ICE CREAM|PASTRY|PROFESSIONAL KITCHENS

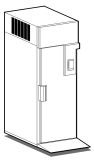
ABBATTITORI DI TEMPERATURA PER CARRELLI **Modello: KCC/4008** **Codice: 04611420**

K-ONE

1 CARRELLO GN 2/1 // 600x800

ABBATTITORE DI TEMPERATURA PER 1 CARRELLO GN 2/1 - 600X800 - Gli abbattitori di temperatura per carrelli K-ONE, progettati per soddisfare le esigenze di abbattimento rapido in laboratori medio-grandi, dall'impianto di ristorazione al laboratorio semi-industriale di pasticceria e panetteria. Abbattimento positivo da +90°C a +3°C in 90 minuti e negativo da +90°C a -18°C in 240 minuti, con raggiungimento temperatura minima dell'aria -40°C. Scheda di controllo touch screen 7" con supervisione Wi-Fi da remoto.

- construzione in acciaio inox
- capacità: carrello GN 2/1 o 600x800
- abbattimento positivo da +90°C a +3°C in 90 minuti e negativo da +90°C a -18°C in 240 minuti. Raggiungimento temperatura minima dell’aria -40°C
- pannello di controllo 7‘’ color touch-screen graphic
- vano tecnico superiore
- sbrinamento automatico a gas caldo
- tubo scarico condensa (predisporre scarico acqua)
- Dotazione: porta USB, sistema supervisione Wi-FI
- Esclusioni: carrello



DATI TECNICI

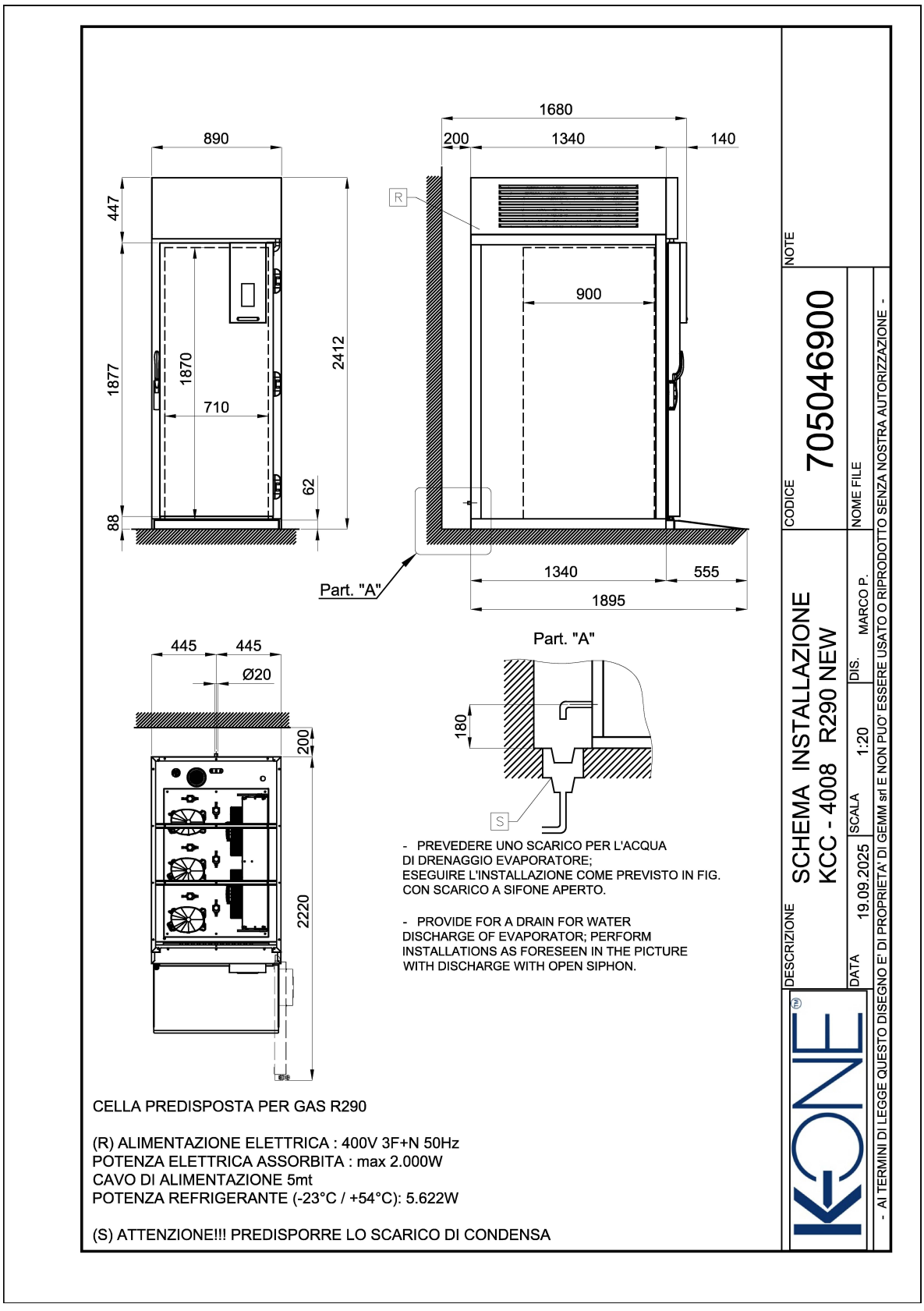
Porte	nr	1
Capacità carrelli	nr	1 600x800
Misure esterne (WxDxH)	mm	890 x 1320 x 2420
Misure utili interne (WxDxH)	mm	710 x 860 x 1870
Spessore Isolamento	mm	70
Resa* abbattimento/surgelazione	kg	+90/+3°C = 95kg // +90/-18°C = 75kg
Evaporatori	nr	1
Motore		a bordo
Potenza compressore	Hp	3,5
Potenza max assorbita	W	4999*
Potenza refrigerante	W	3980**
Gas		R452A
Tensione alimentazione		3x400V/50Hz
Classe climatica		5
Dimensioni imballo (WxDxH)	cm	100 x 155 x 256
Volume imballo	mc	3,97
Peso netto	kg	477
Peso lordo	kg	522

Temp.ambiente +30°C utilizzando campioni secondo norma EN 17032:2018
*Evap. -10°C, cond. +45°C/**ASHRAE (evap. -23,3 cond. +54,4°C)

ACCESSORI

O_3	Kit sterilizzatore ad ozono per KCC/4008-4011-4014 (maggiorazione)	45100912
	Pedana L=110 cm KCC/4008-4011-4014 (maggiorazione)	45100961
ϟ	Frequenza 60Hz	45000560

SCHEMA DI INSTALLAZIONE



KCC/4008 OLD