

Abbattitori rapidi di temperatura per carrelli

Blast chiller – shock freezer | Abatidores de temperatura

NSC



Abbattitori surgelatori rapidi, per l'abbattimento di prodotti di panificazione e pasticceria.

Raggiungimento della temperatura pari a -18°C al cuore del prodotto. Possibilità di selezionare un abbattimento a tempo o a temperatura.

Raggiunta la temperatura o il tempo la macchina si porta alle condizioni di conservazione.

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

- > Struttura realizzata con pannelli sandwich con spessore di 100mm e angoli interni arrotondati per facilitare la pulizia.
- > Due opzioni disponibili:
Ver.A: acciaio inox AISI 304 (interno standard)
Ver. AA: interno/esterno inox a richiesta
- > Unità di condensazione remota (5m), distanze superiori devono essere concordate e comunicate in fase di definizione tecnica della macchina.
- > Evaporatori con sbrinamento a gas caldo.
Versione a tunnel con porte contrapposte (per i modelli con 2 porte)
Le versioni a 4 carrelli sono predisposte con compressori bi-stadio

Shock freezing chamber suitable for bakery and pastry products

Suitable for reaching -18°C to the core of the product. The controller allow the user to set the shock freezing by time or by temperature.

Reached the temperature, the machine automatically works on the conservation conditions.

MAIN FEATURES

- > Sandwich insulation panels, non toxic and plastic bonded laminate structure (inox on request). Thickness panel 100mm.
- > Two option available:
Ver. A:inox AISI 304 (standard version)
Ver.AA: on request completely inox version
- > Remote condensing unit (5m), higher distances must be agreed with technical dep.
Hot gas defrosting
- > Tunnel version with opposite doors available (for two doors models)
For trolleys version prepared with two-stage compressor

Abatidores de temperatura estudiados para el abatimiento rápido y la ultra congelación de los productos de panificación y de repostería.

Conseguimento de la temperatura igual a 18°C al Corazon del product. Posibilidad de seleccionar un abatimiento de tiempo o de temperatura.

Conseguida la temperatura o el tiempo la maquina alcanza las condiciones de conservacion.

CARACTERISTICAS PRINCIPALES

- > Realizados con estructura monolítica, constituida de paneles sándwich aislados y auto portantes de acabado lizo de espesor de 100mm. y ángulos internos redondeados.
- > Dos opciones de acabado interno:
Ver.A: acero inox AISI 304
Ver.AA:bajo petición version interno/externo inox
- > Unidad condensadora remota (5 m), distancias superiores deben ser concordadas y comunicadas en fase de definición tecnica del equipo
- > Evaporadores con descongelación de gas caliente
Version a tunel con puertas contrapuestas (por los models 2 puertas)
Las versiones de 4 carros estan predisuestas con compresores bi-estadio

NSC		Larghezza ext Exit width Largo exterior	Profondità est Ext depth Ancho exterior	n° porte Doors Puertas	Luce netta porta Net door width Largo neto de la puerta	Larghezza interna netta Net internal width Largo neto interior	Profondità netta interna Net internal depth Ancho neto interior	Carrelli 60 x 40 Trolleys 60 x 40 Carros 60 x 40	Carrelli 60 x 80 Trolleys 60 x 80 Carros 60 x 80	Carrelli 80 x 120 Trolleys 80 x 120 Carros 80 x 120	Alimentazione Voltage Voltaje	Potenza elettrica max assorbita Max power Potencia maxima
158	128	62,2 in	50,4 in	1	30,7 in	30,7 in	45,7 in	1	0	0	Q	6 kW
	158		62,2 in				57,5 in	2	0	0	Q	12 kW
	188		74,0 in				69,3 in	2	0	0	Q	12 kW
	218		85,8 in				81,1 in	2	0	0	Q	12 kW
	248		97,6 in				92,9 in	3	0	0	Q	15 kW
	278		109,4 in				104,7 in	3	0	0	Q	15 kW
	308		121,3 in				116,5 in	4	0	0	Q	18 kW
	338		133,1 in				128,3 in	4	0	0	Q	18 kW
	368		144,9 in				140,2 in	5	0	0	Q	26 kW
	398		156,7 in				152,0 in	5	0	0	Q	26 kW
	188		128				74,0 in	50,4 in	1	30,7 in	30,7 in	45,7 in
158		62,2 in	57,5 in	2	1	0		Q				12 kW
188		74,0 in	69,3 in	2	1	0		Q				12 kW
218		85,8 in	81,1 in	2	2	0		Q				15 kW
248		97,6 in	92,9 in	3	2	0		Q				15 kW
278		109,4 in	104,7 in	3	2	0		Q				15 kW
308		121,3 in	116,5 in	4	3	0		Q				26 kW
338		133,1 in	128,3 in	4	3	0		Q				26 kW
368		144,9 in	140,2 in	5	3	0		Q				26 kW
398		156,7 in	152,0 in	5	4	0		Q				31 kW
218		128	85,8 in	50,4 in	1	37,4 in		37,4 in				45,7 in
	158	62,2 in		57,5 in			4		1	1	Q	18 kW
	188	74,0 in		69,3 in			4		1	1	Q	18 kW
	218	85,8 in		81,1 in			4		2	1	Q	18 kW
	248	97,6 in		92,9 in			6		2	1	Q	31 kW
	278	109,4 in		104,7 in			6		2	2	Q	31 kW
	308	121,3 in		116,5 in			8		3	2	Q	38 kW
	338	133,1 in		128,3 in			8		3	2	Q	38 kW
	368	144,9 in		140,2 in			10		3	2	Q	50 kW
	398	156,7 in		152,0 in			10		4	3	Q	50 kW

OPZIONI DISPONIBILI

- 01. Fronte cella acciaio inox
- 02. Fronte cella in PET grigio
- 03. Carpenteria quadro elettrico in acciaio inox
- 04. Kit installazione remoto fino a 5m
- 05. Kit installazione remoto fino a 10m
- 06. Maniglia tipo Stuv con chiave
- 07. Versione a 60Hz
- 08. Unità frigorifera carenata
- 09. Unità frigorifera silenziata
- 10. Struttura sostegno unità
- 11. Imballo gabbia
- 12. kit attacco rapido linea gas
- 13. Versione a tunnel [porta aggiuntiva + rampa + protezione + doppio touch]
- 14. Versione con divisorio interno
- 15. Porta aggiuntiva 1 battente
- 16. Porta aggiuntiva 2 battenti

OPTIONS AVAILABLE

- 01. Stainless steel front chamber
- 02. Grey PET front chamber
- 03. Stainless steel electrical switchboard
- 04. Installation remote kit up to 5m
- 05. Installation remote kit up to 10m
- 06. Rotating handle with key
- 07. 60Hz version
- 08. Sheltered refrigeration unit
- 09. Low noise refrigeration unit
- 10. Refrigeration unit brackets
- 11. Crate package
- 12. Refrigerant fast connections
- 13. Tunnel version [double door + ramp + protections + double touch panel]
- 14. Internal partition version
- 15. Additional door 1 leaf
- 16. Additional door 2 leaves

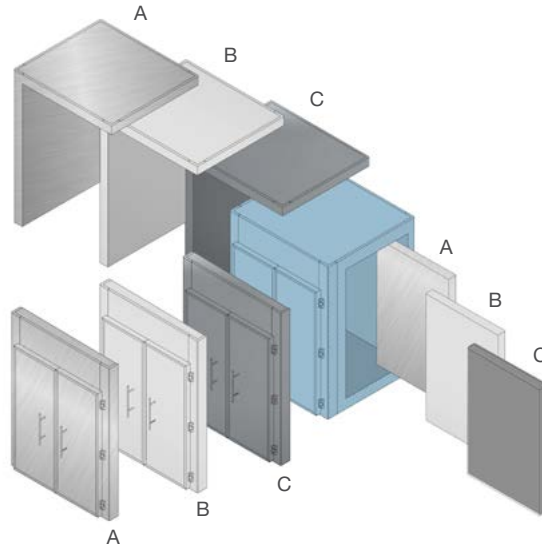
OPCIONES DISPONIBLES

- 01. Fronte camara en acero inoxidable
- 02. Fronte camara en PET gris
- 03. Cuadro electrico en acero inoxidable
- 04. Kit de instalacion hasta 5m
- 05. Kit de instalacion hasta 10m
- 06. Manija giratoria con llave
- 07. Version a 60Hz
- 08. Unità de refrigeracion con carcasa
- 09. Unità de refrigeracion silenciada
- 10. Soportes para unidad de refrigeracion
- 11. Embalaje en caja
- 12. Conexiones rapida linea refrigerante
- 13. Version de tunel [puerta double + rampa + protecciones + double control tactil]
- 14. Version con divisor interno
- 15. Puerta adicional 1 llamador
- 16. Puerta adicional 2 llamadores

OPZIONI FINITURA

FINISHING OPTIONS

OPCIONES DE ACABADO



	Finitura interna Internal finishing Acabado interno	Finitura esterna External finishing Acabado externo	Finitura fronte cella Front chamber finishing Acabado frente camara
Lamiera preverniciata bianca White pre-painted sheet Chapa prebarnizada blanco	B	B	B
Acciaio inox AISI 304 Stainless steel AISI 304 Acero inox AISI 304	A	A	A
Lamiera plastificata grigia PET PET sheet grey Chapa PET gris	C	C	C

