

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

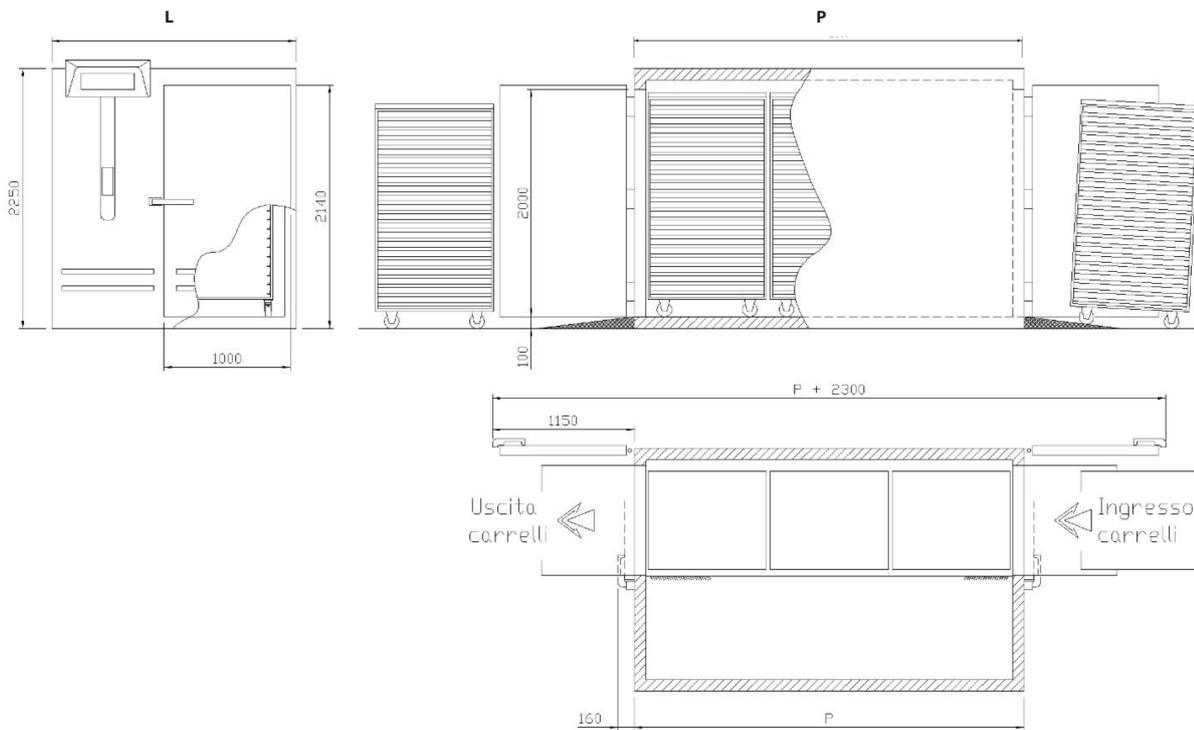
- Evaporatore di nostro sviluppo, su parete laterale, in posizione orizzontale
- Canali verticali in acciaio inox AISI 304
- Sbrinamento a gas caldo

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