



PRESTAZIONI

RESE PRODOTTO +90°C/+3°C (*)	120 kg
RESE PRODOTTO +90°C/-18°C (*)	80 kg
RANGE TEMPERATURA	-40°C / +85°C
RANGE UMIDITA'	20% / 90%
CAPACITA'	1 carrello GN 1/1 - GN 2/1 - EN1 - EN2

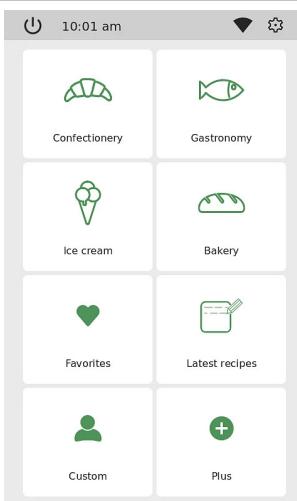
(*) Test effettuati secondo la procedura Castel MAC, utilizzando carne di manzo sottoposta a cottura con uno spessore di 5 cm

chiiLINK

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



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 70 mm
- Controllo attivo dell'umidità in camera
- Massima flessibilità per ottimizzare e personalizzare il processo di lavoro quotidiano
- Rampa di accesso
- Condensazione ad aria
- Sonda al cuore a 4 punti riscaldata inclusa
- Porta usb HACCP inclusa
- Rampa di accesso
- 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
- 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

Porta incernierata a sinistra

DIMENSIONI

Larghezza	890 mm [35.04 in]
Profondità	1392 mm [54.8 in]
Altezza	2381 mm [93.74 in]
Peso	550 kg [1212.75 lb]
Luce porta larghezza 1	750 mm [29.53 in]
Luce porta altezza 1	1900 mm [74.8 in]
Profondità porta aperta a 90°	2144 mm [84.41 in]
Profondità interna	844 mm [33.23 in]
Larghezza imballo	960 mm [37.8 in]
Profondità imballo	1530 mm [60.24 in]
Altezza imballo	2540 mm [100 in]
Peso imballo	580 kg [1278.9 lb]
Volume imballo	3.73 m ³ [985.55 glus]

DATI TECNICI

Range temperatura	-40°C / +85°C
Range umidità	20% / 90%
Spessore isolamento	70 mm [2.76in]
Numero vani	1
Tipo porte	Cieca
Numero porte	1
Spessore isolamento fondo	60 mm [2.36in]
Tipo condensazione	Aria
Tipo impianto	Motore a bordo
Tipo impianto	Ventilato
Tipo compressore	Ermetico
Potenza compressore	4x1,25 HP
Gas refrigerante	R290
GWP gas refrigerante	3
Quantità gas refrigerante g	4 x 115 g [4 x 4.53oz]
Connessione ingresso acqua	3/4 NTPf
Pressione massima connessione idrica in ingresso	10 bar [1Mpa]
Connessione uscita acqua	DN20 NTPf
Cooling power EN12900 lbp	2804 W [9561.64BTU/h]
Potenza sonora	<70 dbA
Tipo valvola espansione	Meccanica
Tipo sbrinamento	A porta aperta
Evaporazione acqua di sbrinamento	Scarico manuale
Illuminazione interna	Non presente
Illuminazione esterna	Non presente
Potenza refrigerante	2804 W [9561.64BTU/h]

DATI TECNICI

Classe climatica	5
Calore espulso	13400 W [45694BTU/h]
Volume Aria	4300 m ³ /h

DATI ELETTRICI SECONDARI

Potenza carichi resistivi	2100 W
Assorbimento carichi resistivi	9.1 A
Cavo di alimentazione	5G 4 mm ²
Spina di alimentazione	Spina non in dotazione

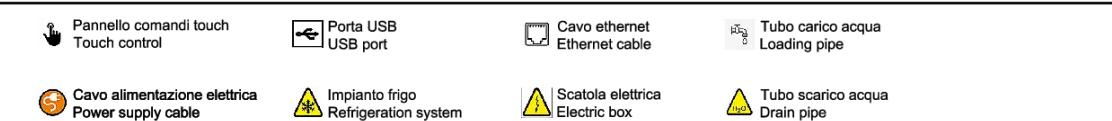
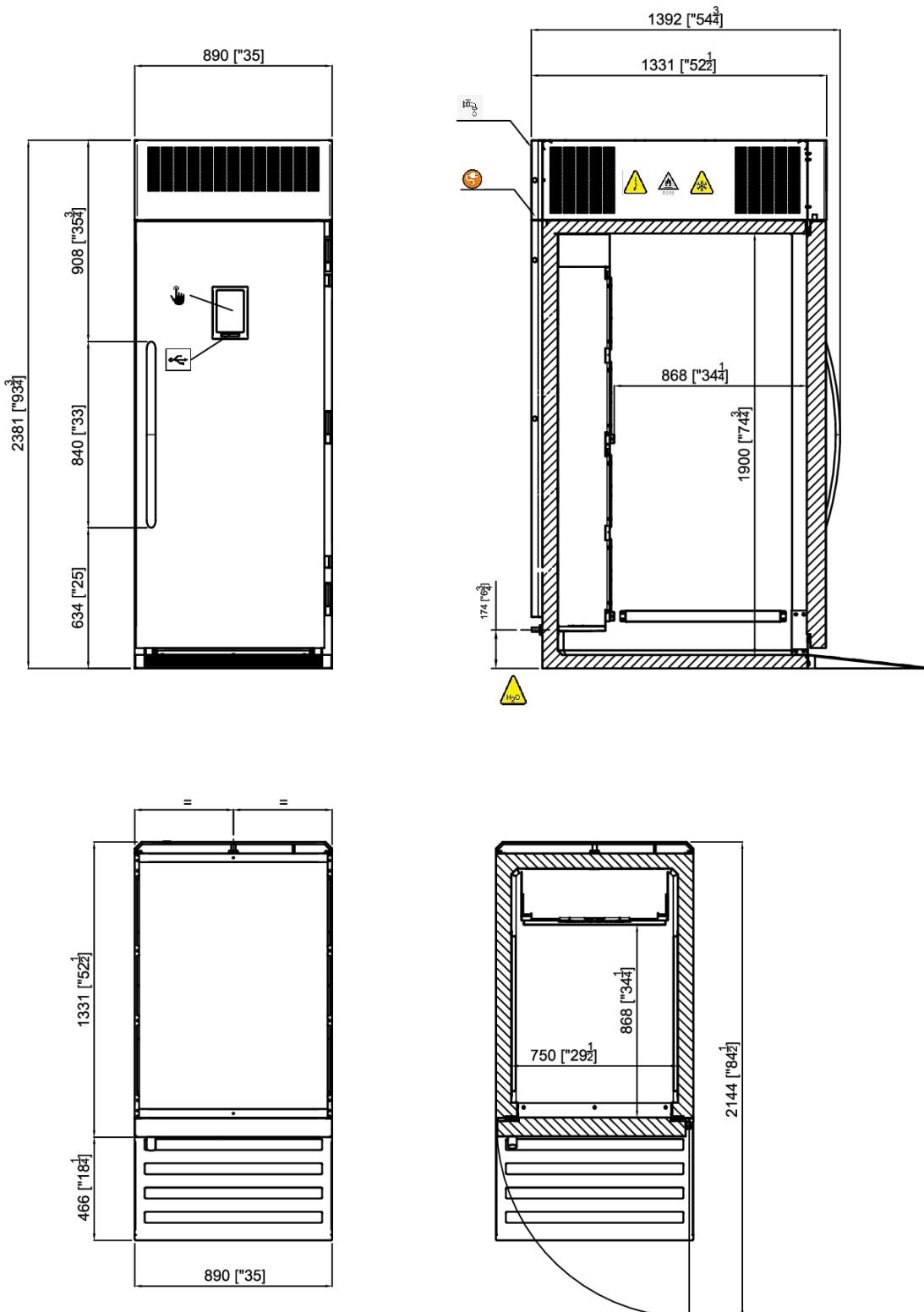
VARIANTI ALIMENTAZIONI ELETTRICHE

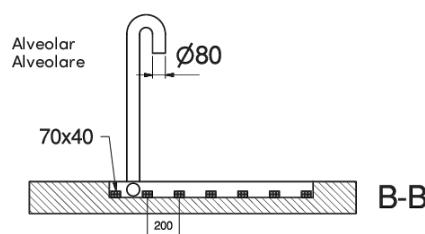
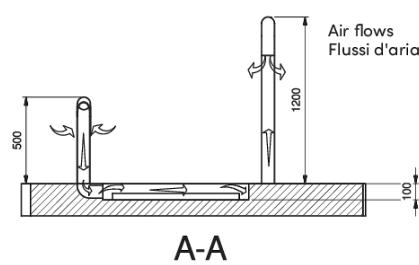
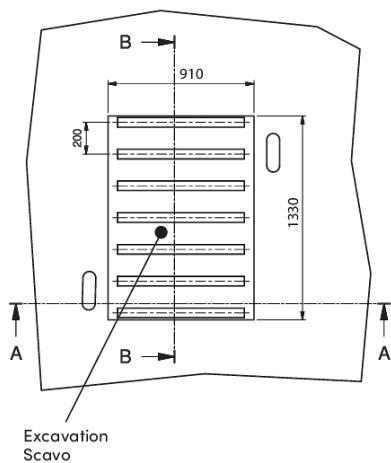
	FLI - Full - Load Power	FLA - Full - Load Amperage
380-415 V 3N~ 50 Hz	6200 W	14 A
440-480V 3N ~ 60Hz	7440 W	17 A
208-230 V 3~ 60 Hz	12896 W	29 A

PRESTAZIONI

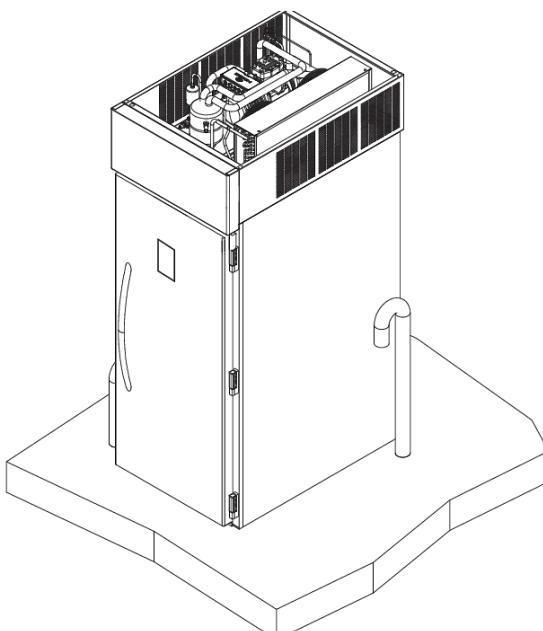
Capacità abbattimento (+65°C -> +10°C) UNI EN ISO22042	120 kg [264.6lb]
Capacità surgelazione (+65°C -> -18°C) UNI EN ISO22042	80 kg [176.4lb]
Consumo energia per ciclo di abbattimento (+65°C -> +10°C) UNI EN ISO22042	0.08 kW/kg
Consumo energia per ciclo di surgelazione (+65°C -> -18°C) UNI EN ISO22042	0.216 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





Solution for 24h/day functioning
Soluzione per funzionamento 24h/giorno



● Opere murarie e camini a cura del cliente.
Masonry work and chimneys at customer's charge.