



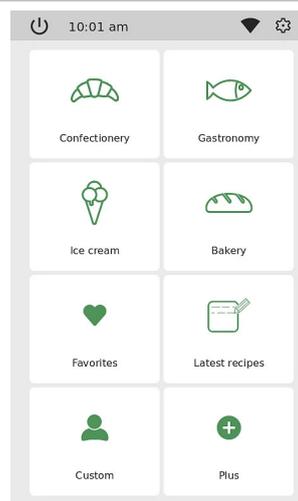
#### PRESTAZIONI

RESE PRODOTTO +90°C/+3°C	85 kg
RESE PRODOTTO +90°C/-18°C	70 kg
RANGE TEMPERATURA	-40°C / +85°C
RANGE UMIDITA'	20% / 90%
CAPACITA'	32 teglie
PASSO GUIDE GASTRONOMIA	68 mm
PASSO GUIDE PASTICCERIA	17.5 mm
PASSO GUIDE GELATO	17.5 mm
VASCHE GELATO 165x360x120h mm	21
VASCHE GELATO 250x360x120h mm	14
CARAPINE Ø200x250H mm	24

#### chilINK

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/m<sup>3</sup>), 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, fermalievitazione, 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 15 coppie guide amovibili a "L" in acciaio inox AISI 304, posizionabili ad incastro ogni 17,5 mm

Struttura interna a passo variabile con 15 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	1250 mm [49.21 in]
Altezza	1950 mm [76.77 in]
Peso	220 kg [485.1 lb]
Altezza piedi	145-205 mm [5.71-8.07 in]
Luce porta larghezza 1	680 mm [26.77 in]
Luce porta altezza 1	1130 mm [44.49 in]
Profondità porta aperta a 90°	1863 mm [73.35 in]
Profondità interna	823 mm [32.4 in]
Larghezza imballo	850 mm [33.46 in]
Profondità imballo	1090 mm [42.91 in]
Altezza imballo	2095 mm [82.48 in]
Peso imballo	240 kg [529.2 lb]
Volume imballo	1.94 m <sup>3</sup> [512.76 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	3 x 150 g [3 x 5.91oz]
Connessione ingresso acqua	3/4 NTPf
Pressione massima connessione idrica in ingresso	5 bar [0.5Mpa]
Cooling power ASHRAE lbp	4620 W [15754.2btu/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	10050 W
Classe climatica	5
Calore espulso	9500 W

## DATI TECNICI

Volume Aria 3 m<sup>3</sup>/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	21
Vasche 5Lt 360x250x80h mm	14
Carapine 7Lt Ø200x250h mm	24

## ALIMENTAZIONE

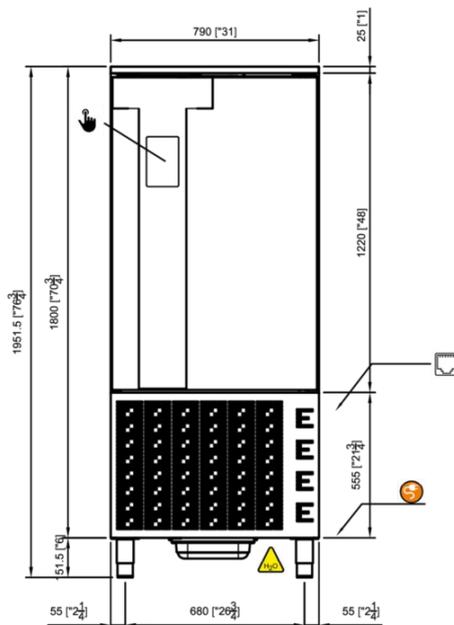
Alimentazione principale	380-415 V 3N~ 50 Hz
FLI - Full-Load Power	4600 W
FLA - Full-Load Amperage	8 A
Potenza carichi resistivi	2100 W
Assorbimento carichi resistivi	9.1304347826087 A
Cavo di alimentazione	5G 2,5 mm <sup>2</sup>
Spina di alimentazione	Spina non in dotazione

## PRESTAZIONI

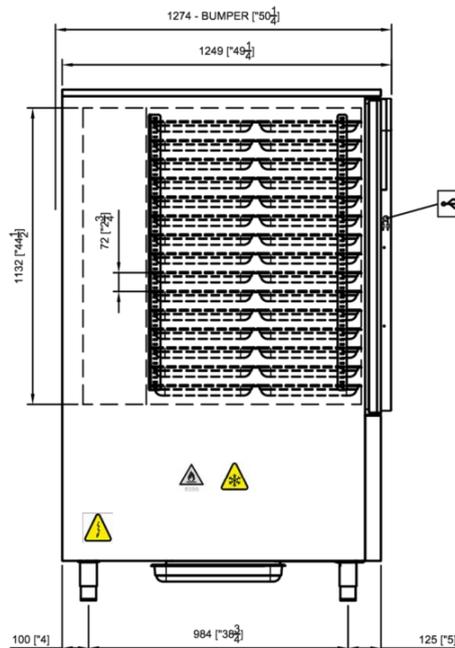
Capacità abbattimento (+65°C -> +10°C) UNI EN ISO22042	75 kg [165.38lb]
Capacità surgelazione (+65°C -> -18°C) UNI EN ISO22042	55 kg [121.28lb]
Consumo energia per ciclo di abbattimento (+65°C -> +10°C) UNI EN ISO22042	0.07 kW/kg
Consumo energia per ciclo di surgelazione (+65°C -> +10°C) UNI EN ISO22042	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

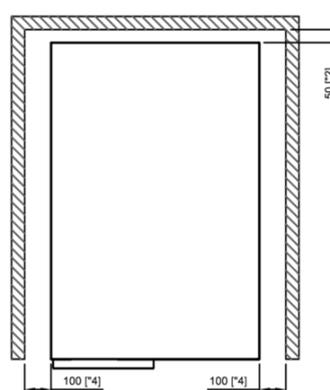
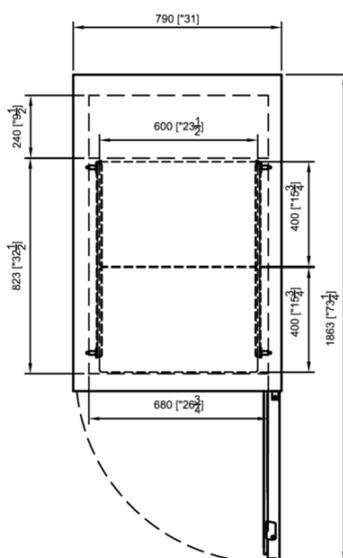
Vista Frontale  
Frontal side



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