Abbattitore di Temperatura PRO-LINE
Modello: AP-BC-03-11

Caratteristiche principali

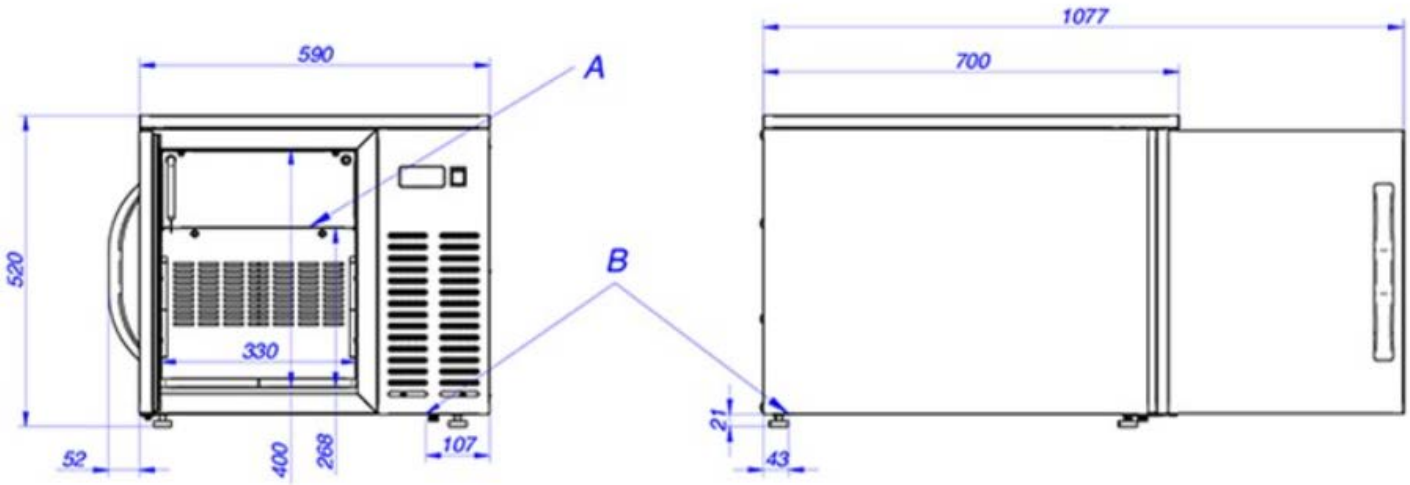
- **Controllo elettronico**: Pannello capacitivo da 2,8", intuitivo e ergonomico.
- **Cicli di raffreddamento e congelamento**: Personalizzabili per tempo o temperatura, con lettura della sonda nel prodotto.
    - **Raffreddamento**: Da +65°C a +3°C in 90 minuti.
    - **Congelamento**: Da +65°C a -18°C in 240 minuti.
    - **Modalità Soft/Hard**:
        - Soft: Set point a -5°C per raffreddamento.
        - Hard: Set point a -35°C per congelamento.
- **Sbrinamento manuale**: Attivabile dal pannello di controllo.
- **Cicli aggiuntivi**: Preraffreddamento, **sanificazione pesce, indurimento gelato.**
- **Memorizzazione cicli**: 7 preimpostati e 20 personalizzabili.
- **Isolamento**: Poliuretano ad alta densità (spessore 35 mm).
- **Sonda ad ago**: Monitoraggio della temperatura, opzionale sonda riscaldata.
- **Capacità di stoccaggio**: 3 teglie GN 1/1 o vassoi EN 60x40.
- **Materiali**: Acciaio inox di alta qualità, giunti curvi per facilitare la pulizia.
- **Piedini**: Regolabili in acciaio inox (130 mm - 200 mm).
- **Gas refrigerante**: R-290 (eco-friendly).
- **Condensatore**: Ventilato e sigillato per miglior efficienza.
- **Condensatore:** condensatore ventilato sigillato
- **Porta a battente con ritorno automatico**: Aumento dell'efficienza energetica, apertura a 120°.
- **Griglia di ventilazione rimovibile**: Facilita la manutenzione e il raffreddamento continuo.
- **Alimentazione**: 230V 1+N - 50 Hz
- **Funzioni aggiuntive:** 7 cicli preimpostati, 20 cicli personalizzabili

ASPES (VA) Tel.0331-721091-720948 Fax.0331-720948
www.aspesprofessional.it **info@aspesprofessional.it**

- **Tabella Modelli**
- **PRO-LINE Specifiche Tecniche**
- **Vantaggi**
- **Igiene e Sicurezza**: Abbattimento rapido da +65°C a +3°C in meno di 90 minuti, riducendo il rischio batterico.
- **Razionalizzazione del Lavoro**: Conservazione prolungata di alimenti, migliorando l'efficienza in cucina.
- **Risparmio di Tempo**: Maggiore produttività grazie a cicli di abbattimento e congelamento rapidi.
- **Qualità del Prodotto**: Congelamento rapido che preserva la freschezza, il sapore e la consistenza degli alimenti.
- **Congelamento rapido e abbattimento**:
  - Congelamento: Da +65°C a -18°C in 240 minuti.
  - Abbattimento: Da +65°C a +3°C in 90 minuti.
- **Ottimizzazione delle scorte**: Riduzione dei costi e miglior gestione del magazzino e degli acquisti.

Tabella Modelli PRO-LINE

(Capacità di Abbattimento secondo EN17032 - Raffreddamento: Da +65°C a +10°C in 120 minuti. **Congelamento**: Da +65°C a -18°C in 270 minuti).



DATI MACCHINE	AP BC 03	AP BC 05	AP BC 08	AP BC 10
Teglie gn 1/1 n.	3	5	8	10
Teglie euronorm 40x60	-	5	8	10
Produzione kg ciclo refrigerazione min.120	12	125	24	30
Produzione kg ciclo congelamento min.270	6	15	40	50
Distanza tra teglie mm	65	65	65	65
Spessore isolamento	35	60	60	60
Tipo abbattimento	misto	misto	misto	misto
Gas R-290				
Carica gas raffreddamento (kg)	0,130	0,450	0,450	0,450
Apertura opposta	no	no	no	no
Allarme haccp	no	no	no	no

DATI TECNICI	AP BC 03	AP BC 05	AP BC 08	AP BC 10
Larghezza mm	590	790	790	790
Profondità mm	700	720	820	820
Altezza mm	520	850	1290	1420
Peso con imballo Kg	62	111	151	162
Volume m3	0,21	0,48	0,83	0,91
Alimem. Elettr 230 V 1+N – 50 Hz	230/50	230/50	230/50	230/50
POTENZE ELETTRICHE				
Potenze watt	410	550	713	1426
Capacità di raffreddamento	565	710	1180	1620
ACCESSORI				
Sonda al cuore. No calda	Si	Si	Si	Si

ASPES (VA) Tel.0331-721091-720948 Fax.0331-720948
www.aspesprofessional.it **info@aspesprofessional.it**