

Abbattitori di temperatura



Gli abbattitori della linea GREEN sono lo strumento ideale per chef, pasticceri e gelatieri che richiedono affidabilità e semplicità di utilizzo con un occhio all'ecologia. Sono infatti dotati di scheda elettronica semplificata, dall'utilizzo semplice ed intuitivo che consente di impostare il ciclo di abbattimento e le altre funzioni in tempi rapidissimi, e grazie al gas Propano, hanno un livello GWP basso che li rende eco friendly.

L'abbattimento può essere selezionato a tempo oppure a sonda da inserire nel cuore del prodotto. Vi è la possibilità di selezionare i seguenti programmi:

- **Soft chilling:** abbattimento positivo 'delicato' della temperatura (+3°C);
- **Hard chilling:** abbattimento positivo 'rapido' della temperatura (+3°C in 90'minutes), durante questa fase la temperatura dell'aria raggiunge -20°C;
- **Freezing:** surgelazione o congelamento (-18°C in 240'minutes) durante questa fase la temperatura dell'aria raggiunge -40°C;

DATI TECNICI:

Dimensioni esterne (WxDxH)
 Capacità teglie (passo teglie mm 67)
 Resa
 Potenza max assorbita *
 Potenza refrigerante **
 Gas
 Sistema sbrinamento
 Controllo ciclo: a tempo
 Controllo ciclo: a spillone
 Tensione alimentazione
 Classe climatica

KPFRAB3012

80x82x170
 10 GN 1/1
 10 EN (/60X40)
 +90/+3°C = 43 Kg
 +90/-18°C = 33 Kg
 1902
 2078
 R290
 Automatico gas caldo
 si
 si
 3x400V – 50Hz
 5

*Temperatura ambiente +32°C – campioni prodotto gr. 125 norme DIN 8953/8954

Evap. -10°C cond. +45°C *ASHRAE (Evap. -23,3°C cond. +54,4°C)



Sonda al cuore

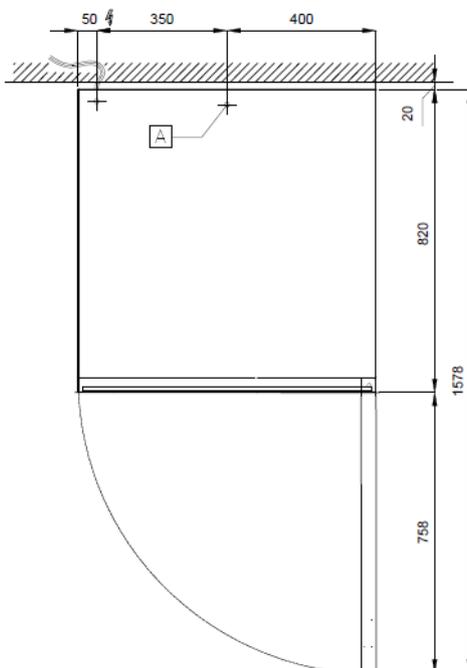
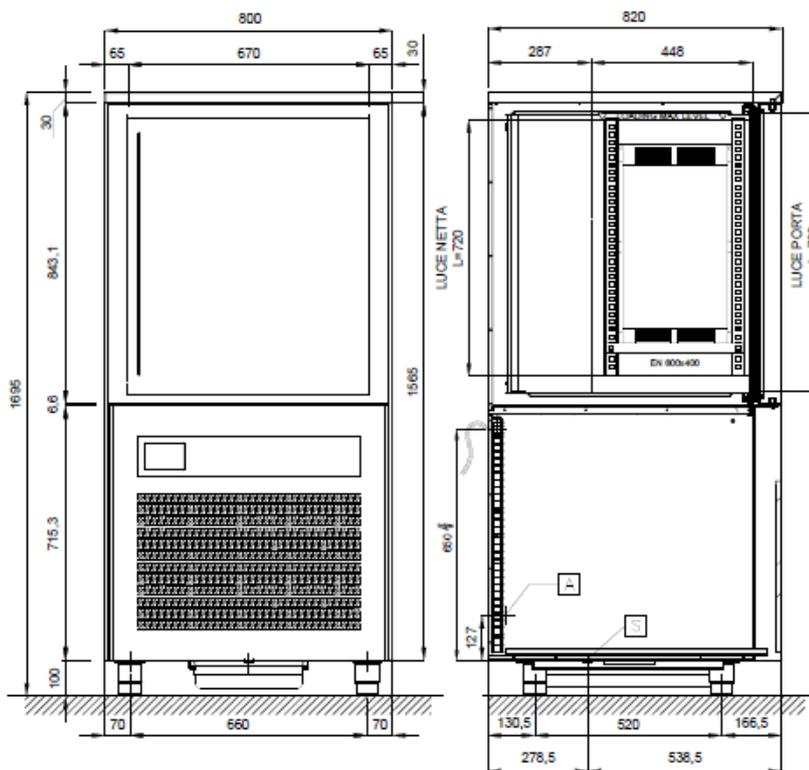


Dettagli della ventilazione interna



Pannello di controllo

SCHEMA DI INSTALLAZIONE:



 SCARICO CONDENZA

POTENZA MAX ASSORBITA : 1902 W
EVAP. -10°C; COND. +45°C

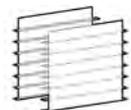
POTENZA REFRIGERANTE : 2078 W
ASHRAE: EVAP. -23.3°C; COND. +54.4°C

 ALIMENTAZIONE : 400 V ~ 3 - 50Hz
(* spina SHUKO) - Lunghezza cavo 5 mt

CAPACITA' LORDA : 234lt

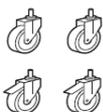
CAPACITA' NETTA : 173lt

ACCESSORI E MAGGIORAZIONI A RICHIESTA:

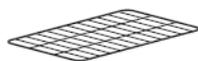


KPFRAB4002 Kit pasticceria per no. 10 teglie 60x40, passo mm 16,5 (maggiorazione)

KPFRAR4001 Coppia guide struttura portateglie 60x40



KPFRAB4004 Kit ruote Ø 100 mm



KPFRAB4007 Griglia inox GN 1/1

KPFRAB4008 Griglia inox cm 60x40



KPFRTA4010 Sistema supervisione Wi-Fi (maggiorazione)