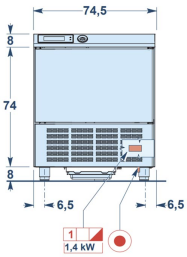
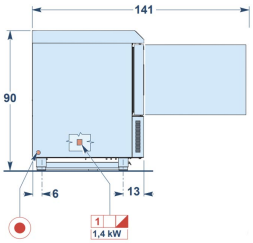
PROJECT Food®
VIA PIER ENRICO MOTTA n° 50
15033 - CASALE MONFERRATO (AL)
W: www.projectfood.it
E: info@projectfood.it
T: 0142578990
P.IVA: IT02579710068

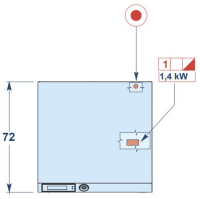
ABBATTITORE DI TEMPERATURE CON CICLO ANISAKI 24H/15H, PREDISPOSTO PER 5 TEGLIE GN 1/1 O 600X400

COD: PF511ASA









DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Abbattitore di Temperature Digitale in Acciaio Inox, Predisposto per 5 Teglie GN 1/1 o 5 Teglie 600x400

L'Abbattitore è un prodotto fondamentale in tutte le cucine in quanto aumenta la qualità degli alimenti che servite ai vostri clienti e permette la sicurezza igienica alimentare.

PROJECT Food ®
VIA PIER ENRICO MOTTA n° 50
15033 - CASALE MONFERRATO (AL)
W: www.projectfood.it
E: info@projectfood.it
T: 0142578990
P.IVA: IT02579710068

Il vantaggio di un rapido raffreddamento di un cibo è quello di mantenerne inalterate le proprietà organolettiche evitando la formazione di batteri nocivi.

L' abbattitore Projectfood è programmabile sia per l'**abbattimento positivo (+3°C)** sia per **l'abbattimento negativo (surgelazione a -18°C)** dei cibi introdotti freschi o già cotti con temperatura anche di 90 °C.

L'abbattitore raggiunge una **temperatura di circa -30°C/-35°C in camera** e di **-18°C/-20°C al cuore.**

La sonda al cuore (o sonda spillone) serve a verificare la temperatura "al cuore", cioè esattamente al centro dei prodotti che andiamo ad abbattere. Infatti, soprattutto nei prodotti di un certo volume, come gli arrosti o le teglie di ragù, la parte esterna dei cibi si congela immediatamente, mentre quella interna, il cuore, ha bisogno di più tempo per raggiungere la stessa temperatura.

Con la sonda al cuore riusciamo dunque a misurare la temperatura esatta al cuore del nostro cibo. Essa non sarà necessaria nel caso di cibi con un volume molto ridotto (esempio pasta fresca).

CARATTERISTICHE TECNICHE:

-Scheda comandi LCD + encoder, multilingue, multisettore con possibilità di scegliere fra la modalità di abbattimento/congelamento a tempo o con sonda al cuore, intervenendo sui diversi parametri.

-L'**isolamento** è in poliuretano ad alta densità iniettato ad alta pressione **spessore 55 mm**

-Lo sbrinamento è manuale temporizzato (bacinella raccolta acqua di sbrinamento formato GN 1/1 altezza 40, inclusa).

-L'abbattitore raggiunge una **temperatura di circa -30°C/-35°C in camera** e di **-18°C/-20°C al cuore.**

-**SONDA MULTIPOINT**: per il controllo costante delle temperature in camera e rilievo dei funzionamenti anomali, segnalando e memorizzando ogni eventuale scostamento.

-**HACCP ALARMS:** La presenza di un allarme viene visualizzato sul display. Gli allarmi vengono registrati in una lista (30 allarmi in memoria). Tutte le attività sono memorizzate fino a n. 110

Sopra l'abbattitore si può posizionare un forno.

PROGRAMMI /CICLI DI LAVORAZIONE:

-**I.F.R.:** sistema brevettato di abbattimento positivo che in modo automatico ottimizza il processo per qualsiasi tipologia di alimento, indipendentemente dalla pezzatura e dalla quantità, prevenendone il suo congelamento superficiale, grazie all'utilizzo di una sonda spillone multipoint a tre sensori.

-**SOFT +3°C**: ciclo effettuato mediante sonda al cuore o a tempo, idoneo per raffreddare alimenti fino a

PROJECT Food ®
VIA PIER ENRICO MOTTA n° 50
15033 - CASALE MONFERRATO (AL)
W: www.projectfood.it
E: info@projectfood.it
T: 0142578990
P.IVA: IT02579710068

+3°C, utilizzando una temperatura camera intorno a 1°C.

- **HARD +3°C**: ciclo effettuato mediante sonda al cuore o a tempo, idoneo per raffreddare alimenti fino a +3°C, utilizzando una temperatura camera variabile da -15°C a 1°C.

- **SOFT -18°C**: ciclo effettuato mediante sonda al cuore o a tempo, idoneo per congelare alimenti fino a -18°C, utilizzando una temperatura camera variabile da 1°C a -36°C.

-**HARD -18°C:** ciclo effettuato mediante sonda al cuore o a tempo, idoneo per congelare alimenti fino a -18°C, utilizzando una temperatura camera che può raggiungere i -36°C.

- **INFINITY:** ciclo di abbattimento/congelamento a tempo che ha durata infinita, idoneo per raffreddare teglie di alimenti di diversa tipologia. E' possibile controllare la temperatura al cuore.

-**AUTOMATICI**: cicli di lavoro consigliati dal costruttore. Possibilità di selezione del carico. **Tra i 56 cicli automatici:**

 ANISAKIS 24h* ciclo di surgelazione che permette il preventivo e completo risanamento del prodotto ittico.

La sonda rileva il raggiungimento della temperatura al cuore dell'alimento di -20°C dando l'input alla macchina di far partire la fase della "devitalizzazione per 24ore"

 ANISAKIS 15h* ciclo di surgelazione che permette il preventivo e completo risanamento del prodotto ittico.

La sonda rileva il raggiungimento della temperatura al cuore dell'alimento di -35°C dando l'input alla macchina di far partire la fase della "devitalizzazione per 15ore"

MEMORIZZATI/ PREFERITI: 10 cicli di abbattimento e 10 cicli di congelamento che possono essere configurati secondo le esigenze dell'utente. Si possono rendere PREFERITI 10 di questi programmi.

- MULTY: ciclo di abbattimento/congelamento a tempo, organizzato per livelli di carico, con possibilità di lettura sonda spillone, dando ad ogni livello il suo tempo.

- BANQUETING: ciclo dedicato al settore ristorazione, ottimale per la preparazione di prodotti da Banqueting.

- VACUUM: ciclo dedicato al settore ristorazione, per la preparazione di prodotti prima di una fase di sottovuoto.

- SMART ON: ciclo con avvio automatico. Inserito un prodotto caldo se viene rilevato un aumento di temperatura della camera, dopo 5 minuti, si avvia automaticamente un ciclo Soft +3°C, a sonda o a

PROJECT Food ®
VIA PIER ENRICO MOTTA n° 50
15033 - CASALE MONFERRATO (AL)
W: www.projectfood.it
E: info@projectfood.it
T: 0142578990
P.IVA: IT02579710068

tempo, in funzione dell'utilizzo o meno dello spillone.

- CONSERVAZIONE: passaggio automatico alla fase di conservazione dopo il ciclo di abbattimento/congelamento

- RAFFREDDA: idoneo a raffreddare la camera, prima dell'inserimento degli alimenti, ad una temperatura di -25°C .

DATI TECNICI

Peso	122 kg
Dimensioni Esterne LxPxH (mm)	L745 x P720 x H900 mm
Struttura Interna	in Acciaio Inox 304
Capacità Teglie	5
Temperatura	-30°C/-35°C in camera -18°C/-20°C al cuore.
Spessore Isolamento	55 mm
Spazio Tra Teglie	65 mm
Altezza Luce Porta	370 mm
Larghezza Luce Porta	620 mm
Profondità Interna	720 mm
Resa Surgelamento	13 Kg -18 °C
Resa Abbattimento	22 Kg + 3°C
Controllo Temperatura	Digitale
Guarnizione	ad Incastro
Alimentazione	230/1N/50 Monofase
Potenza Assorbita (watt)	1400 Watt
Gas Refrigerante	R452A
Sbrinamento	Meccanico Temporizzato