

# ABBATTITORI SURGELATORI A CARRELLO SU 5000



- Pannelli isotermitici (coibentati)
- Isolamento in schiuma di poliuretano iniettato senza CFC ad alta densità (42kg/mc)
- Struttura monoscocca con angoli dei pannelli interni interamente raggiati
- Spessore isolamento e pavimento 100 mm
- Superficie esterna in lamiera plastificata bianca, soffitto in lamiera zincata
- Batticarrello e pavimento in acciaio inox AISI 304
- Cerniere autosollevanti verniciate con coperture plastificate
- Maniglia con chiusura a leva e maniglia interna di sicurezza

#### **Distribuzione aria a flusso monodirezionale orizzontale in controcorrente**

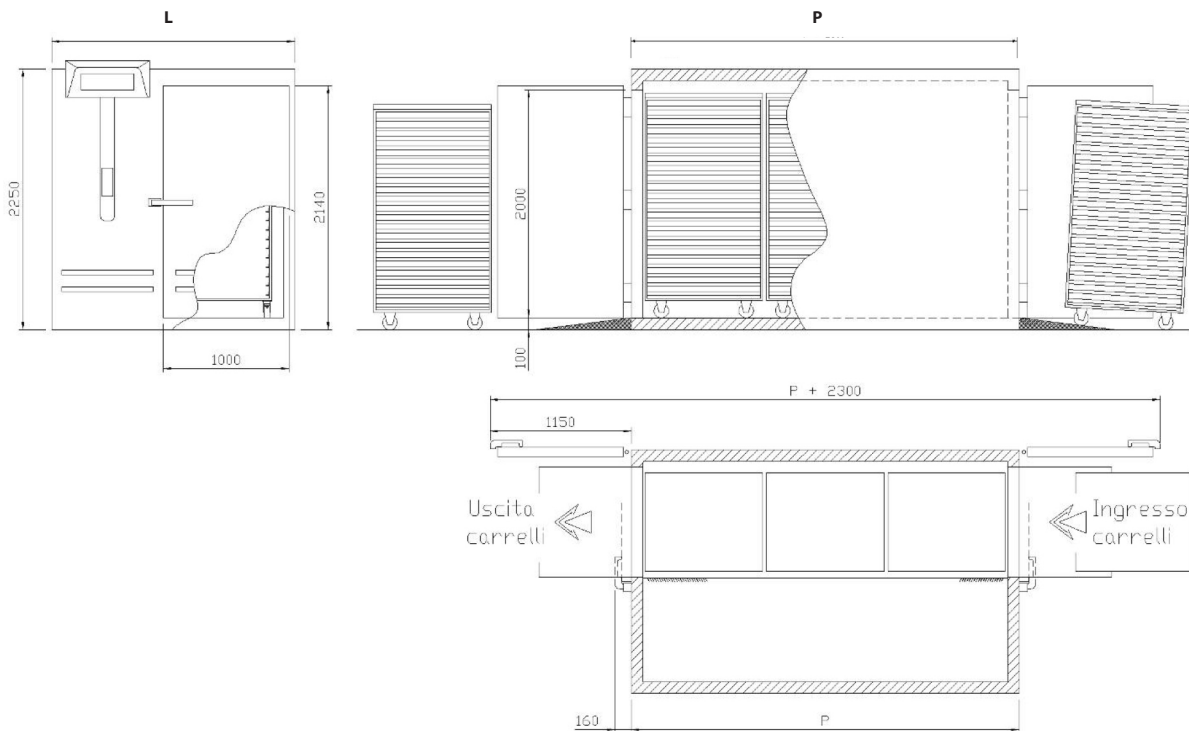
- Evaporatore di nostro sviluppo, su parete laterale, in posizione orizzontale
- Canali verticali in acciaio inox AISI 304
- Sbrinamento a gas caldo

#### **Unità motocondensante**

- Fluido refrigerante R404A (Ozone Depletion Potential=0)
- Gruppo frigorifero posizionato remoto (in dotazione kit 10 metri)
- Condensatore tropicalizzato per consentire il funzionamento in ogni ambiente
- Raffreddamento condensatore ad aria
- Compressore semiermetico bistadio

#### **Pannello di comando e controllo**

- Sensori elettronici della temperatura interna e del cuore prodotto
- Quadro elettrico di potenza a bordo macchina
- Sistema di comando sopraporta
- Porta seriale PC in posizione frontale
- 4 programmi automatici di cicli di abbattimento
- Visualizzazione allarmi con segnale sonoro e visivo
- 10 memorie allarmi



|                | Carrelli    |             |             | Prod.<br>ciclo * | Durata<br>ciclo * | Dimensioni |      |                |               |                       | Compress.<br>Tipo | Potenza<br>kW | Alimentaz.<br>V~/Hz |
|----------------|-------------|-------------|-------------|------------------|-------------------|------------|------|----------------|---------------|-----------------------|-------------------|---------------|---------------------|
|                | 6080        | 8080        | 80100       |                  |                   | L          | P    | Prof.<br>utile | Alt.<br>utile | Alt. min.<br>soffitto |                   |               |                     |
|                | n° (n°/min) | n° (n°/min) | n° (n°/min) |                  |                   | mm         | mm   | mm             | mm            | mm                    |                   |               |                     |
| <b>210x230</b> | 3 (1/20)    | 2 (1/30)    | 2 (1/30)    | 260              | 60                | 950        | 2300 | 2100           | 1980          | 3000                  | Bistadio          | 18            | 400/3N~/50          |
| <b>210x335</b> | 4 (1/15)    | 3 (1/20)    | 3 (1/20)    | 390              | 60                | 950        | 3350 | 3150           | 1980          | 3000                  | Bistadio          | 27            | 400/3N~/50          |
| <b>210x440</b> | 6 (1/10)    | 4 (1/15)    | 4 (1/15)    | 520              | 60                | 950        | 4400 | 4200           | 1980          | 3000                  | Bistadio          | 36            | 400/3N~/50          |
| <b>210x545</b> | -           | 6 (1/10)    | 5 (1/12)    | 650              | 60                | 950        | 5450 | 5250           | 1980          | 3000                  | Bistadio          | 44            | 400/3N~/50          |
| <b>210x650</b> | -           | -           | 6 (1/10)    | 780              | 60                | 950        | 6500 | 6300           | 1980          | 3000                  | Bistadio          | 54            | 400/3N~/50          |

\* Le produzioni e le durate dei cicli si riferiscono a prodotti di pasta di pane formata cruda in piccola pezzatura di circa 100 g e con 50% di acqua