

ABBATTITORE MULTIFUNZIONE THE ONE PRO 05

CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE:

- Fianchi esterni e top in acciaio inox AISI 304 sp. 0,8 mm (satinati Scotch- Brite)
- Porta in acciaio inox AISI 304 sp. 0,8 mm (satinata Scotch-Brite)
- Ventilatori elettronici di ultima generazione
- Rivestimento interno completamente raggato in acciaio inox AISI 304
- Isolamento in poliuretano espanso ad alta densità (circa 42 kg/m3), privo di HCFC
- Resistenza anticondensa, posta sul cassone sotto la battuta
- Maniglia ergonomica e guarnizioni magnetiche sui 4 lati della porta
- Sistema brevettato di iniezione dell'umidità in camera

- DA MULTIFUNZIONE A MACCHINA DI PROCESSO:
- 10 funzioni di lavoro base
- 190 ricette precaricate
- Più di 20 cicli combinati precaricati
- Combinazione infinita di funzioni in cicli combinati di lavoro
- Massima flessibilità per ottimizzare e personalizzare il processo di lavoro quotidiano
- Gestione dell'umidità in tutte le fasi del lavoro



ALLESTIMENTO INTERNO:

- Supporti porta-guide amovibili in acciaio inox AISI 304, facilmente riposizionabili per accogliere teglie GN1/1 o 600x400
- Guide amovibili ad L anti ribalta in acciaio inox AISI 304, posizionabili ad incastro ogni 15 mm
- Sonda al cuore riscaldata, con 4 punti di misurazione
- Ispezionabilità totale della camera per la massima igiene

GRUPPO REFRIGERANTE:

- Elettroventilatori a flusso indiretto sul prodotto a velocità variabile
- Compressore ermetico o Scroll
- Fluido refrigerante R290a
- Batteria evaporante in rame-alluminio, verniciata a cataforesi con resina epossidica atossica
- Batteria condensante in rame con alette in alluminio ad alta resa termica
- Sistema di sbrinamento elettrico

COMANDI, CONTROLLI E SICUREZZE:

- Display TOUCH da 7" in alta definizione sulla porta, di facile utilizzo
- Connettività Bi-Direzionale 4.0
- Wi-Fi integrato
- Porta USB per download dei cicli, upgrade del Firmware, upload/download di ricette ecc.

DOTAZIONI A RICHIESTA / ACCESSORI:

- Versione predisposta con gas HFC

Caratteristiche tecniche



Abbattimento positivo e abbattimento negativo



Cottura a bassa temperatura fino a 90°C



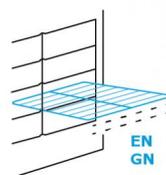
Scongelamento prodotti a temp e umidità controllate



Fermalievitazione



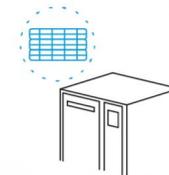
Iniezione di umidità



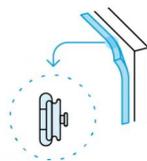
Supporti portategole riposizionabili per GN ed EN



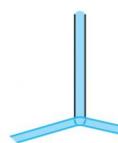
Costruzione in acciaio inox



Evaporatore in cataforesi



Guarnizione magnetica facilmente removibile



Angoli arrotondati



Sonda a 4 punti riscaldata



Sbrinamento a gas caldo

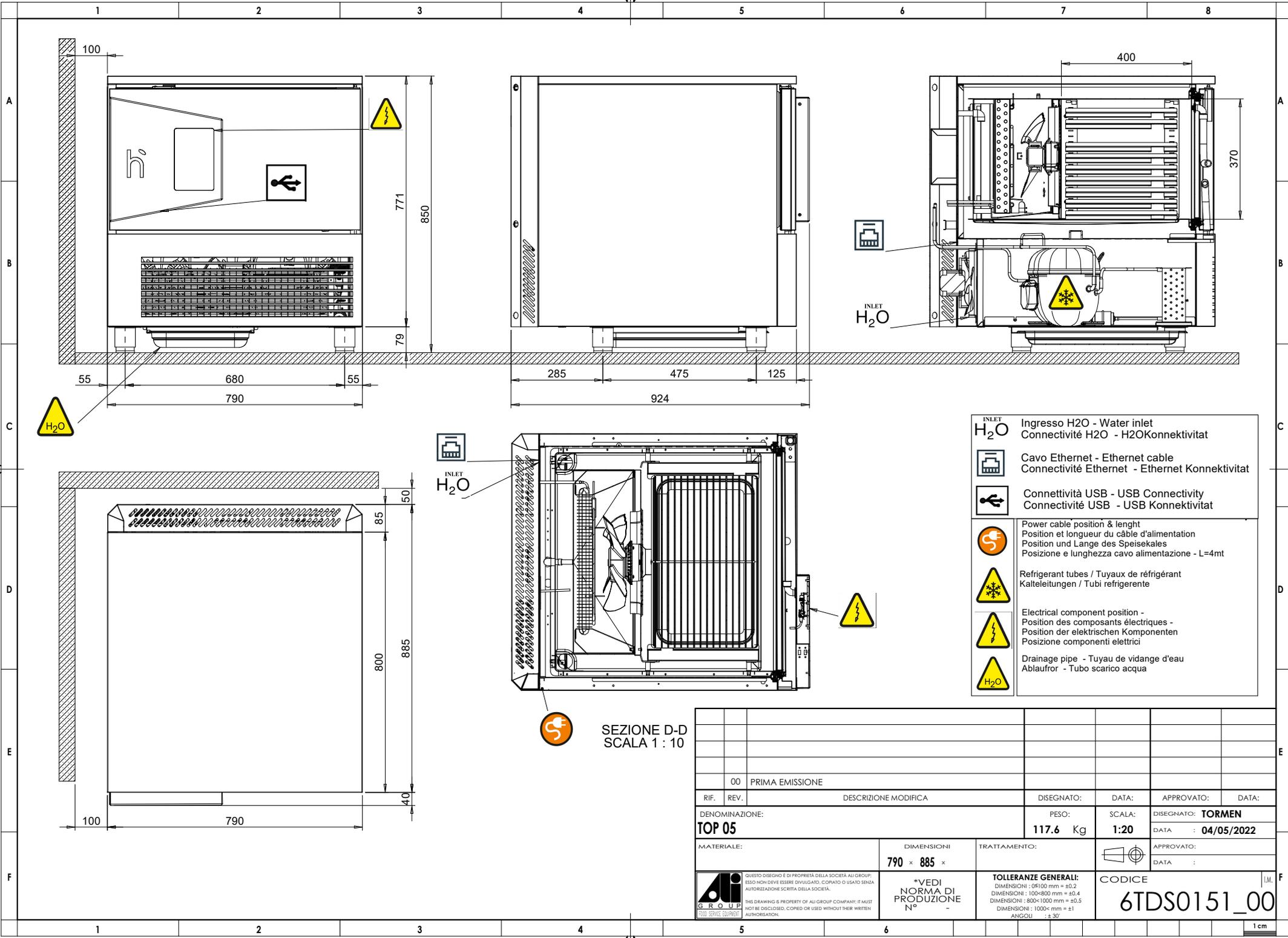
ABBATTITORE MULTIFUNZIONE THE ONE PRO 05

SCHEDA TECNICA	TOP 05
Temperatura	+90°C / -45°C
Dimensioni (LxPxX) mm	790x970x850
Luce Porta (LxA) mm	670x370
Profondità interna mm	400
N° vani	1
N° porte	1
Spessore isolamento mm	60
RESA* Abb. positivo / negativo kg/ciclo	30 / 24
CONSUMO ENERGETICO EN17032 Abb. positivo / negativo kWh/Kg	0.07 / 0,27 (15)
Allestimento interno	5 coppie guida amovibili ANTIRIBALTA in acciaio inox AISI304, posizionabili ad incastro ogni 20mm per GN1/1 o EN1
Misura teglia	GN1/1-EN1
Totale	5
Passo mm	60
Capacità vaschette gelato 160x360h120 n°	6
Capacità vaschette gelato 250x360h120 n°	4
Gas Refrigerante	R290a
Compressore Hp	ERMETICO
Livello rumorosità dB(A)	< 70
COOLING POWER EN12900 W	2002 @ Tevap=-10°C Tcond=+40°C
Classe climatica	5 (ex T)
Alimentazione elettrica V~/Hz	230/1/50
Max Potenza elettrica W	2100
Max. corrente assorbita A	9.15
Tipo di sbrinamento	Gas caldo
Dimensioni imballo standard (LxPxX) mm	850x990x995
Volume imballo m ³	0.66
Peso netto kg	86
Peso lordo imballo standard kg	101

* Test effettuato con procedura hPo su carni bianche spessore 5cm

HIBER Ali Group S.r.l.

Via Cavalieri di Vittorio Veneto, 25 - 32036 Sedico (BL) - IT
Tel.+39 0437 1849201 Fax +39 0437 1849290
<http://www.hiber.it> E-Mail: info@hiber.it



-  Ingresso H2O - Water inlet
Connectivité H2O - H2OKonnektivitat
-  Cavo Ethernet - Ethernet cable
Connectivité Ethernet - Ethernet Konnektivitat
-  Connettività USB - USB Connectivity
Connectivité USB - USB Konnektivitat
-  Power cable position & length
Position et longueur du câble d'alimentation
Position und Länge des Speisekables
Posizione e lunghezza cavo alimentazione - L=4mt
-  Refrigerant tubes / Tuyaux de réfrigérant
Kälteleitungen / Tubi refrigerante
-  Electrical component position -
Position des composants électriques -
Position der elektrischen Komponenten
Posizione componenti elettrici
-  Drainage pipe - Tuyau de vidange d'eau
Ablaufrohr - Tubo scarico acqua

 SEZIONE D-D
SCALA 1 : 10

00 PRIMA EMISSIONE					
RIF.	REV.	DESCRIZIONE MODIFICA	DISEGNATO:	DATA:	APPROVATO:
DENOMINAZIONE: TOP 05			PESO: 117.6 Kg	SCALA: 1:20	DISEGNATO: TORMEN
					DATA : 04/05/2022
MATERIALE:		DIMENSIONI 790 x 885 x	TRATTAMENTO:		APPROVATO:
		*VEDI NORMA DI PRODUZIONE N° -	TOLLERANZE GENERALI: DIMENSIONI : 0<100 mm = ±0.2 DIMENSIONI : 100<800 mm = ±0.4 DIMENSIONI : 800<1000 mm = ±0.5 DIMENSIONI : 1000< mm = ±1 ANGOLI : ± 30°		DATA :
		CODICE		6TDS0151_00	