

Abbattitore / Surgelatore per teglie GN1/1

161 GN1/1



FUNZIONI CONTROLLO "G"

- Tasto pre-raffreddamento
- Abbattimento Soft e Hard a tempo o sonda al cuore
- Surgelazione Soft e Hard a tempo o sonda al cuore
- Ciclo a tempo infinito con set-point cella impostabile
- Cicli di abbattimento e surgelazione personalizzabili (99 cicli memorizzabili)
- Conservazione automatica a fine ciclo abbattimento/surgelazione
- Riconoscimento automatico della sonda al cuore se inserita nel prodotto da abbattere/surgelare
- Riscaldamento sonda al cuore
- Sbrinamento manuale temporizzato
- Sterilizzazione (optional)
- Display LCD
- Collegamento tramite schedina a stampante o PC (HACCP)

CARATTERISTICHE GENERALI

Fianchi esterni e top in acciaio inox AISI 304 18/10 sp.0,6 mm (satinati Scotch-Brite)
 Porta in acciaio inox AISI 304 18/10 sp. 0,8 mm (satinata Scotch-Brite)
 Rivestimento interno completamente raggato in acciaio inox AISI 304 18/10
 Fondo interno stampato a contenimento con piletta centrale per scarico acqua di lavaggio
 Isolamento in poliuretano espanso ad alta densità (circa 42 kg/m³) di spessore 60 mm, privo di HCFC
 Batteria evaporante in rame-alluminio, verniciata a cataforesi con resina epossidica atossica
 Deflettore apribile a bandiera su cerniere, per la pulizia dell'evaporatore
 Batteria condensante in rame con alette in alluminio ad alta resa termica
 Resistenza anticorrosione, posta sul cassone sotto la battuta guarnizione magnetica
 Maniglia ergonomica a tutta altezza e guarnizioni magnetiche sui 4 lati della porta
 Porte autochiudenti con blocco in apertura a 100°
 Piedini in acciaio inox Ø 2" regolabili H 150÷180 mm con tappo antigraffio
 Sonda riscaldata per una facile estrazione

ALLESTIMENTO INTERNO

Porta griglie o teglie in acciaio inox 18/10 collocati ad incastro sui fianchi della cella, facilmente removibili per lavaggi
 Porta griglie in filo inox brillantato adatto a supportare

griglie GN1/1 e teglie EN (600x400 mm)
 Sonda al cuore

GRUPPO REFRIGERANTE

Elettroventilatori a flusso indiretto sul prodotto
 Compressore ermetico
 Fluido refrigerante R404A
 Evaporatori con grande superficie di scambio, per un'alta efficienza del sistema di raffreddamento
 Dispositivo manuale di sbrinamento e sistema di evaporazione dell'acqua di condensa senza apporto di energia elettrica
 Scambiatore di calore liquido/gas ad alta capacità

COMANDI DI CONTROLLO E SICUREZZE

SCHEDA ELETTRONICA DI CONTROLLO E COMANDO
 Dotata di display custom ad alta visibilità, che evidenzia lo stato dell'apparecchiatura in ogni momento
 Il microprocessore è in grado di memorizzare fino a 99 programmi
 Protettore termico a salvaguardia del compressore
 Microinterruttore arresto ventilazione interna all'apertura porta

VERSIONAMENTI - OPTIONAL

Versione predisposta con gruppo remoto
 Versione unità motocondensante con condensazione ad acqua
 Kit ruote girevoli con freno
 Kit UVC (lampada germicida)
 Kit stampante

Blast chiller / Freezer for GN1/1 trays

161 GN1/1



“G” CONTROL FUNCTIONS

- Pre-cooking function
- Soft and Hard timed or core probe blast chilling
- Soft and Hard timed or core probe freezing
- Infinite timed cycle with settable room set-point
- Customised blast chilling and freezing cycles (99 cycles can be memorised)
- Automatic storing at end of blast chilling/freezing cycle
- Automatic recognition of the core probe, if inserted into the product to blast chill/freeze
- Core probe heating
- Timed manual defrosting
- Sterilisation (optional)
- LCD
- Board connection to printer or PC (HACCP)

GENERAL FEATURES

External sides and top in AISI 304 18/10 stainless steel th. 0.6mm (Scotch-Brite satin finish)

AISI 304 18/10 stainless steel door th. 0.8mm (Scotch-Brite satin finish)

Internal covering completely radiated in AISI 304 18/10 stainless steel

Internal base moulded for containment with central drain connection for discharge of water used for washing

High-density expanded polyurethane insulation (about 42 kg/m³) with thickness of 60 mm, without HCFC

Copper-aluminum evaporator, protected with non-toxic epoxy resins through cataphoresis painting systems

Deflector can be opened on side hinges, in order to clean the evaporator

Copper condensing coil with high heat yield aluminium fins

Anti-condensate resistance positioned on the box under the magnetic gasket

Ergonomic handle for the complete length and magnetic gaskets on the 4 sides of the door

Self-closing doors with block when opened to 100°

Stainless steel feet Ø 2" height-adjustable H 150÷180mm with anti-scratch cap

Probe heated for easy extraction

INTERNAL SET-UP

Shelf or tray racks in 18/10 stainless steel encased on the sides of the room, easily removable for washing

Shelf racks in polished stainless steel wire suitable to support

GN1/1 shelves and EN trays (600x400 mm)
Core probe

REFRIGERANT UNIT

Fans with indirect flow onto the product

Hermetic compressor

R404A refrigerant liquid

Evaporators with large exchange surfaces, for high cooling efficiency

Manual defrosting device and condensate evaporation system without use of electrical energy

High capacity liquid/gas heat exchanger

COMMANDS, CONTROLS AND SAFETY DEVICES

CONTROL AND COMMAND CIRCUIT BOARD

Equipped with high-visibility custom display, which highlights the status of the appliance at all times

The microprocessor can memorise up to 99 programs

Circuit breaker for compressor protection

Internal fan stop micro switch when door is opened

VERSIONS / ACCESSORIES (OPTIONALS)

Version with remote unit

Condensing unit with water cooling unit

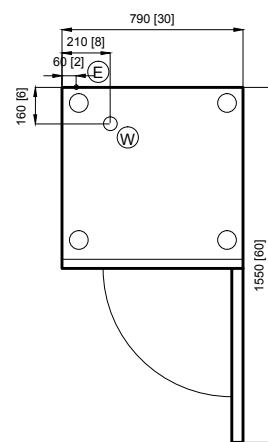
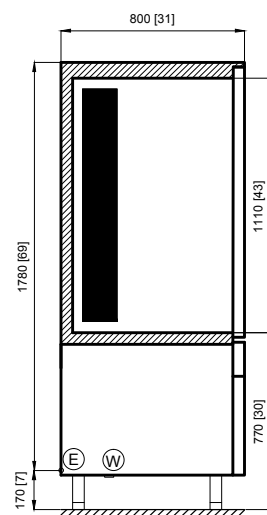
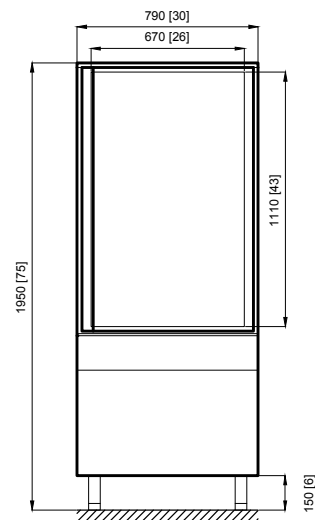
Revolving castors with brake kit

UVC kit (sterilizing lamp)

Printing kit

ABBATTITORE/SURGELATORE PER TEGLIE GN1/1 BLAST CHILLER/FREEZER FOR GN1/1 TRAYS

Modello / model Modello / model			_C 161 DG	_F 161 DG	_C 161 AG	_F 161 AG	_GF 21 AG
Dimensioni	LxPxH	mm	790x800x1950				
Dimensions	[WxDxA]	[in]	[31.1x31.5x76.8]				
Larghezza luce porta		mm	670				
Door opening width		[in]	[26.4]				
Altezza luce porta		mm	1100				
Door opening height		[in]	[43.3]				
Profondità interna		mm	460				
Internal depth		[in]	[18.1]				
Spessore		mm	60				
Thickness		[in]	[2.4]				
Classe climatica / Climatic class			T				
Capacità abbattimento	90'	kg	36	36	55	55	-
Chilling capacity		lb	79	79	121	121	-
Capacità congelamento	240'	kg	-	24	-	36	105
Freezing capacity		lb	-	53	-	79	231
Resa oraria in surgelazione		kg/h	-	36	-	56	-
Hour yield in freezing		lb/h	-	79	-	123	-
Refrigerante / Refrigerant		gas	R404A				
Capacità refrigerazione	(*)	W	2770	2850	4730	3930	3930
Refrigeration capacity							
Alimentazione elettrica		V~/Hz	400/3/50				
Electric power supply							
Potenza elettrica	(°)	W	2170	3500	3300	5250	5250
Input electric power							
Compressore / Compressor	(°)	HP	2 1/2	2 1/2	3 1/5	3 1/2	3 1/5
Corrente max / Max abs. current	(°)	A	3,5	4,5	4,4	5,7	5,7
Potenza el. Predisposto	(°)	W	360	380	360	380	380
Input el. power without R. Unit							
Corr. max Predisposto	(°)	A	2,2	2,3	2,2	2,3	2,3
Max abs. current without R. Unit							
Allestimento Catering			16 GN1/1				
Setting up Catering							
Passo tra le griglie Catering		mm	65				
Interstep Catering		[in]	[2.6]				
Allestimento Baking			16 EN				
Setting up Baking							
Passo tra le griglie Baking (fori montante)		mm	32,5 (31) - 50 (20)				
Interstep Baking (upright holes)		[in]	[1.3] (31) - [1.9] (20)				
Allestimento ice-cream (griglie)			-				
Setting up ice-cream (shelves)			-				
Passo tra le griglie Ice-cream (fori montante)		mm	-				
Interstep Ice-cream (upright holes)		[in]	-				
Peso Netto		kg	200				
Net weigh		lb	441				
Rumorosità / Noise level		dB(A)	< 70				



(E) CONNESSIONE ELETTRICA
ELECTICAL CONNECTION
(W) CONNESSIONE IDRICA
DRAIN CONNECTION
DIMENSIONI mm
DIMENSIONS [in]

UNITA' REMOTE / REMOTE UNITS (a=a ir w=water)

UMC	cod.	990519 a	990525 a	990527 a	990529 a	990529 a
Remote Unit		990520 w	990526 w	990528 w	990530 w	990530 w
Refrigerante / Refrigerant	gas	R404A				
Capacità refrigerazione	(*)	W	2770 a	2850 a	4730 a	3930 a
Refrigeration capacity			-	2850 w	4730 w	-
Alimentazione elet. / Elec. power supply		V~/Hz	400/3/50			
Potenza elettrica	(°)	W	1950 a	3350 a	2000 a	5050 a
Input electric power			-	3350 w	2000 a	-
Potenza / Rated output		HP	1 1/2	2 1/2	2 1/2	3 1/2
Corrente max	(°)	A	3,0	3,8	3,2	5,0
Max. absorbed current						
Peso net		kg	80 a	80 a/w	110 a	90 a
Net weight		lb	176 a	176 a/w	243 a	198 a
Dimensioni	LxPxH	mm	-			
Dimensions	[WxDxA]	[in]	-			

ALLACCIAMENTI / CONNECTIONS

Allacciamenti - distanza max	m	15				
Connections - max distance	[ft]	[49]				
Cavi elettrici	n° x mm ²	_161_F: M1→(3+1)x2.5 / M2→(2+1)x1 / P→(2)x1				
Electrical cables		_161_P: M1→(2+1)x2.5 / M2→(2+1)x1 / P→(2)x1				
Tubi liquido	Ø mm	8	8	8	8	8
Liquid tubes	in/SAE	5/16	5/16	5/16	5/16	5/16
Tubi gas	Ø mm	12	12	12	12	12
Gas tubes	in/SAE	1/2	1/2	1/2	1/2	1/2
Connessione idrica UMC ad acqua	Ø pollici	out coil 3/4 → 1/2 conn. H2O				
Drain connection water UMC						
Consumo max acqua	(■) l/min	3,5	4,6	5,8	6,6	6,6
Max water expenditure						
Tubi scarico / Drain tubes	Ø pollici	1	1	1	1	1
Set LP-HP (differenziale)	bar	0.2 (0.7) - 27 (4)				
LP-HP set (differential)						
Parzializzazione ventilat. HP (diff.)	bar	14 (2)	14 (2)	14 (2)	14 (2)	14 (2)
Fans choking HP (diff.)						

mod. _C _ _ _ (*) Temp. evap. -10°C Temp. cond. +45°C / (°) Temp. evap. 0°C Temp. cond. +55°C
mod. _F _ _ _ (*) Temp. evap. -25°C Temp. cond. +45°C / (°) Temp. evap. -10°C Temp. cond. +55°C

(■) t in = +20°C / t out = +40°C