



Serie Pastry & Bakery

Abbattitori Surgelatori di temperatura

N. 5 teglie EN 60x40x6H cm



Codice commerciale	DFS51M
Produttività per ciclo	20 Kg da +90°C a +3°C al cuore in 90 min; 12 Kg da +90°C a -18°C al cuore in 240 min
Caratteristiche tecniche	<ul style="list-style-type: none"> • Struttura monocorpo, esterno ed interno in acciaio inox AISI 304. Porta, fianchi, cruscotto e top satinati. Finitura Scotchbrite. • Coibentazione con iniezione di poliuretano espanso, spessore 55 mm, densità 40kg/m³, senza utilizzo di CFC. • Camera di raffreddamento con angoli arrotondati e foro scarico condensa sul fondo. • La camera di raffreddamento può accogliere teglie EN 60x40 (nr 6 EN 60x40x4H cm oppure nr 5 EN 60x40x6H cm) • Cremagliera smontabile realizzata in inox AISI 304, passo 30 mm. • Piano di lavoro alto 80 mm, realizzato in acciaio inox AISI 304, con scheda comandi sul fronte. • Porta reversibile, con profili riscaldati automaticamente e dotata di maniglia integrata in acciaio inox a tutta altezza • Grado di protezione all'acqua IP24 • Batteria di scambio evaporante rame alluminio protetta contro l'ossidazione. • Fluido refrigerante: R404A. • Pannello di protezione ventole incernierato ed apribile per permettere facile accessibilità all'evaporatore e motoventilatore durante le operazioni di pulizia. • Funzionamento interno cella con ventilazione forzata non diretta sull'alimento. • Controllo temperatura evaporazione mediante valvola termostatica. • Sbrinamento manuale ad aria • Potenza frigorifera: 887 W alla temperatura di evaporazione di -23,3°C, condensazione di +53,5°C. • Raffreddamento ad aria. • Temperatura di funzionamento esterna +32°C. Classe Climatica 4, temperatura ambiente 30°C con umidità relativa 55%. • Dotazione: sonda al cuore e bacinella in plastica posta sul fondo esterno al fine di favorire il deposito dell'acqua di sbrinamento. • Piedi in acciaio inox regolabili in altezza da 75 a 108 mm.
Caratteristiche funzionali	<p>Pannello comandi con display a segmenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Abbattimento rapido, a tempo e/o con sonda al cuore, da +90°C a +3°C • Surgelazione rapida, a tempo e/o con sonda al cuore, da +90°C a -18°C <p>Possibilità di effettuare un ciclo in modalità HARD oppure SOFT.</p> <p>In caso di mancato inserimento della sonda al cuore, in automatico, Joy effettua un ciclo a tempo</p> <ul style="list-style-type: none"> • Preraffreddamento: idoneo a raffreddare la camera, prima dell'inserimento degli alimenti, ad una temperatura di -25°C . • Dopo ogni ciclo, il cibo viene messo in sicurezza attraverso il passaggio automatico alla fase di Conservazione positiva (+2°C) e/o negativa (-22°C)
Dimensioni esterne	74,5 x 72 x 90 cm
Dimensioni interne	L. 62.5 x P 62 x alt. 37 cm
Potenza elettrica	Kw 1,35 - Allacciamento standard: V-Hz 230V 1N-/50Hz
Peso Lordo/Netto	Kg 130/120