



PRESTAZIONI

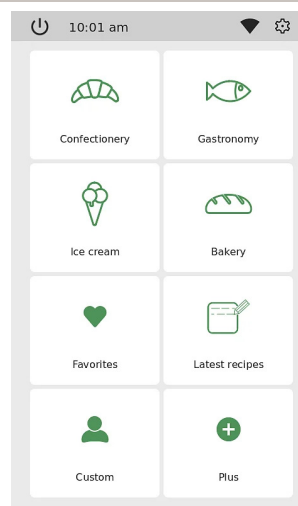
RESE PRODOTTO +90°C/+3°C (*)	30 kg
RESE PRODOTTO +90°C/-18°C (*)	25 kg
RANGE TEMPERATURA	-40°C / +85°C
RANGE UMIDITA'	20% / 90%
CAPACITA'	5 teglie
PASSO GUIDE GASTRONOMIA	68 mm
PASSO GUIDE PASTICCERIA	17.5 mm
PASSO GUIDE GELATO	17.5 mm
VASCHE GELATO 165x360x120h mm	6
VASCHE GELATO 250x360x120h mm	4
CARAPINE Ø200x250H mm	4

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

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/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, 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 5 coppie guide amovibili a "L" in acciaio inox AISI 304, posizionabili ad incastro ogni 17,5 mm

Struttura interna a passo variabile con 5 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	926 mm [36.46 in]
Altezza	850 mm [33.46 in]
Peso	86 kg [189.63 lb]
Altezza piedi	70-100 mm [2.76-3.94 in]
Luce porta larghezza 1	670 mm [26.38 in]
Luce porta altezza 1	370 mm [14.57 in]
Profondità porta aperta a 90°	1625 mm [63.98 in]
Profondità interna	410 mm [16.14 in]
Larghezza imballo	850 mm [33.46 in]
Profondità imballo	990 mm [38.98 in]
Altezza imballo	995 mm [39.17 in]
Peso imballo	101 kg [222.71 lb]
Volume imballo	0.83 m ³ [221.19 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	131 g [8.19oz]
Connessione ingresso acqua	3/4 NTPf
Pressione massima connessione idrica in ingresso	5 bar [0.5Mpa]
Cooling power ASHRAE lbp	1200 W [4092BTU/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	2002 W [6826.82BTU/h]
Classe climatica	5
Calore espulso	2500 W [8525BTU/h]

DATI TECNICI

Volume Aria	1 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	6
Vasche 5Lt 360x250x80h mm	4
Carapine 7Lt Ø200x250h mm	4

DATI ELETTRICI SECONDARI

Potenza carichi resistivi	700 W
Assorbimento carichi resistivi	3.04 A
Cavo di alimentazione	3G 2,5 mm ²
Spina di alimentazione	CE-Schuko

VARIANTI ALIMENTAZIONI ELETTRICHE

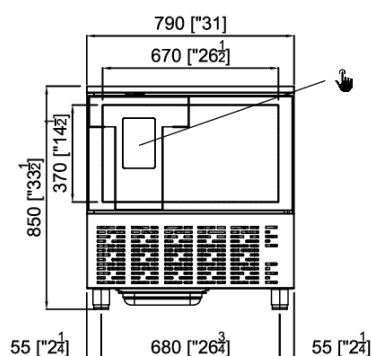
	FLI - Full - Load Power	FLA - Full - Load Amperage
220-240 V ~ 50 Hz	2200 W	7 A
208-230 V ~ 60 Hz	2640 W	8 A

PRESTAZIONI

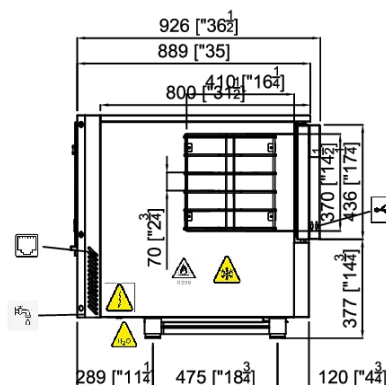
Capacità abbattimento (+65°C -> +10°C) UNI EN ISO22042	25 kg [55.13lb]
Capacità surgelazione (+65°C -> -18°C) UNI EN ISO22042	25 kg [55.13lb]
Consumo energia per ciclo di abbattimento (+65°C -> +10°C) UNI EN ISO22042	0.07 kW/kg
Consumo energia per ciclo di surgelazione (+65°C -> -18°C) UNI EN ISO22042	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

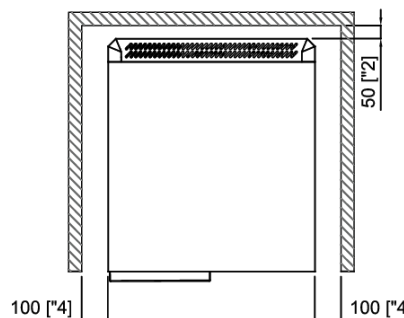
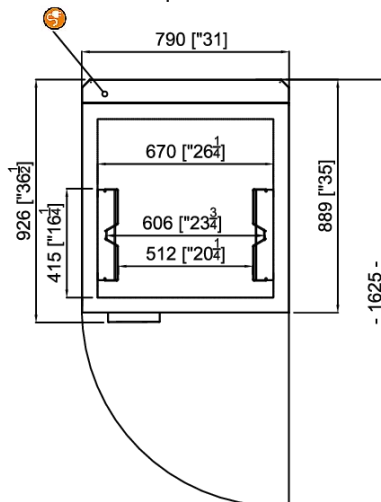
Vista Frontale
Frontal side



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