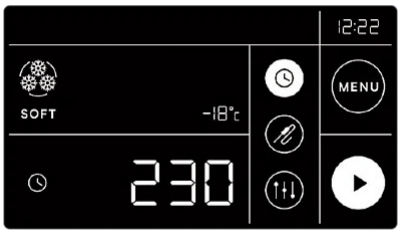
Controllo intuitivo, grande libertà

Smart ed essenziale, il display touch da 5 pollici, collocato a portata di mano e di sguardo sulla porta dell'abbattitore, offre un'immediata visibilità e interazione con le funzioni, rappresentate da simboli intuitivi e di facile lettura



Modello: **KPFRAB3203**

ABBATTITORE DI TEMPERATURA PER LA PICCOLA - MEDIA RISTORAZIONE E PASTICCERIA. VERSIONE SUPER. CAPACITÀ TEGLIE 16 x GN 1/1 - 16 x EN1 (600 x 400). UNITÀ MOTOCONDENSANTE AD ARIA - GAS R290.

+3°C	-5°C / -40°C	-2°C / +18°C	-18°C / -21°C	-18°C	
Abbattimento soft o hard	Ciclo continuo	Conservazione	Conservazione negativa	Surgelazione soft o hard	Refrigerante ecologico

CE CB

via Piccard, 18 - 42124 - REGGIO EMILIA
tel 0522/306.783 | r.a. - fax 0522/792.286
info@digrim.it - www.kipro.it

MODALITÀ DI UTILIZZO

- ABBATTIMENTO POSITIVO +90 / +3°C AL CUORE SOFT E HARD
- CONSERVAZIONE A +3°C A FINE CICLO
- SURGELAZIONE RAPIDA +90 / -18°C AL CUORE SOFT E HARD
- CONSERVAZIONE A -18°C A FINE CICLO
- CICLO AUTOMATICO SANIFICAZIONE PESCE
- CICLO AUTOMATICO INDURIMENTO GELATO

DOTAZIONI DI CONTROLLO

- Interfaccia comandi con display a colori touch screen da 5"
- Connettività disponibile a richiesta
- Sonda al cuore riscaldata, con 4 punti di misurazione e dotata di connettore rapido
- Processi identificabili tramite pittogrammi e testi
- Connessione Bluetooth attivabile tramite applicazione gratuita per monitorare e scaricare i dati HACCP (optional)
- Visualizzazione allarmi.
- Microinterruttore arresto ventilazione interna all'apertura porta.
- Programmi personalizzabili per le proprie ricette

CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE

- Esterno in acciaio inox satinato Scotch Brite
- Isolamento in PU privo di CFC e HCFC ad alta densità (42 kg/m3).
- Evaporatore ad alta ventilazione per garantire la massima efficienza del sistema di raffreddamento
- Rivestimento interno completamente raggiato in acciaio inox
- Fondo interno stampato a contenimento.
- Guarnizione magnetica sui 4 lati della porta
- Elettroventilatori in materiale composito a flusso indiretto sul prodotto
- Montanti reggi guide laterali, con forature a passo 18 mm
- Protettore termico a riarmo automatico a salvaguardia del compressore
- Batteria evaporante in rame-alluminio, verniciata a cataforesi
- Batteria condensante in rame con alette in alluminio ad alta resa termica
- Maniglia ergonomica ad incasso a tutta altezza
- Resistenza anticondensa posta sulla cornice della scocca, sotto la battuta
- Guide a doppio passo (GN-EN) in acciaio inox, removibili e dotate di sistema antiribaltamento
- Slitta per inserimento etagere
- Spessore di isolamento: 60mm.
- Riscaldamento cornice porta

PULIZIA E MANUTENZIONE

- Facilità di lavaggio e sicurezza igienica grazie alla batteria evaporatore sospesa.
- Facilità di pulizia secondo la normativa igiene UNI EN 14159 .

UNITA' MOTOCONDENSANTI

- Su richiesta predisposizione per altre tipologie di gas refrigerante
- Dispositivo automatico di sbrinamento ed evaporazione acqua di condensa.
- Refrigerante ecologico R290

VERSIONI DISPONIBILI

- Modello con ruote
- Modello con porta incernierata a sinistra

DOTAZIONE DI SERIE

- Paratie porta griglie amovibili senza attrezzi, realizzate in acciaio inox AISI 304 18/10, con guide a doppia "L"
- Connessione USB per upload e download
- Sonda al cuore riscaldata, con 4 punti di misurazione e dotata di connettore rapido

via Piccard, 18 - 42124 - REGGIO EMILIA
tel 0522/306.783 | r.a. - fax 0522/792.286
info@digrim.it - www.kipro.it

OPTIONAL DA RICHIEDERE ALL'ORDINE

CA-161: Imballo in cassa di legno
PSX-161: Porta con cerniere a sinistra
ICEK-161: Kit gelateria - 7 coppie guide + 7 griglie GN 1/1
SKRT-02: Kit ruote, di cui 2 con freno
MK161F: Kit versione marina - Food zone full AISI 304, piedini flangiati, paratie antiribaltamento

TENSIONI SPECIALI DA RICHIEDERE ALL'ORDINE

TS-161-208-3-60Hz-SO: 3-AC 208/230 V - 60 Hz
TS-161-360-3N-60Hz-SO: 3N-AC 360/400 V - 60 Hz

via Piccard, 18 - 42124 - REGGIO EMILIA
tel 0522/306.783 | r.a. - fax 0522/792.286
info@digrim.it - www.kipro.it

Capacità

Capacità		16 x GN 1/1 16 x EN1 (600 x 400)			
Interasse	mm	73	inch	2.9
N° teglie - h 20		28		
Interasse teglie - h 20	mm	36.5	inch	1.4
N° teglie - h 40		18		
Interasse teglie - h 40	mm	54.75	inch	2.2
N° teglie - h 65		14		
Interasse teglie - h 65	mm	73	inch	2.9
Interasse minimo	mm	18.25	inch	0.7

Dimensioni

Larghezza	mm	790	inch	31.1
Profondità	mm	870	inch	34.3
Altezza	mm	1960	inch	77.2
Larghezza imballo	mm	830	inch	32.7
Profondità imballo	mm	970	inch	38.2
Altezza imballo	mm	2110	inch	83.1
Peso netto	kg	210	lbs	463.1
Peso lordo	kg	250	lbs	551.3
Volume	m3	1.35	ft3	47.7
Volume imballo	m3	1.7	ft3	60.0
Larghezza porta	mm	670	inch	26.4
Profondità interna	mm	450	inch	17.7
Isolamento PU - Spessore	mm	60	inch	2.4

Dati tecnici

Temperatura di esercizio	°C	+3 / -40 °C	°F	NaN
Motore		A bordo		
Tipo Raffreddamento		Aria		
Isolamento PU - Spessore	mm	60	inch	2.4
Classe climatica		5		
GWP - Global Warming Potential		3		
Refrigerante - Tipo		R290		
Refrigerante - Quantità	g	2 x 150	oz	NaN

Alimentazione

Tensione di alimentazione		3N-AC 400 V
Assorbimento elettrico	A	6.33
Frequenza	Hz	50
Potenza elettrica totale	kW	3.196
Potenza frigorifera *	kW	2,690

Abbattimento

Capacità abbattimento positivo in 90' || +90 / +3°C	kg	80	lbs	176.4
Capacità Surgelazione in 240' || +90 / -18°C	kg	55	lbs	121.3
Capacità abbattimento positivo in 120' || +65 / +10°C - BC norma ISO 22042	kg	75	lbs	165.4
Capacità Surgelazione in 270' || +65 / -18°C - BF norma ISO 22042	kg	45	lbs	99.2
Tempo ciclo abbattimento positivo - BC norma ISO 22042	min	118		
Tempo ciclo surgelazione - BF norma ISO 22042	min	269		
Energia consumata abbattimento positivo - BC norma ISO 22042	kW h / kg	0,064		
Energia consumata ciclo surgelazione - BF norma ISO 22042	kW h / kg	0,228		

Connessione idraulica

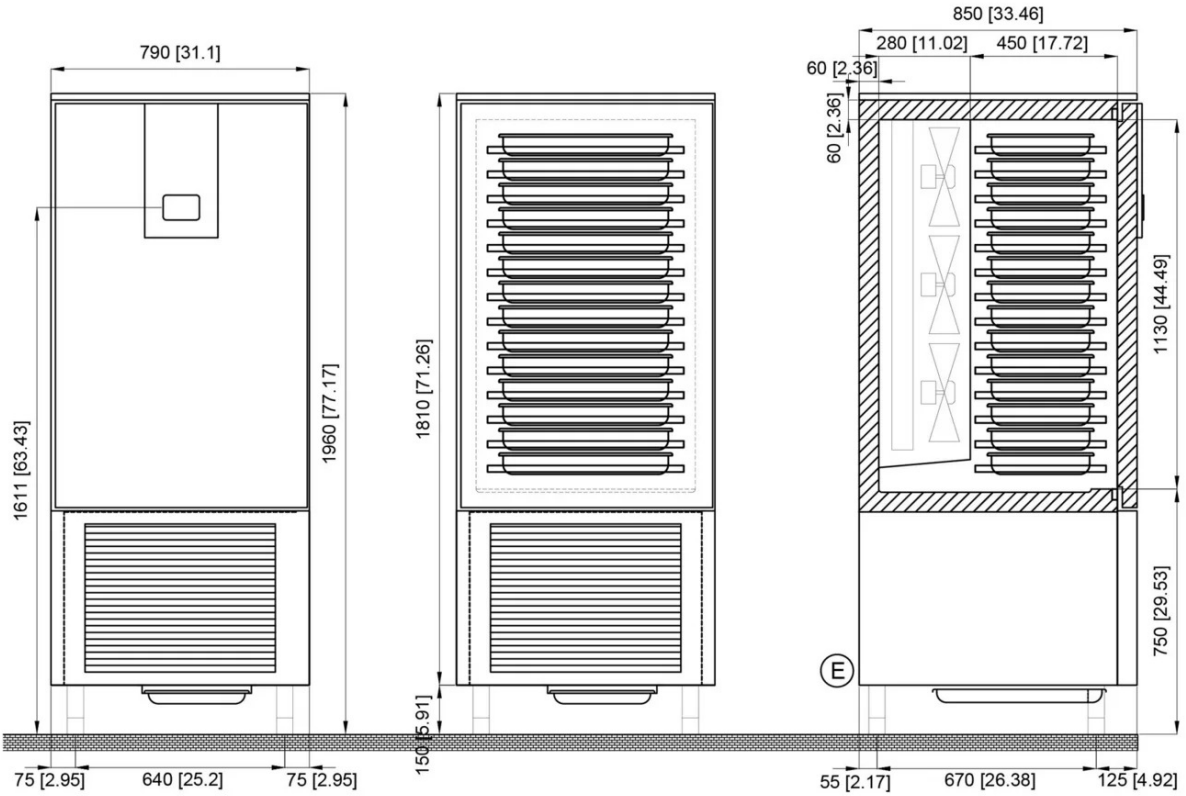
Scarico - ø	mm	1/2"	inch	NaN

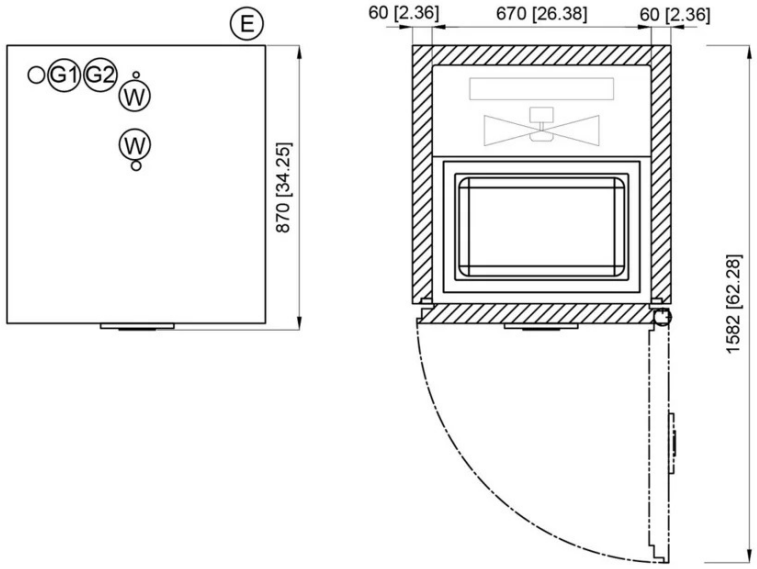
Emissioni

Rumorosità	db	< 70

* BT - Temperatura evap. -25°C / Temperatura cond. +45°C

via Piccard, 18 - 42124 - REGGIO EMILIA
tel 0522/306.783 | r.a. - fax 0522/792.286
info@digrim.it - www.kipro.it





13/1/2025

via Piccard, 18 - 42124 - REGGIO EMILIA
tel 0522/306.783 | r.a. - fax 0522/792.286
info@digrim.it - www.kipro.it