



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
VASCHETTE GELATO 165x360x120h mm	48
VASCHETTE GELATO 250x360x120h mm	32
CARAPINE Ø200x250H mm	32

(*) Test effettuati secondo la procedura Castel MAC, utilizzando carne di manzo sottoposta a cottura con uno spessore di 5 cm

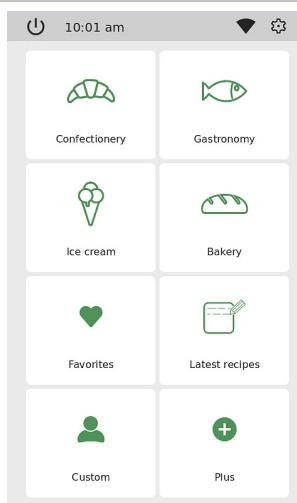
chiiLINK

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



Download on the
App Store

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, difacile utilizzo
- Connattività 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
- Multilingua It-en-fr-es-de-dk-cz-fi

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 ³ [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 [34270.5BTU/h]
Classe climatica	5
Calore espulso	9500 W [32395BTU/h]

DATI TECNICI

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

CAPACITA'

Passo guide GN	68 mm
Passo guide EN	17.5 mm
Passo guide IC	17.5 mm
Vasche 5Lt 360x165x120h mm	48
Vasche 5Lt 360x250x80h mm	32
Carapine 7Lt Ø200x250h mm	32

DATI ELETTRICI SECONDARI

Potenza carichi resistivi	2100 W
Assorbimento carichi resistivi	9.13 A
Cavo di alimentazione	5G 2,5 mm ²
Spina di alimentazione	Spina non in dotazione

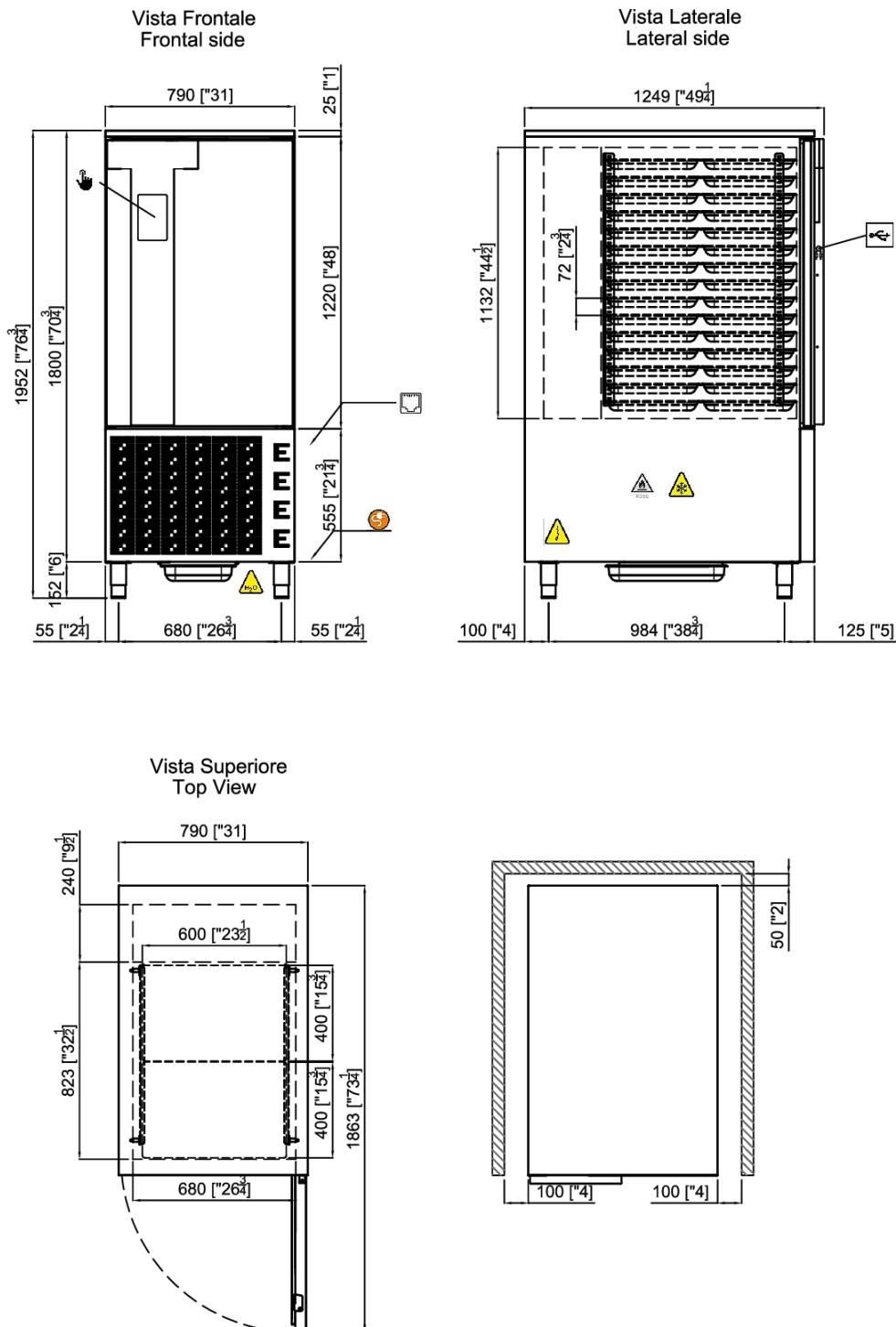
VARIANTI ALIMENTAZIONI ELETTRICHE

	FLI - Full - Load Power	FLA - Full - Load Amperage
380-415 V 3N~ 50 Hz	4600 W	8 A
440-480V 3N ~ 60Hz	5520 W	10 A
208-230 V 3~ 60 Hz	9568 W	17 A

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 -> -18°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



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