

mondial forni
bakery projects

Abbattitori a teglie

Armadi serie ABT

Enfriadores rápidos para bandejas

Armarios serie ABT



Caratteristiche generali

Características generales

Armadi consigliati per il trattamento dei prodotti di pasticceria e gastronomia.

Sono possibili due diverse modalità di funzionamento:

- abbattimento della temperatura al cuore del prodotto da +70°C a +3°C entro 90 minuti, con la possibilità di scegliere tra due differenti temperature dell'aria di raffreddamento, per prodotti normali e per prodotti delicati.
- abbattimento della temperatura al cuore del prodotto da +70°C a -18°C entro 240 minuti.

Al termine di ciascuna delle due fasi sopradescritte si attiva una fase di conservazione, per il mantenimento del prodotto ad una temperatura costante (rispettivamente +3°C e -18°C).

Gli armadi sono conformi alle seguenti Direttive Europee:

- Direttiva Macchine 98/37/CE
- Direttiva per dispositivi in pressione "PED" 97/23/CE
- Direttiva Bassa Tensione 2006/95/CE
- Direttiva Compatibilità Elettromagnetica 89/336/CEE (92/31/CEE - 93/68/CEE)
- Direttiva "Materiali in contatto con alimenti" 89/109 CEE

Armarios aconsejados para el tratamiento de los productos de pastelería y gastronomía.

Son posibles dos diferentes modalidades de funcionamiento:

- abatimiento de la temperatura en el centro del producto de +70°C a +3°C dentro de 90 minutos, con la posibilidad de elegir entre dos diferentes temperaturas del aire de refrigeración, para productos normales y otra para productos delicados.
- abatimiento de la temperatura en el centro del producto de +70°C a -18°C dentro de 240 minutos.

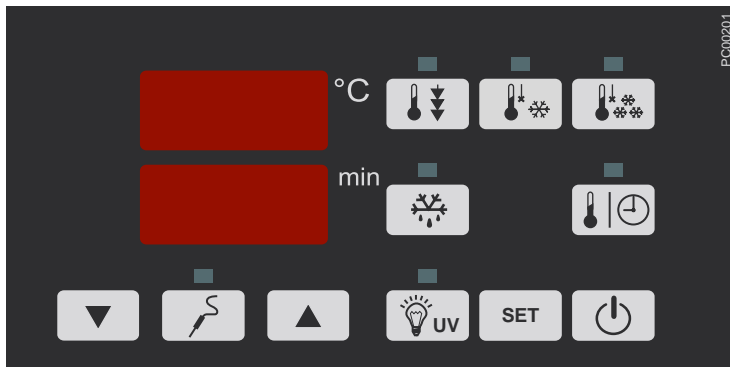
A la terminación de cada una de las dos fases que se han descrito antes, se activa una fase de conservación, para el mantenimiento del producto a una temperatura constante (respectivamente +3°C y -18°C). Las cámaras se han construido cumpliendo las siguientes Directivas Europeas:

- Directiva Máquinas 98/37/CE
- Directiva para dispositivos baja presión "PED" 97/23/CE
- Directiva Baja Tensión 2006/95/CE
- Directiva Compatibilidad Electromagnética 89/336/CEE(92/31/CEE - 93/68/CEE)
- Directiva "Materiales en contacto con alimentos" 89/109 CEE

	Componenti principali • Componentes principales
Range di funzionamento <i>Rango temp. de funcionamiento</i>	+70°C / -18°C (+158°F / 0°F)
Pannelli isotermici <i>Paneles isotérmicos</i>	Isolamento in poliuretano iniettato senza CFC, densità 42 kg/m ³ , spessore 60 mm <i>Aislamiento de poliuretano inyectado sin CFC, densidad 42 kg/m³, espesor 60 mm</i>
Giunzione tra i pannelli <i>Junta entre los paneles</i>	Monoscocca <i>Monocasco</i>
Angoli alla base dei pannelli <i>Ángulos en la base de los paneles</i>	Raggiati <i>Redondeados</i>
Superficie esterna / interna <i>Superficie externa /interna</i>	Acciaio inox AISI 304 <i>Acero inoxidable AISI 304</i>
Sistema di chiusura <i>Sistema de cierre</i>	Guarnizione magnetica perimetrale / maniglia su tutta la lunghezza della porta <i>Junta magnética perimetral/maneta en toda la longitud de la puerta</i>
Distribuzione / temperatura aria <i>Distribución/Temperatura aire</i>	Bidirezionale / - 40°C <i>Bidireccional / - 40°C</i>
Posizione unità motocondensante <i>Posición unidad motocondensante</i>	In vano tecnico <i>En espacio técnico</i>
Tipo di compressore <i>Tipo de compresor</i>	Ermetico monostadio per 5T e 14T. Semiermetico monostadio per 14TP <i>Hermético para 5T y 14T. Semihermético para 14TP/monofásico</i>
Tipo di gas <i>Tipo de gas</i>	refrigerante R404A ecologico <i>refrigerante R404A ecológico</i>
Tipo di condensatore <i>Tipo de condensador</i>	Tropicalizzato / raffreddato ad aria <i>Tropicalizado/Refrigerado con aire</i>
Tipo di evaporatore <i>Tipo de evaporador</i>	Rame e alluminio <i>Cobre y aluminio</i>
Aspirazione aria <i>Aspiración aire</i>	Centrale <i>Central</i>
Ventilatore <i>Ventilador</i>	1 velocità <i>1 velocidad</i>
Sbrinamento <i>Desescarche</i>	A gas caldo <i>De gas caliente</i>
Carenatura evaporatore <i>Estructura evaporador</i>	Acciaio inox AISI 304 <i>Acero inoxidable AISI 304</i>
Quadro elettrico potenza / controllo <i>Cuadro eléctrico potencia / control</i>	Sottoporta con scheda dedicata <i>Debajo de la puerta con tarjeta electrónica exclusiva</i>

Il controllo

El control



ABT 14T

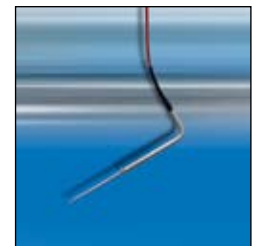
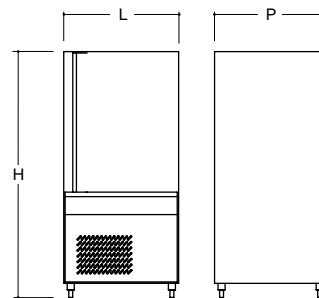
	Acceso / Spento <i>En marcha / Parado</i>		Visualizzazione temperatura spillone <i>Visualización temperatura sonda</i>
	Commutazione ciclo a tempo <i>Commutación del ciclo a tiempo</i>		Incremento <i>Incremento</i>
	Selezione surgelazione <i>Selección de la congelación</i>		Decremento <i>Decremento</i>
	Selezione abbattimento <i>Selección de la refrigeración rápida</i>		Selezione sterilizzazione (optional) <i>Selección de la esterilización (opcional)</i>
	Selezione ciclo hard <i>Selección del ciclo hard</i>		Selezione programma <i>Selección del programa</i>

CICLI DI FUNZIONAMENTO • CICLO DE FUNCIONAMIENTO

- Ciclo di abbattimento con durata programmabile
Ciclo de refrigeración rápida de duración programable
- Ciclo di abbattimento hard con durata programmabile
Ciclo de refrigeración rápida hard con duración programable
- Ciclo di abbattimento con temperatura sonda al cuore del prodotto
Ciclo de refrigeración rápida con temperatura sonda en el centro del producto
- Ciclo di surgelazione con durata programmabile
Ciclo de congelación hard de duración programable
- Ciclo di surgelazione hard con durata programmabile
Ciclo de congelación de duración programable
- Ciclo di surgelazione con temperatura sonda al cuore prodotto
Ciclo de congelación con temperatura sonda en el centro del producto

OPTIONAL • OPCIONALES

- Ciclo di riscaldamento sonda al cuore per facilitarne l'estrazione (optional)
Ciclo de calentamiento de la sonda en el corazón para facilitar la extracción
- Lampada UV per sterilizzazione
Lámpara UV esterilización
- Stampante per report HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point)
Impresora para HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point)



Sonda al cuore del prodotto
Sonda en el centro del producto

Dati tecnici • Datos técnicos

Modello <i>Modelo</i>	Dimensioni esterne <i>Dimensiones externas</i>			Teglie <i>Bandejas</i>	Resa per ciclo <i>Rendimiento por ciclo</i>		Alimentazione elettrica <i>Alimentación eléctrica</i>	Assorbimento <i>Absorción</i>	Resa Frigorifera <i>Rendimiento frigorífico</i> (-23,5°C / +54,5°C)
	cm				kg	kg			
	L	P	H		nr.	+70°C/+3°C (90 min)			
ABT 05 T	82	70	90	5	20	14	230 V / 1 / 50Hz	1,2	1,0
ABT 14 T	82	80	175	14	30	24	400 V / 3+N / 50 Hz	2,3	1,4
ABT 14 TP	82	80	175	14	40	40	400 V / 3+N / 50 Hz	2,9	2,9

- I dati si riferiscono a pasta di pane (circa 100 gr.), con acqua pari al 50% in peso della farina

- Los datos se refieren a masa de pan (aproximadamente 100 gr.), con agua igual al 50% en peso de la harina



Mondial Forni S.p.A. - via dell'Elettronica, 1 - 37139 Verona - Italy
Tel. +39 045 8182511 - Fax +39 045 8518210 mbox@mfb.it www.mondialforni.com

Dati tecnici e fotografie si intendono forniti solo a titolo indicativo e non ci impegnano sulle eventuali modifiche che potranno essere apportate.
Los datos técnicos y las fotos se consideran publicados solamente a título indicativo y no comprometen el constructor por las posibles modificaciones que se pueden realizar.