
- Porta usb HACCP inclusa
- Fluido refrigerante R290
- Ispezionabilità totale della camera per la massima igiene
- Batteria evaporante in rame-alluminio, verniciata a cataforesi con resina epossidica atossica
- Vaschetta raccogli condensa
- Display touch da 7" in alta definizione sulla porta, di facile utilizzo
- Connettività bi-direzionale 4.0
- Wi-Fi integrato
- Porta USB per download dei cicli, upgrade del Firmware, upload/download di ricette ecc.
- 10 funzioni di lavoro base: abbattimento, surgelazione, scongelamento, fermentazione, cottura a bassa temperatura, mantenimento caldo/freddo, pastorizzazione, disidratazione, cristallizzazione del
- 190 ricette precaricate
- Più di 20 cicli combinati precaricati

- Combinazione infinita di funzioni in cicli combinati di lavoro

OPTIONAL

Sanitizzazione ad ozono

Kit ruote

Unità di condensazione ad acqua

ALLESTIMENTO DI SERIE

Supporti in acciaio inox AISI 304 per teglie GN1/1 o 600x400

ALLESTIMENTO OPZIONALE

Struttura interna a passo variabile con 10 coppie guide amovibili a "L" in acciaio inox AISI 304, posizionabili ad incastro ogni 17,5 mm

Struttura interna a passo variabile con 10 coppie guide amovibili a "C" anti ribalta in acciaio inox AISI 304, posizionabili ad incastro ogni 17,5 mm

DIMENSIONI	
Larghezza	790 mm [31.1 in]
Profondità	1030 mm [40.55 in]
Altezza	1800 mm [70.87 in]
Peso	188 kg [414.54 lb]
Altezza piedi	145-205 mm [5.71-8.07 in]
Luce porta larghezza 1	670 mm [26.38 in]
Luce porta altezza 1	930 mm [36.61 in]
Profondità porta aperta a 90°	1740 mm [68.5 in]
Profondità interna	410 mm [16.14 in]
Larghezza imballo	850 mm [33.46 in]
Profondità imballo	1100 mm [43.31 in]
Altezza imballo	1945 mm [76.57 in]
Peso imballo	195 kg [429.98 lb]
Volume imballo	1.81 m ³ [480.41 glus]

DATI TECNICI	
Range temperatura	-40°C / +85°C
Range umidità	20% / 90%
Spessore isolamento	60 mm [2.36in]
Numero vani	1
Tipo porte	Cieca
Numero porte	1
Tipo condensazione	Aria
Tipo impianto	Motore a bordo
Tipo impianto	Ventilato
Tipo compressore	Ermetico
Gas refrigerante	R290
GWP gas refrigerante	3
Quantità gas refrigerante g	2 x 150 g [2 x 5.91oz]
Connessione ingresso acqua	3/4 NTPf
Pressione massima connessione idrica in ingresso	5 bar [0.5Mpa]
Cooling power ASHRAE lbp	3076 W [10489.16btu/h]
Potenza sonora	<70 dbA
Tipo valvola espansione	Meccanica
Tipo sbrinamento	A porta aperta
Evaporazione acqua di sbrinamento	Tubo di scarico
Illuminazione interna	Non presente
Illuminazione esterna	Non presente
Potenza refrigerante	6700 W
Classe climatica	5
Calore espulso	6500 W

DATI TECNICI

Volume Aria	2 m ³ /h
-------------	---------------------

CAPACITA'

Griglie GN	[]
Passo guide GN	68 mm
Griglie EN	[]
Passo guide EN	17.5 mm
Griglie IC	[]
Passo guide IC	17.5 mm
Vasche 5Lt 360x165x120h mm	18
Vasche 5Lt 360x250x80h mm	12
Carapine 7Lt Ø200x250h mm	8

ALIMENTAZIONE

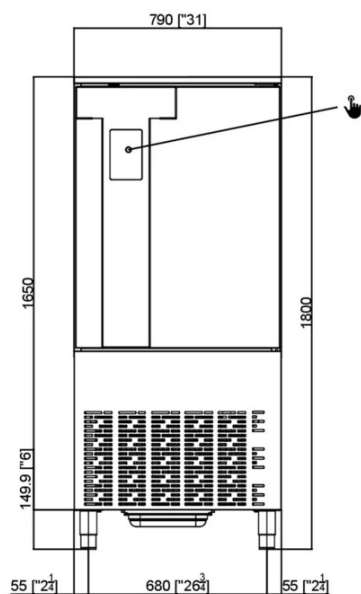
Alimentazione principale	380-415 V 3N~ 50 Hz
FLI - Full-Load Power	3400 W
FLA - Full-Load Amperage	7.5 A
Potenza carichi resistivi	1400 W
Assorbimento carichi resistivi	6.0869565217391 A
Cavo di alimentazione	5G 2,5 mm ²
Spina di alimentazione	Spina non in dotazione

PRESTAZIONI

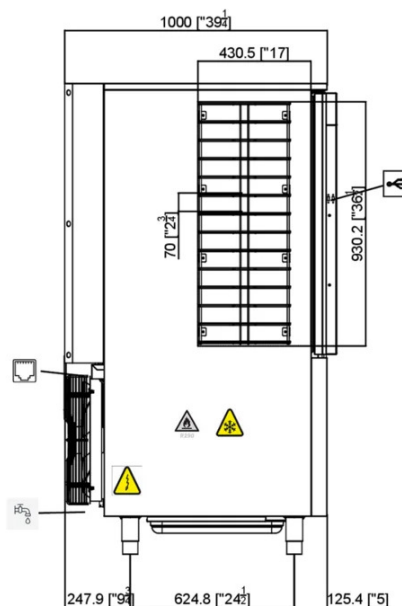
Capacità abbattimento (+65°C -> +10°C) UNI EN ISO22042	50 kg [110.25lb]
Capacità surgelazione (+65°C -> -18°C) UNI EN ISO22042	40 kg [88.2lb]
Consumo energia per ciclo di abbattimento (+65°C -> +10°C) UNI EN ISO22042	0.07 kW/kg
Consumo energia per ciclo di surgelazione (+65°C -> +10°C) UNI EN ISO22042	0.27 kW/kg
Tempo abbattimento (+65°C -> +10°C) UNI EN ISO22042	120 min
Tempo surgelazione (+65°C -> -18°C) UNI EN ISO22042	270 min

DIMENSIONI

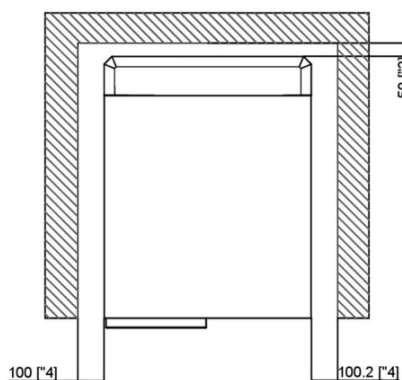
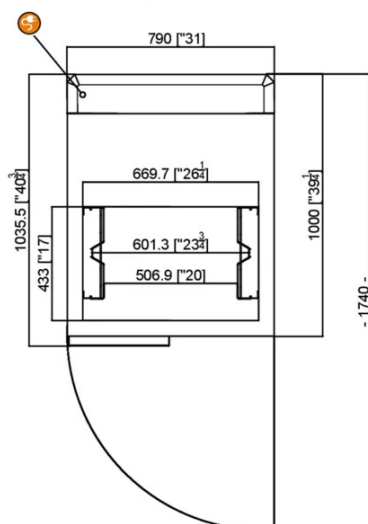
Vista Frontale
Frontal side



Vista Laterale
Lateral side



Vista Superiore
Top View



Pannello comandi touch
Touch control



Porta USB
USB port



Cavo ethernet
Ethernet cable



Tubo carico acqua
Loading pipe



Cavo alimentazione elettrica
Power supply cable



Impianto frigo
Refrigeration system



Scatola elettrica
Electric box



Tubo scarico acqua
Drain pipe