

SCHEDA TECNICA ABBATTITORE-SURGELATORE A 10 TEGLIE QUCINO MOD. **Q2084**



Part. controllo digitale touch



Part. interno con sonda a spillone inox



Abbattitore-surgelatore +70°-18°C a 10 teglie ad alta resa e consumi ridotti

Abbattimento: 35 kg./ciclo • Surgelazione: 24 kg./ciclo • Equipaggiamento interno con alloggiamento di griglie o bacinelle GN1/1 oppure EN cm. 60x40 senza sostituzione delle cremagliere interne • Temperatura cella fino a -38°C • Unità refrigerante incorporata a monoblocco ed utilizzo di gas R290 a basso impatto ambientale, consumi estremamente ridotti e maggiore resa, con possibilità di sostituire l'unità con un'altra in casi di manutenzione straordinaria o eventuali riparazioni, senza il fermo macchina • Ampio pannello touch screen da 7" con software evoluto ed intuitivo • Funzione di preraffreddamento, molto utile per avere una condizione di inizio ciclo adeguata • Possibilità di salvare le varie configurazioni in funzione degli alimenti ed i pesi da abbattere o surgelare • N. 4 funzioni distinte selezionabili: abbattitore +70°/+3°C, surgelatore +70°/-18°C, con programmazione elettronica a tempo o tramite sonda a spillone che rileva la temperatura al cuore del prodotto • Sistema di controllo che prevede 2 tipi di abbattimento e surgelazione, uno leggero ed uno intensivo • Funzione di mantenimento che si attiva automaticamente alla fine del ciclo di abbattimento o surgelazione e si adegua alla temperatura della funzione primaria • Sistema HACCP che registra tutte le fasi evidenziando le eventuali anomalie di temperatura; i dati possono rimanere registrati sul sistema oppure esportati tramite schedina sd. • Software configurabile anche di controllo avanzato permanente opzionale per abbonamento a centro assistenza, per trasmettere allarmi e richiesta di assistenza o manutenzione tramite connessione WiFi o router (tele-assistenza e tele-diagnostica) • Sbrinamento automatico a gas caldo ad inversione di ciclo • Porta con maniglia incassata inox • Isolamento nel rispetto dell'ambiente per l'utilizzo di poliuretano HFO, che ha un livello GWP pari a 0 • Temperatura ambiente minima d'esercizio: +14°C • L'abbattitore monofase da soli 1,9 Kw è molto efficace anche per attenuare i picchi di lavoro e negli impianti dotati di sistema di ottimizzazione dei consumi. Inoltre, essendo installati due impianti di refrigerazione distinti, quando è terminato il ciclo di abbattimento/surgelazione e si va in mantenimento, questi si azionano in maniera alternata, consumando di fatto solo 0,9 Kw/h, per ulteriore risparmio di energia • Rispettando le procedure e normative vigenti può essere inserito nelle agevolazioni fiscali per l'innovazione tecnologica "Transizione Industria 4.0".



Part. alloggiamento e guide griglie/teglie



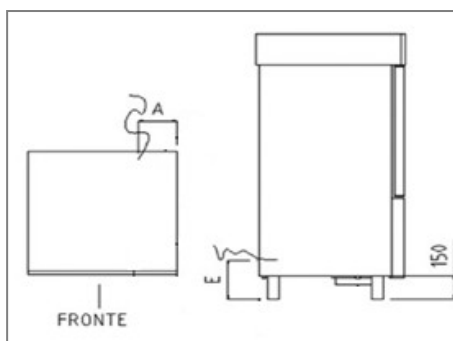
Part. scarico liquidi

Caratteristiche - Features		
	Dimensioni - (cm) L - P - H <i>Dimensions - (cm) L - P - H</i>	77x80x149h
	Peso netto <i>Net weight - (Kg)</i>	100
	Temperatura di lavoro <i>Working temperature</i>	+70°-18°C
	Capacità teglie N. <i>Quantity of pans N.</i>	10
	Classe climatica <i>Climate class</i>	4
	Refrigerante <i>Refrigerant</i>	R290
	Refrigerazione <i>Refrigeration</i>	Ventilata <i>Ventilated</i>
	Sbrinamento <i>Defrost</i>	Automatico <i>Automatic</i>
	Controllo <i>Control</i>	Elettronico <i>Electronic</i>
	Potenza totale KW <i>Total power input KW</i>	1,9
	Tensione alimentazione standard <i>Standard input voltage</i>	230V / 1N 50 Hz

OPTIONALS
Griglia plastificata rilsan GN 1/1 <i>Rilsan plastic-coated grid GN 1/1</i>
Griglia plastificata EN cm 40x60 <i>Rilsan plastic-coated grid EN cm 40x60</i>
Kit ruote inox <i>Stainless steel wheel kit</i>
Dongle USB 3G per connettere internet con Sim card <i>3G USB dongle to connect the internet with a SIM card</i>
Supplemento controllo remoto avanzato <i>Subscription to a customer support</i>



Schema per risalire alla predisposizione delle utenze:



Codice	Alimentazione elettr. (mm) - A x E	Dimensioni Porta Aperta (mm)	Dimensioni Interne (mm)	Lato Cerniera
Q2084	160 x 150	1570	650 x 410 x 720	DX