

## Abatidores CW Abatidor Crosswise - 56 kg

ARTÍCULO # \_\_\_\_\_

MODELO # \_\_\_\_\_

NOMBRE # \_\_\_\_\_

SIS # \_\_\_\_\_

AIA # \_\_\_\_\_



726624 (RBC201)

Abatidor 56kg compatible  
con horno 20x1/1GN cross

### Descripción

#### Artículo No.

Abatimiento Soft (temperatura del aire -2°C).  
Abatimiento Hard (temperatura del aire -12°C).  
Mantenimiento a +3°C (automáticamente activado al finalizar cada ciclo).  
Posibilidad de operar por tiempo sonda.  
La unidad de control provee de diferentes ajustes para operar: por tiempo o temperatura corazón de acuerdo a las normativas NF y UK, por tiempo o temperatura del aire personalizado de acuerdo a las normativas nacionales, ciclo de esterilización: lámpara UV integradas (bajo pedido), tres sondas de temperatura para el corazón (bajo pedido), descongelación automática o manual (recomendado después de cada ciclo de congelación de choque). Todos los ajustes son programables.  
La unidad de control provee de dos amplios displays en los que se puede ver: el tiempo, la temperatura del corazón, ciclo de cuenta atrás, alarmas y servicio de información.  
Programas en memoria: dos de cada modo de operación, ajustes del tiempo y temperatura del aire.  
Toda la información relacionada con los diferentes

procedimientos de operación son grabadas: fecha, tiempo, ciclo, temperatura del corazón, temperatura de mantenimiento, conformidad HACCP.

Una alarma sonora se activa después de finalizar cada ciclo o cuando se termina de modo anormal.

Ciclo de abatimiento: hasta 56kg de +90°C a +3°C en menos de 90 minutos.

Los tiempos de abatimiento y congelación pueden variar dependiendo de la cantidad del alimento, la densidad, la humedad y tipo de recipiente. La capacidad de abatimiento en conformidad con las normativas NF\* es 43,2kg.

Unidad de refrigeración air-cooled integrada que opera hasta en temperaturas ambiente de +32°C.

Terminaciones internas y externas en acero inox. 304 AISI. Libre de HCFC, aislante de alta densidad de poliuretano de 60mm de grosor.

Ecológicos para el ambiente: refrigerante fluido R134a.

Ideados y contruidos en conformidad con las certificaciones ISO 9001 e ISO 14001.

Interior de la cámara con esquinas redondeadas.

Desagüe para facilitar las operaciones de limpieza.

Puerta equipada con juntas magnéticas desmontables con diseño higiénico.

Tiradores de la puerta completamente prensados en acero inox. Sin juntas evitando la acumulación de polvo y suciedad.

Motores y ventilador resistentes al agua protección IPX44.

Evaporador con protección anticorrosión.

Acceso al evaporador para la limpieza.

Marco de la puerta automáticamente calentado.

Sistema de descongelación por gas caliente.

Patas regulables en altura 150mm de -15/+80mm (excepto en modelos bajo mostrador).

Impresora a parte como opcional, incorporada bajo pedido.

Puerto de conexión a PC bajo pedido, entrada RS 485.

Adecuado para 6 recipientes 1/1GN (cacerolas recomendadas de profundidad 40mm) y para 6 recipientes de 600x400mm.

Guías de los recipientes desmontables.

No requiere conexiones de agua.

El agua residual se puede llevar por una tubería desde el desagüe, pero también se puede recolectar en un recipiente opcional.

\*NF HYGIENE

Aprobación: \_\_\_\_\_

## Características técnicas

- Ciclo de abatimiento: 56 kg de 90 °C a 3 °C en menos de 90 minutos.
- Abatimiento Suave (Temperatura del aire -2 ° C).
- Abatimiento Fuerte (temperatura del aire a -12 °C).
- Mantenimiento de abatimiento a 3 °C, se activa automáticamente después de cada ciclo de abatimiento, ahorrando energía una vez conseguida la temperatura objetivo (con posibilidad de activación manual).
- Enfriamiento turbo: la enfriadora funciona continuamente a la temperatura deseada; Ideal para la producción continua.
- La unidad de control proporciona dos pantallas grandes para leer: hora, temperatura central, cuenta regresiva del ciclo, alarmas, información de servicio.
- Dos ciclos personalizables (P1 y P2) para cada modo de funcionamiento, permite ajustar tiempo y temperatura del aire. Estos programas se pueden convertir en ciclos especializados para helados (para mantener la forma y su mantenimiento).
- Toda la información relacionada con la operación de cada sistema es grabada: fecha, tiempo, ciclo, temperatura del corazón del producto, temperatura mantenida, HACCP recomendaciones.
- Estimación del tiempo restante para ciclos dirigidos por sonda basados en técnicas de inteligencia artificial (ARTE) para una planificación más sencilla de las actividades.
- Sonda con un único sensor de serie.
- Rendimiento garantizado a una temperatura ambiente de +40°C.

## Construcción

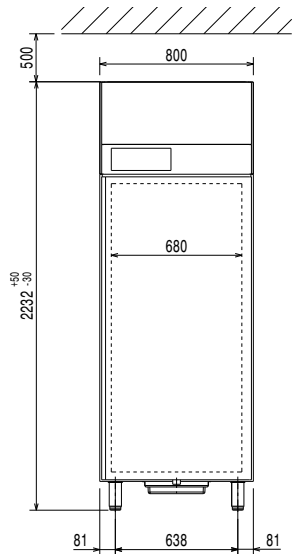
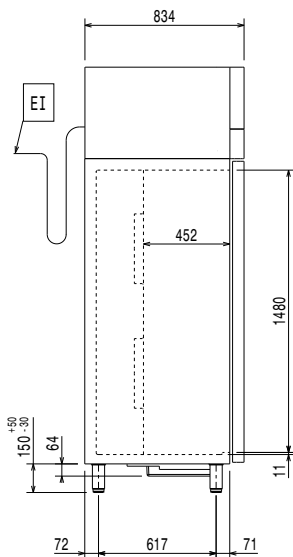
- Tipo de refrigerante: R404a.
- Aislamiento de poliuretano de alta densidad, 60 mm de espesor, libre de HCFC.
- Guarnición magnética calefactada fácil de quitar.
- Fabricado completamente en acero inoxidable AISI 304.
- Cámara interna con un diseño higiénico sin juntas, con todos los ángulos redondeados para facilitar la limpieza.
- Fácil acceso a los principales componentes desde el panel frontal.
- Panel abisagrado de ventilación para el acceso al evaporador para la limpieza.
- Las aguas residuales se pueden colocar en el desagüe, pero también se pueden recolectar en un contenedor de desechos opcional.

**accesorios incluidos**

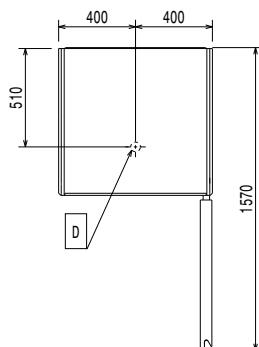
- 1 de Sonda extra (un sensor) para Abatidor/Congelador PNC 880213
- 1 de Estructura para el soporte de bandejas extraíble para 20 1/1GN PNC 881010

**accesorios opcionales**

- Kit de conexión HACCP Advanced para abatidores y abatidores/ congeladores PNC 880183
- Sonda 3 sensores para Abatidor/ Congelador PNC 880212
- Sonda extra (un sensor) para Abatidor/Congelador PNC 880213
- Parrilla plastificada 600x400mm PNC 880864
- Estructura para el soporte de bandejas extraíble para 20 1/1GN PNC 881010
- Rejilla en Plástico 1/1 GN PNC 881061
- Base interna deslizamiento para abatidores verticales PNC 881182
- Pareja de rejillas acero AISI 304 1/1GN PNC 921101
- Estructura roll-in para 20 1/1 GN, paso 60 PNC 922203
- Estructura roll-in para 20 1/1 GN, paso 80 PNC 922205

**Alzado**

**Lateral**


EI = Conexión eléctrica  
 RO = Conexión de unidad remota

**Planta**

**Eléctrico**

Suministro de voltaje	
726624 (RBC201)	380-415 V/3N ph/50 Hz
Potencia instalada:	2.45 kW
Circuit breaker required	

**Instalación**

**Clearance:** 5 cm on sides and back.  
 Please see and follow detailed installation instructions provided with the unit

**Capacidad**

GN:	20 - 1/1 containers
Máxima capacidad de carga:	56 kg

**Info**

Dimensiones externas, ancho	800 mm
Dimensiones externas, alto	2230 mm
Dimensiones externas, fondo	835 mm
Peso neto	231 kg
Peso del paquete	243 kg
Volumen del paquete	1.84 m <sup>3</sup>

**Datos de Refrigeración**

Tipo de refrigerante:	R404A
Índice GWP:	3922
Potencia de refrigeración	5363 W
Potencia de refrigeración a la temperatura de evaporación	-5 °C
Peso del refrigerante	4000 g

**Información de Producto (Reglamento Delegado EU 2015/1095)**

Consumo energético, ciclo (abatimiento):	0.067 kWh/kg
Tiempo de abatimiento (+65°C a +10°C):	119 min
Capacidad de carga (abatimiento):	65 kg
Consumo energético, ciclo (congelación):	0 kWh/kg
Tiempo de congelación(+65°C a -18°C):	0 min
Capacidad de carga (congelación):	0 kg