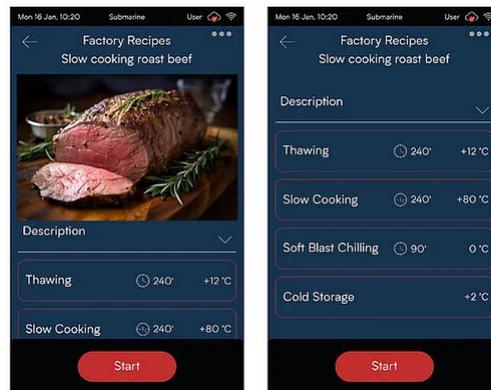


### Libertà di creare

Abbattimento positivo e negativo, decongelamento, lievitazione e fermalievitazione, pastorizzazione, lenta cottura, mantenimento della temperatura, essiccazione... sono solo alcune delle funzioni gestibili con immediatezza e precisione, singolarmente o concatenandole in un unico flusso.



### Modello: KPFRAB3204

ARMADIO MULTIFUNZIONE - 6 x GN 1/1 - 6 x EN1 (600 x 400) - UNITÀ MOTOCONDENSANTE AD ARIA - GAS R290  
 ● INTERFACCIA CON COMANDI TOUCH SCREEN E DISPLAY GRAFICO A COLORI DA 7"

|                          |                 |                |                |                        |                   |                 |                 |                 |                 |
|--------------------------|-----------------|----------------|----------------|------------------------|-------------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|
| +3 °C                    | -40 °C / -18 °C | -5 °C / -40 °C | -2 °C / +18 °C | -18 °C / -21 °C        | +10 °C / +16 °C   | +35 °C / +65 °C | -18 °C / +32 °C | +60 °C / +85 °C | +10 °C / +32 °C |
|                          |                 |                |                |                        |                   |                 |                 |                 |                 |
| Abbattimento soft o hard | Anisakis Killer | Ciclo continuo | Conservazione  | Conservazione negativa | Cristallizzazione | Disidratazione  | Fermalievita    | Lenta cottura   | Lievitazione    |

|                 |                 |                         |                |                          |                 |                 |                   |                      |                        |
|-----------------|-----------------|-------------------------|----------------|--------------------------|-----------------|-----------------|-------------------|----------------------|------------------------|
| -50 °C / +70 °C | +60 °C / +85 °C | +30 °C / +55 °C         | -18 °C / +3 °C | -18 °C                   | -35 °C / -18 °C | +38 °C / +50 °C |                   |                      |                        |
|                 |                 |                         |                |                          |                 |                 |                   |                      |                        |
| Mantenimento    | Pastorizzazione | Scioglimento cioccolato | Scongellamento | Surgelazione soft o hard | Tenia killer    | Yogurt          | Connessione Wi-Fi | Cold Cloud Friulinox | Refrigerante ecologico |

CE CB

## MODALITÀ DI UTILIZZO

- Abbattimento positivo +90°C / +3°C al cuore.
- Mantenimento Freeze -10°C.
- Mantenimento refrigerato +6°C.
- Mantenimento in temperatura +65°C.
- Lenta cottura a bassa temperatura fino a +85°C.
- Lievitazione con iniezione di umidità in camera.
- Scongellamento a temperatura e umidità controllate.
- Surgelazione rapida +90°C / -18°C al cuore.

## DOTAZIONI DI CONTROLLO

- Interfaccia comandi con display a colori touch screen da 7"
- Sonda al cuore riscaldata, con 4 punti di misurazione e dotata di connettore rapido
- Sistema di sanificazione camera con ioni attivi (HI-GIENE) attivabile dal controllo
- Processi identificabili tramite foto
- Connessione USB per upload e download dati e ricette
- Connettività IoT di serie
- Elettrovalvola di carico acqua.
- Visualizzazione allarmi.
- Blocco porta antiodore.
- Microinterruttore arresto ventilazione interna all'apertura porta.

## 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 raggato in acciaio inox
- Fondo interno stampato a contenimento.
- Resistenza anticondensa, posta sulla scocca sotto la battuta guarnizione magnetica
- Maniglia ergonomica Strongbox
- 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
- Sistema brevettato di iniezione dell'umidità in camera

## FUNZIONAMENTO

- Connessione Ethernet per download Log HACCP e service remoto.
- Conservazione automatica a fine ciclo di abbattimento.
- Funzione Multilivello.
- Asciugatura.
- Preraffreddamento cella.
- Cicli di sbrinamento automatici.
- Connessione Wi-Fi per download Log HACCP e service remoto.

## PULIZIA E MANUTENZIONE

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

## INSTALLAZIONE E AMBIENTE

- Certificazione Qualità ISO 9001 / Sicurezza ISO 45001 / Ambiente ISO 14001.
- Imballo riciclabile al 100%.

**UNITA' MOTOCONDENSANTI**

- Dispositivo automatico di sbrinamento ed evaporazione acqua di condensa.
- Refrigerante ecologico R290

**DOTAZIONE DI SERIE**

- Connessione Wi-Fi. Compatibile con standard IEEE 802.11g (2,4GHz)
- Paratie porta griglie amovibili senza attrezzi, realizzate in acciaio inox AISI 304 18/10, con guide a doppia "L"
- Sonda al cuore riscaldata, con 4 punti di misurazione e dotata di connettore rapido
- Connessione USB-C per upload e download
- Sistema di igienizzazione a ioni attivi Hi-Gene

**OPTIONAL DA RICHIEDERE ALL'ORDINE**

CA-061: Imballo in cassa di legno

PSX-061: Porta con cerniere a sinistra

SKRT-01: Kit ruote, di cui 2 con freno

MK051F: Kit versione marina - Food zone full AISI 304, piedini flangiati, paratie antiribaltamento

**TENSIONI SPECIALI DA RICHIEDERE ALL'ORDINE**

TS-061-208-1N-60Hz-HO: 1N-AC 208/230 V - 60 Hz

**Capacità**

|                         |                                   |          |
|-------------------------|-----------------------------------|----------|
| Capacità                | 6 x GN 1/1<br>6 x EN1 (600 x 400) |          |
| N° teglie - h 20        | 10                                |          |
| Interasse teglie - h 20 | mm 35                             | inch 1.4 |
| N° teglie - h 40        | 6                                 |          |
| Interasse teglie - h 40 | mm 52.5                           | inch 2.1 |
| N° teglie - h 65        | 5                                 |          |
| Interasse teglie - h 65 | mm 70                             | inch 2.8 |
| Interasse minimo        | mm 17.5                           | inch 0.7 |

**Dimensioni**

|                          |         |           |
|--------------------------|---------|-----------|
| Larghezza                | mm 790  | inch 31.1 |
| Profondità               | mm 820  | inch 32.3 |
| Altezza                  | mm 900  | inch 35.4 |
| Larghezza imballo        | mm 830  | inch 32.7 |
| Profondità imballo       | mm 920  | inch 36.2 |
| Altezza imballo          | mm 1050 | inch 41.3 |
| Peso netto               | kg 110  | lbs 242.6 |
| Peso lordo               | kg 150  | lbs 330.8 |
| Volume                   | m3 0.6  | ft3 21.2  |
| Volume imballo           | m3 0.8  | ft3 28.3  |
| Larghezza porta          | mm 670  | inch 26.4 |
| Profondità interna       | mm 435  | inch 17.1 |
| Isolamento PU - Spessore | mm 60   | inch 2.4  |

**Dati tecnici**

|                                |                 |          |
|--------------------------------|-----------------|----------|
| Temperatura di esercizio       | °C +85 / -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 150           | oz 5.29  |

**Alimentazione**

|                           |             |  |
|---------------------------|-------------|--|
| Tensione di alimentazione | 1N-AC 230 V |  |
| Assorbimento elettrico    | A 10.21     |  |
| Frequenza                 | Hz 50       |  |
| Potenza elettrica totale  | kW 1.926    |  |
| Potenza frigorifera *     | kW 1,137    |  |
| Potenza in riscaldamento  | kW 0.5      |  |

**Abbattimento**

|                                                                             |                 |          |
|-----------------------------------------------------------------------------|-----------------|----------|
| Capacità abbattimento positivo in 90'    +90 / +3 °C                        | kg 35           | lbs 77.2 |
| Capacità Surgelazione in 240'    +90 / -18 °C                               | kg 25           | lbs 55.1 |
| Capacità abbattimento positivo in 120'    +65 / +10 °C - BC norma ISO 22042 | kg 30           | lbs 66.2 |
| Capacità Surgelazione in 270'    +65 / -18 °C - BF norma ISO 22042          | kg 20           | lbs 44.1 |
| Tempo ciclo abbattimento positivo - BC norma ISO 22042                      | min 94          |          |
| Tempo ciclo surgelazione - BF norma ISO 22042                               | min 266         |          |
| Energia consumata abbattimento positivo - BC norma ISO 22042                | kW h / kg 0.062 |          |
| Energia consumata ciclo surgelazione - BF norma ISO 22042                   | kW h / kg 0.221 |          |

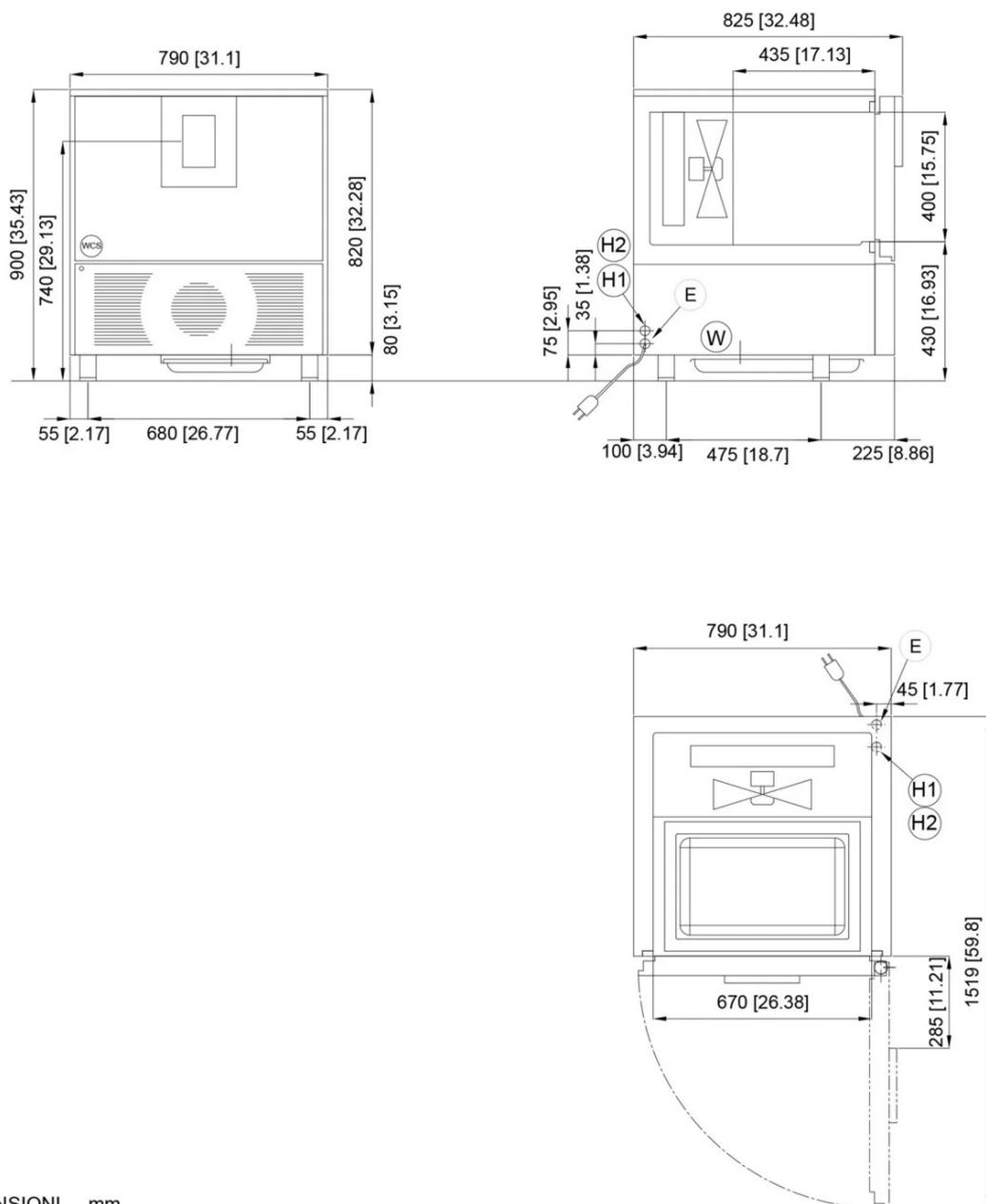
**Connessione idraulica**

|             |       |          |
|-------------|-------|----------|
| Scarico - ø | mm 50 | inch 2.0 |
|-------------|-------|----------|

**Emissioni**

|            |         |
|------------|---------|
| Rumorosità | db < 70 |
|------------|---------|

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



DIMENSIONI mm  
DIMENSIONS [in]

- E** CONNESSIONE ELETTRICA  
ELECTRICAL CONNECTION
- W** CONNESSIONE SCARICO OPZIONALE  
OPTIONAL DRAIN CONNECTION
- H1** CONNESSIONE INGRESSO H2O 1/2"  
INLET WATER CONNECTION 1/2"
- H2** CONNESSIONE USCITA H2O 1/2"  
EXHAUST WATER CONNECTION 1/2"
- WCS** CONNESSIONE OPZIONALE PER DOCCETTA ESTERNA  
CONNECTION OPTIONAL FOR HAND SHOWER