

DBR 051 S

5 x GN 1/1

Abbattitore positivo (da +90 a +3°C) con resa ciclo normale**COSTRUZIONE**

- Struttura esterna in acciaio inox AISI 304 satinato Scotch-Brite, su piedini $\varnothing 1'' \frac{3}{4}$ regolabili c/antiraffio
- Isolamento, spessore 60 mm, densità 40 kg/m³, realizzato con schiume poliuretaniche prive di CFC e HCFC
- Cella di abbattimento, in AISI 304 2B, con angoli interni raggiati, il fondo vassoiato e inclinato con piletta di scarico, permette un facile drenaggio della condensa e dell'acqua di lavaggio
- Evaporatore con trattamento anticorrosione (verniciatura in cataforesi), sbrinamento manuale a porta aperta
- Convogliatore evaporatore incernierato, apribile a bandiera con utensile; supporti e guide teglie removibili, permettono un facile lavaggio della cella e dell'evaporatore
- Bacinella estraibile per la raccolta acqua condensa, posta sulla parte inferiore della macchina
- Porta autochiudente in AISI 340, dotata di guarnizione magnetica, permette una chiusura ottimale, incernieramento sul lato sinistro, reversibile in utenza
- Pannello comandi liscio, a membrana a tenuta stagna
- Controllo elettronico automatico del ciclo di abbattimento e di mantenimento in temperatura; possibilità di scelta ciclo abbattimento: "Hard" per grosse pezzature e "Soft" per cibi delicati
- Ciclo di abbattimento automatico con sonda al cuore elettronica
- Sonda al cuore ad un punto di lettura
- Gruppo frigorifero ventilato incorporato con condensazione ad aria, temperatura ambiente +32°C
- Griglia frontale removibile, permette una facile pulizia del condensatore da parte dell'utente
- Manutenzione, la possibilità di ribaltamento della scocca, incernierata anteriormente, facilita le operazioni di intervento tecnico

**DOTAZIONI DI SERIE**

- Sonda al cuore ad un solo punto di lettura
- Supporti e guide portateglie

DOTAZIONI A RICHIESTA / ACCESSORI

- Software gestione dati, interfacciabile con forni cottura e mantenitori
- Kit ruote
- Condensazione ad acqua
- Remotizzazione unità condensanti
- Griglia acciaio inox GN 1/1
- Teglia liscia acciaio inox GN 1/1 H = 20 mm
- Teglia liscia acciaio inox GN 1/1 H = 40 mm
- Sterilizzatore removibile STERIOX

**DOTAZIONI VERSIONE COMANDI**

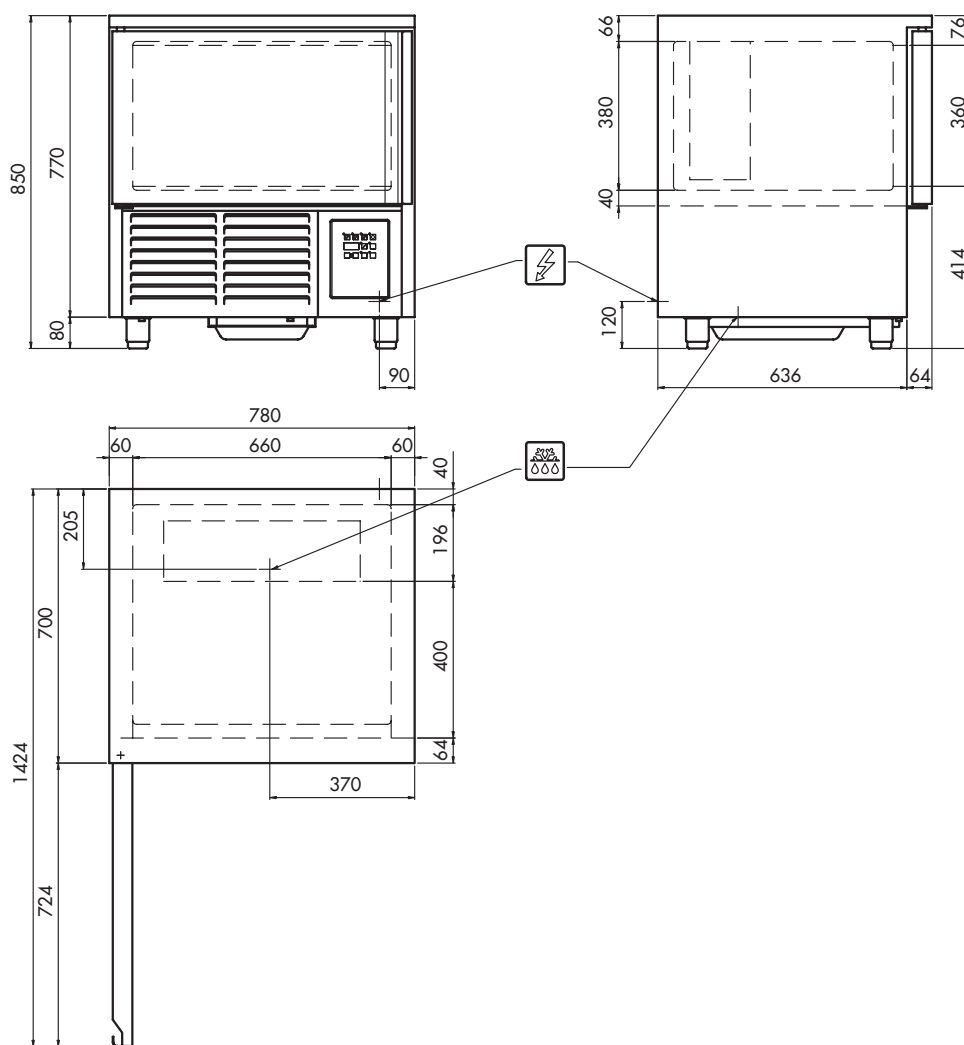
- Abbattimento Soft positivo + 3°C al cuore (prodotti delicati)
- Funzione Hard positivo + 3°C al cuore (grandi pezzature e/o pieni carichi)
- Impostazione tempo e controllo tempo storico
- Controllo temperatura sonda al cuore
- Impostazione manuale tempo e controllo temperatura camera
- Sbrinamento manuale
- Memorizzazione cicli

DATI TECNICI

Dimensioni esterne (l x p x h)	mm	780 x 700 x 850 (h 910 per versione su ruote)
Profondità a porta aperta	mm	1425
Dimensioni utili cella (l x p x h)	mm	660 x 400 x 360
Capacità teglie GN 1/1 (530 x 325)	n°	5, interasse 67 mm
Resa ciclo positivo (+90 / +3°C)	kg	10,8
Potenza totale	W	1380
Resa frigorifera (-10 / +45°C)	W	1485
Gas refrigerante		R 404A
Tensione di alimentazione		AC 230 - 50 Hz
Livello rumorosità	dBA	< 70
Peso netto	kg	100

DBR 051 S

5 x GN 1/1 (530 x 325)



I dati riportati sul presente documento sono da ritenersi non vincolanti. L'azienda si riserva di apportare modifiche tecniche in qualsiasi momento.

01.05.2005

ABR 051 S

5 x GN 1/1

Abbattitore positivo (da +90 a +3°C) con resa ciclo potenziata

COSTRUZIONE

- Struttura esterna in acciaio inox AISI 304 satinato Scotch-Brite, su piedini $\varnothing 1'' \frac{3}{4}$ regolabili c/antigraffio
- Isolamento, spessore 60 mm, densità 40 kg/m³, realizzato con schiume poliuretaniche prive di CFC e HCFC
- Cella di abbattimento, in AISI 304 2B, con angoli interni raggiati, il fondo vassoiato e inclinato con piletta di scarico, permette un facile drenaggio della condensa e dell'acqua di lavaggio
- Evaporatore con trattamento anticorrosione (verniciatura in cataforesi), sbrinamento manuale a porta aperta
- Convogliatore evaporatore incernierato, apribile a bandiera con utensile; supporti e guide teglie removibili, permettono un facile lavaggio della cella e dell'evaporatore
- Bacinella estraibile per la raccolta acqua condensa, posta sulla parte inferiore della macchina
- Porta autochudente in AISI 340, dotata di guarnizione magnetica, permette una chiusura ottimale, incernieramento sul lato sinistro, reversibile in utenza
- Pannello comandi liscio, a membrana a tenuta stagna
- Controllo elettronico automatico del ciclo di abbattimento e di mantenimento in temperatura; possibilità di scelta ciclo abbattimento: "Hard" per grosse pezzature e "Soft" per cibi delicati
- Ciclo di abbattimento automatico con sonda al cuore elettronica
- Sonda al cuore ad un punto di lettura
- Gruppo frigorifero ventilato incorporato con condensazione ad aria, temperatura ambiente +32°C
- Griglia frontale removibile, permette una facile pulizia del condensatore da parte dell'utente
- Manutenzione, la possibilità di ribaltamento della scocca, incernierata anteriormente, facilita le operazioni di intervento tecnico



DOTAZIONI DI SERIE

- Sonda al cuore ad un solo punto di lettura
- Supporti e guide portateglie

DOTAZIONI A RICHIESTA / ACCESSORI

- Software gestione dati, interfacciabile con forni cottura e mantenitori
- Kit ruote
- Condensazione ad acqua
- Remotizzazione unità condensanti
- Griglia acciaio inox GN 1/1
- Teglia liscia acciaio inox GN 1/1 H = 20 mm
- Teglia liscia acciaio inox GN 1/1 H = 40 mm
- Sterilizzatore removibile STERIOX



DOTAZIONI VERSIONE COMANDI

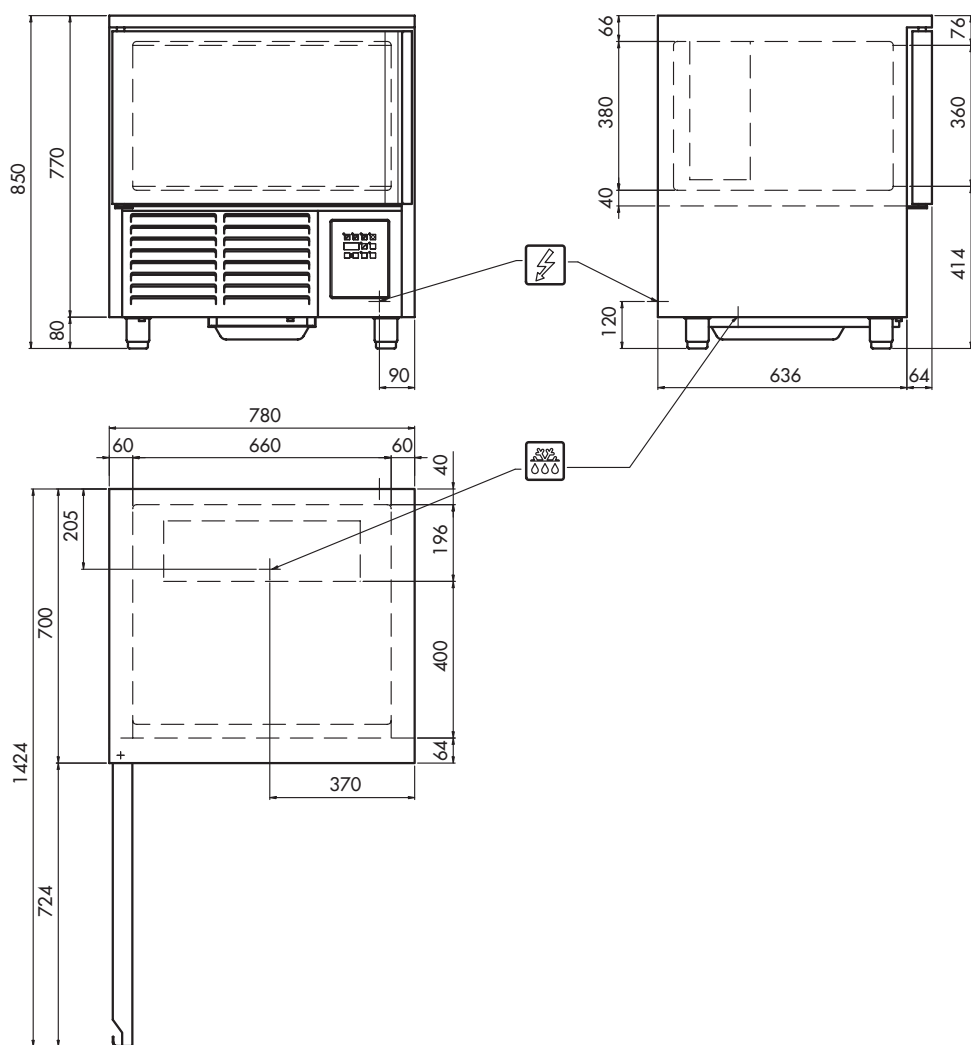
- Abbattimento Soft positivo + 3°C al cuore (prodotti delicati)
- Funzione Hard positivo + 3°C al cuore (grandi pezzature e/o pieni carichi)
- Impostazione tempo e controllo tempo storico
- Controllo temperatura sonda al cuore
- Impostazione manuale tempo e controllo temperatura camera
- Sbrinamento manuale
- Memorizzazione cicli

DATI TECNICI

Dimensioni esterne (l x p x h)	mm	780 x 700 x 850 (h 910 per versione su ruote)
Profondità a porta aperta	mm	1425
Dimensioni utili cella (l x p x h)	mm	660 x 400 x 360
Capacità teglie GN 1/1 (530 x 325)	n°	5, interasse 67 mm
Resa ciclo positivo (+90 / +3°C)	kg	18
Potenza totale	W	1650
Resa frigorifera (-10 / +45°C)	W	1990
Gas refrigerante		R 404A
Tensione di alimentazione		AC 230 - 50 Hz
Livello rumorosità	dBA	< 70
Peso netto	kg	100

ABR 051 S

5 x GN 1/1 (530 x 325)



I dati riportati sul presente documento sono da ritenersi non vincolanti. L'azienda si riserva di apportare modifiche tecniche in qualsiasi momento.

01.05.2005

LAINOX®

L'eccellenza in cucina

**ABBATTITORE RAPIDO
PER GASTRONOMIA****ABR 051 T**

5 x GN 1/1

Abbattitore positivo (da +90 a +3°C) con resa ciclo potenziata**COSTRUZIONE**

- Struttura esterna in acciaio inox AISI 304 satinato Scotch-Brite, su piedini $\varnothing 1'' \frac{3}{4}$ regolabili c/antigraffio
- Isolamento, spessore 60 mm, densità 40 kg/m³, realizzato con schiume poliuretaniche prive di CFC e HCFC
- Cella di abbattimento, in AISI 304 2B, con angoli interni raggiati, il fondo vassoiato e inclinato con piletta di scarico, permette un facile drenaggio della condensa e dell'acqua di lavaggio
- Evaporatore con trattamento anticorrosione (verniciatura in cataforesi), sbrinamento automatico dell'evaporatore a gas caldo
- Convogliatore evaporatore incernierato, apribile a bandiera con utensile; supporti e guide teglie removibili, permettono un facile lavaggio della cella e dell'evaporatore
- Bacinella estraibile per la raccolta acqua condensa, posta sulla parte inferiore della macchina
- Porta autochiudente in AISI 340, dotata di guarnizione magnetica, permette una chiusura ottimale, incernieramento sul lato sinistro, reversibile in utenza
- Pannello comandi liscio, a membrana a tenuta stagna
- Controllo elettronico automatico del ciclo di abbattimento e di mantenimento in temperatura; possibilità di scelta ciclo abbattimento: "Hard" per grosse pezzature e "Soft" per cibi delicati
- Ciclo di abbattimento automatico con sonda al cuore elettronica
- Sonda al cuore ad un punto di lettura
- Avvisatore acustico di fine ciclo
- Gruppo frigorifero ventilato incorporato con condensazione ad aria, temperatura ambiente +32°C
- Griglia frontale removibile, permette una facile pulizia del condensatore da parte dell'utente
- Manutenzione, la possibilità di ribaltamento della scocca, incernierata anteriormente, facilita le operazioni di intervento tecnico

**DOTAZIONI DI SERIE**

- Sonda al cuore ad un solo punto di lettura
- Supporti e guide portateglie

DOTAZIONI A RICHIESTA / ACCESSORI

- Sonda al cuore a quattro punti di lettura (una esclude l'altra)
- Sistema multisonde (possibilità installazione max di 4 sonde)
- Software gestione dati, interfacciabile con forni cottura e mantenitori
- Kit ruote
- Condensazione ad acqua
- Remotizzazione unità condensanti
- Griglia acciaio inox GN 1/1
- Teglia liscia acciaio inox GN 1/1 H = 20 mm
- Teglia liscia acciaio inox GN 1/1 H = 40 mm
- Sterilizzatore removibile STERILOX

**DOTAZIONI VERSIONE COMANDI**

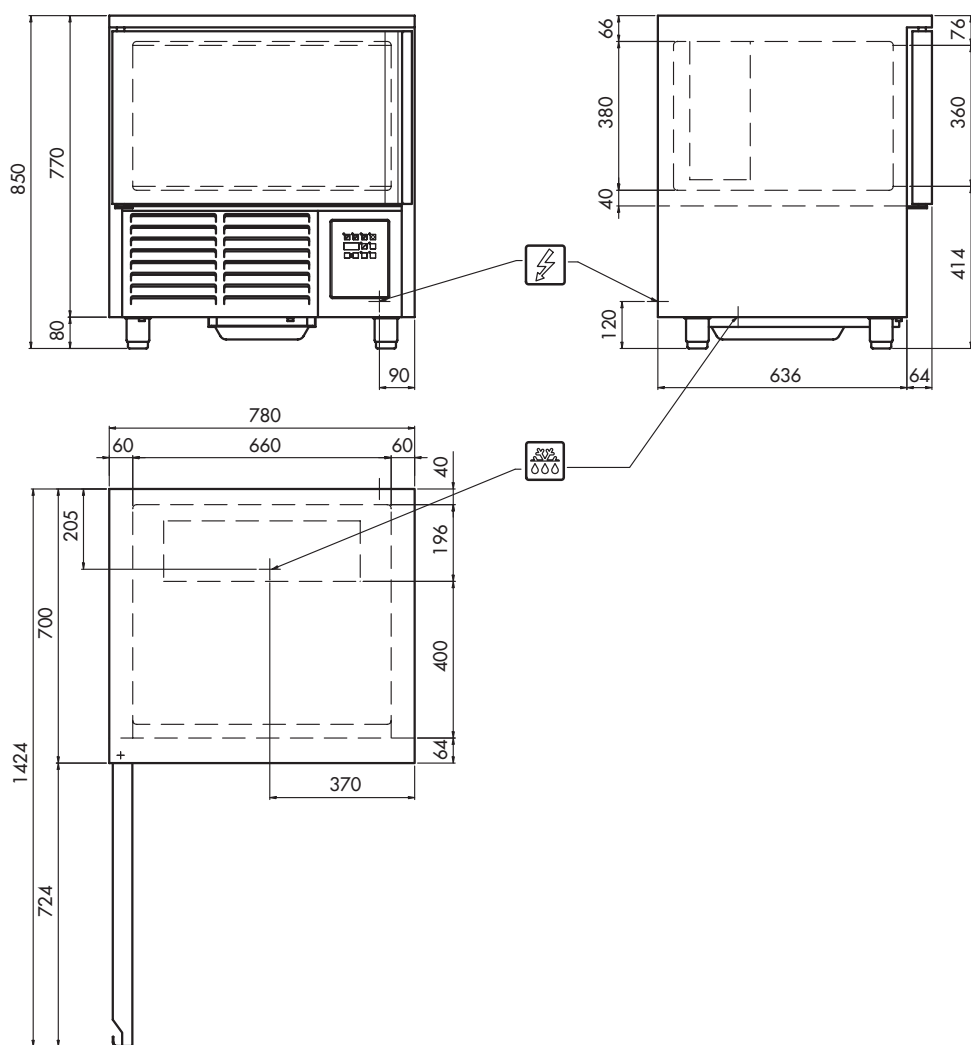
- Abbattimento Soft positivo + 3°C al cuore (prodotti delicati)
- Funzione Hard positivo + 3°C al cuore (grandi pezzature e/o pieni carichi)
- Impostazione tempo e controllo tempo storico
- Controllo temperatura sonda al cuore
- Impostazione manuale tempo e controllo temperatura camera
- Sbrinamento automatico
- Sbrinamento manuale
- Memorizzazione cicli

DATI TECNICI

Dimensioni esterne (l x p x h)	mm	780 x 700 x 850 (h 910 per versione su ruote)
Profondità a porta aperta	mm	1425
Dimensioni utili cella (l x p x h)	mm	660 x 400 x 360
Capacità teglie GN 1/1 (530 x 325)	n°	5, interasse 67 mm
Resa ciclo positivo (+90 / +3°C)	kg	18
Potenza totale	W	1650
Resa frigorifera (-10 / +45°C)	W	1990
Gas refrigerante		R 404A
Tensione di alimentazione		AC 230 - 50 Hz
Livello rumorosità	dBa	< 70
Peso netto	kg	100

ABR 051 T

5 x GN 1/1 (530 x 325)



I dati riportati sul presente documento sono da ritenersi non vincolanti. L'azienda si riserva di apportare modifiche tecniche in qualsiasi momento.

01.05.2005

LAINOX®

L'eccellenza in cucina

**ABBATTITORE RAPIDO
PER GASTRONOMIA****DBM 051 S**

5 x GN 1/1

Abbattitore misto (da +90 a +3°C / da +90 a -18°C) con resa ciclo normale**COSTRUZIONE**

- Struttura esterna in acciaio inox AISI 304 satinato Scotch-Brite, su piedini $\varnothing 1'' \frac{3}{4}$ regolabili c/antigraffio
- Isolamento, spessore 60 mm, densità 40 kg/m³, realizzato con schiume poliuretaniche prive di CFC e HCFC
- Cella di abbattimento, in AISI 304 2B, con angoli interni raggiati, il fondo vassoiato e inclinato con piletta di scarico, permette un facile drenaggio della condensa e dell'acqua di lavaggio
- Evaporatore con trattamento anticorrosione (verniciatura in cataforesi), sbrinamento manuale a porta aperta
- Convogliatore evaporatore incernierato, apribile a bandiera con utensile; supporti e guide teglie removibili, permettono un facile lavaggio della cella e dell'evaporatore
- Bacinella estraibile per la raccolta acqua condensa, posta sulla parte inferiore della macchina
- Porta autochiudente in AISI 340, dotata di guarnizione magnetica, permette una chiusura ottimale, incernieramento sul lato sinistro, reversibile in utenza
- Pannello comandi liscio, a membrana a tenuta stagna
- Controllo elettronico automatico del ciclo di abbattimento e di mantenimento in temperatura; possibilità di scelta ciclo abbattimento: "Hard" per grosse pezzature, solo sul ciclo positivo, e "Soft" per cibi delicati
- Ciclo di abbattimento automatico con sonda al cuore elettronica
- Sonda al cuore ad un punto di lettura
- Gruppo frigorifero ventilato incorporato con condensazione ad aria, temperatura ambiente +32°C
- Griglia frontale removibile, permette una facile pulizia del condensatore da parte dell'utente
- Manutenzione, la possibilità di ribaltamento della scocca, incernierata anteriormente, facilita le operazioni di intervento tecnico

**DOTAZIONI DI SERIE**

- Sonda al cuore ad un solo punto di lettura
- Supporti e guide portateglie

DOTAZIONI A RICHIESTA / ACCESSORI

- Sonda al cuore riscaldata ad un solo punto di lettura (una esclude l'altra)
- Software gestione dati, interfacciabile con forni cottura e mantenitori
- Kit ruote
- Condensazione ad acqua
- Remotizzazione unità condensanti
- Griglia acciaio inox GN 1/1
- Teglia liscia acciaio inox GN 1/1 H = 20 mm
- Teglia liscia acciaio inox GN 1/1 H = 40 mm
- Sterilizzatore removibile STERILOX

**DOTAZIONI VERSIONE COMANDI**

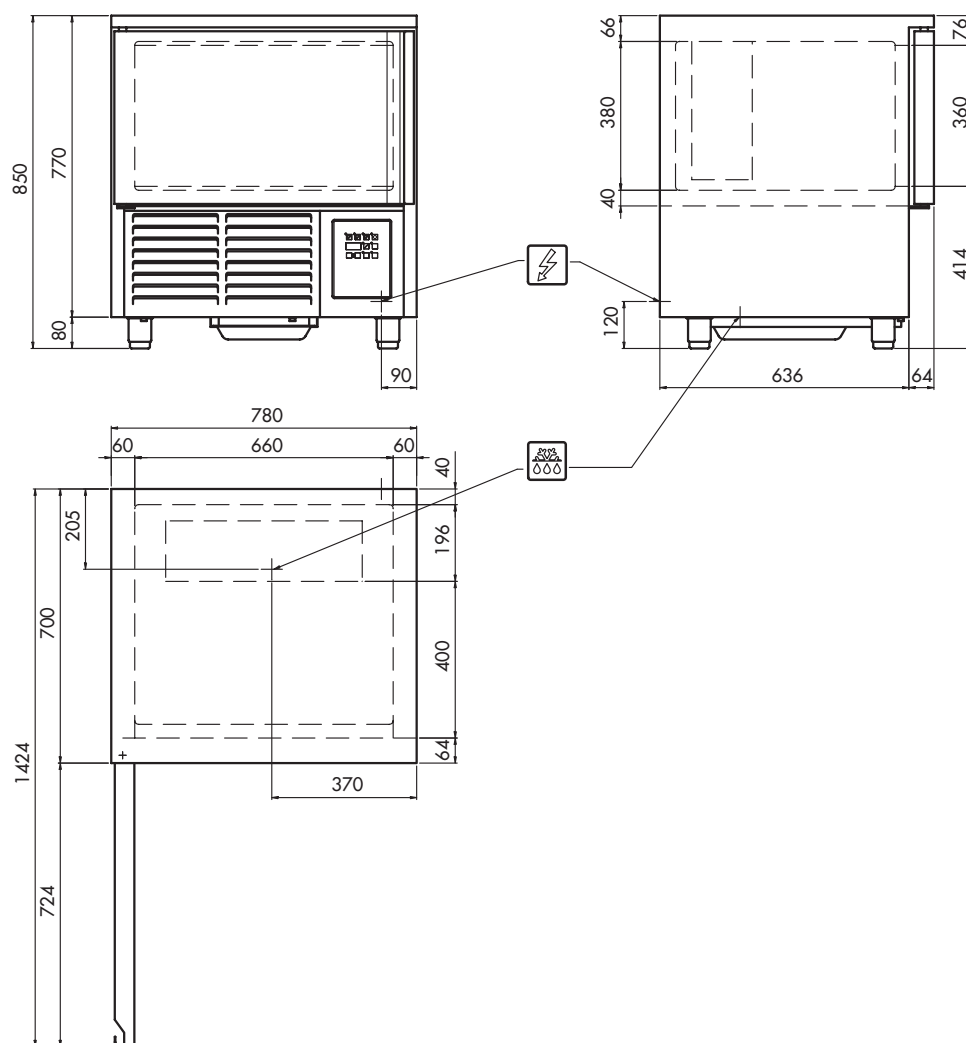
- Abbattimento Soft positivo + 3°C al cuore (prodotti delicati)
- Abbattimento Soft negativo -18°C al cuore (prodotti di cottura)
- Funzione Hard positivo + 3°C al cuore (grandi pezzature e/o pieni carichi)
- Impostazione tempo e controllo tempo storico
- Controllo temperatura sonda al cuore
- Impostazione manuale tempo e controllo temperatura camera
- Sbrinamento manuale
- Riscaldamento sonda al cuore (attivabile a richiesta)
- Memorizzazione cicli

DATI TECNICI

Dimensioni esterne (l x p x h)	mm	780 x 700 x 850 (h 910 per versione su ruote)
Profondità a porta aperta	mm	1425
Dimensioni utili cella (l x p x h)	mm	660 x 400 x 360
Capacità teglie GN 1/1 (530 x 325)	n°	5, interasse 67 mm
Resa ciclo positivo (+90 / +3°C)	kg	10,8
Resa ciclo negativo (+90 / -18°C)	kg	7,2
Potenza totale	W	1120
Resa frigorifera (-30 / +45°C)	W	540
Gas refrigerante		R 404A
Tensione di alimentazione		AC 230 - 50 Hz
Livello rumorosità	dBa	< 70
Peso netto	kg	100

DBM 051 S

5 x GN 1/1 (530 x 325)



I dati riportati sul presente documento sono da ritenersi non vincolanti. L'azienda si riserva di apportare modifiche tecniche in qualsiasi momento.

01.05.2005

LAINOX®

L'eccellenza in cucina

**ABBATTITORE RAPIDO
PER GASTRONOMIA****ABM 051 S**

5 x GN 1/1

Abbattitore misto (da +90 a +3°C / da +90 a -18°C) con resa ciclo potenziata**COSTRUZIONE**

- Struttura esterna in acciaio inox AISI 304 satinato Scotch-Brite, su piedini $\varnothing 1'' \frac{3}{4}$ regolabili c/antigraffio
- Isolamento, spessore 60 mm, densità 40 kg/m³, realizzato con schiume poliuretaniche prive di CFC e HCFC
- Cella di abbattimento, in AISI 304 2B, con angoli interni raggiati, il fondo vassoiato e inclinato con piletta di scarico, permette un facile drenaggio della condensa e dell'acqua di lavaggio
- Evaporatore con trattamento anticorrosione (verniciatura in cataforesi), sbrinamento manuale a porta aperta
- Convogliatore evaporatore incernierato, apribile a bandiera con utensile; supporti e guide teglie removibili, permettono un facile lavaggio della cella e dell'evaporatore
- Bacinella estraibile per la raccolta acqua condensa, posta sulla parte inferiore della macchina
- Porta autochudente in AISI 340, dotata di guarnizione magnetica, permette una chiusura ottimale, incernieramento sul lato sinistro, reversibile in utenza
- Pannello comandi liscio, a membrana a tenuta stagna
- Controllo elettronico automatico del ciclo di abbattimento e di mantenimento in temperatura; possibilità di scelta ciclo abbattimento: "Hard" per grosse pezzature, solo sul ciclo positivo, e "Soft" per cibi delicati
- Ciclo di abbattimento automatico con sonda al cuore elettronica
- Sonda al cuore ad un punto di lettura
- Gruppo frigorifero ventilato incorporato con condensazione ad aria, temperatura ambiente +32°C
- Griglia frontale removibile, permette una facile pulizia del condensatore da parte dell'utente
- Manutenzione, la possibilità di ribaltamento della scocca, incernierata anteriormente, facilita le operazioni di intervento tecnico

**DOTAZIONI DI SERIE**

- Sonda al cuore ad un solo punto di lettura
- Supporti e guide portateglie

DOTAZIONI A RICHIESTA / ACCESSORI

- Sonda al cuore riscaldata ad un solo punto di lettura (una esclude l'altra)
- Software gestione dati, interfacciabile con forni cottura e mantenitori
- Kit ruote
- Condensazione ad acqua
- Remotizzazione unità condensanti
- Griglia acciaio inox GN 1/1
- Teglia liscia acciaio inox GN 1/1 H = 20 mm
- Teglia liscia acciaio inox GN 1/1 H = 40 mm
- Sterilizzatore removibile STERIOX

**DOTAZIONI VERSIONE COMANDI**

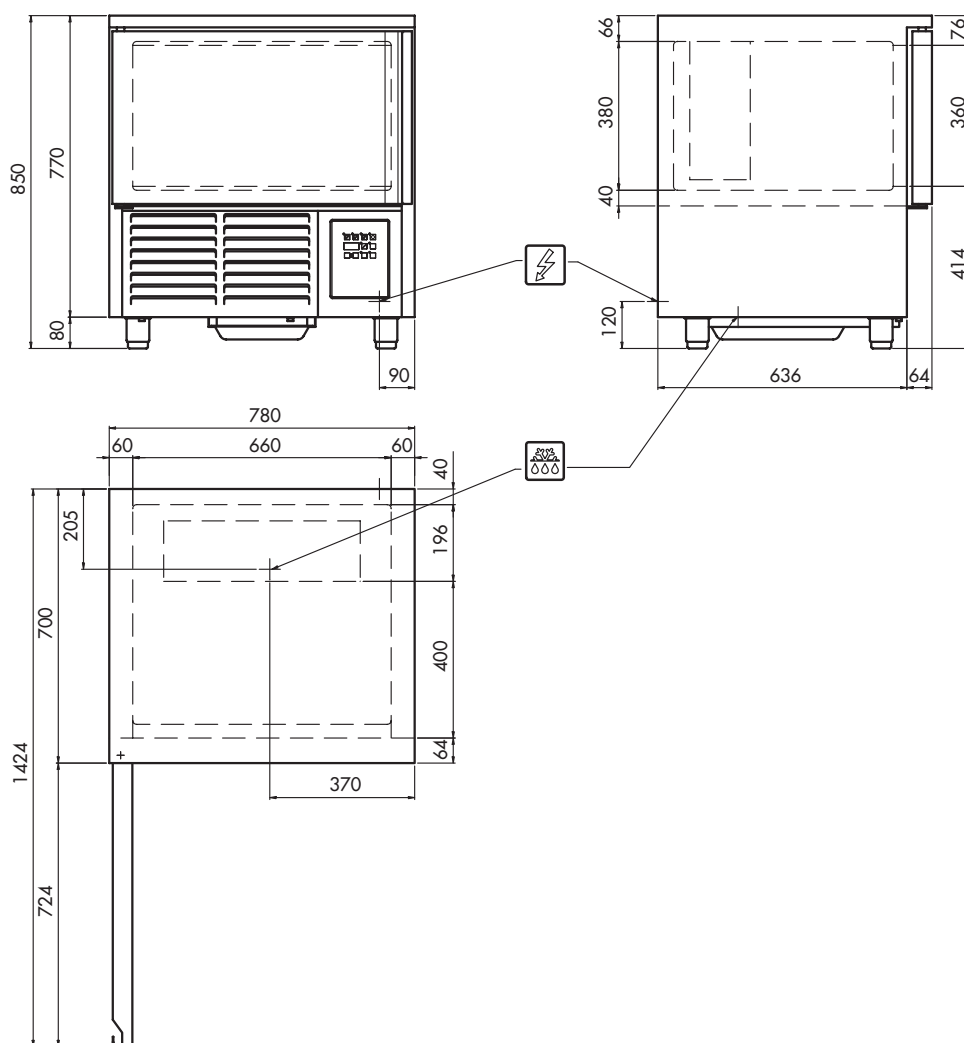
- Abbattimento Soft positivo + 3°C al cuore (prodotti delicati)
- Abbattimento Soft negativo -18°C al cuore (prodotti di cottura)
- Funzione Hard positivo + 3°C al cuore (grandi pezzature e/o pieni carichi)
- Impostazione tempo e controllo tempo storico
- Controllo temperatura sonda al cuore
- Impostazione manuale tempo e controllo temperatura camera
- Sbrinamento manuale
- Riscaldamento sonda al cuore (attivabile a richiesta)
- Memorizzazione cicli

DATI TECNICI

Dimensioni esterne (l x p x h)	mm	780 x 700 x 850 (h 910 per versione su ruote)
Profondità a porta aperta	mm	1425
Dimensioni utili cella (l x p x h)	mm	660 x 400 x 360
Capacità teglie GN 1/1 (530 x 325)	n°	5, interasse 67 mm
Resa ciclo positivo (+90 / +3°C)	kg	18
Resa ciclo negativo (+90 / -18°C)	kg	10,8
Potenza totale	W	1500
Resa frigorifera (-30 / +45°C)	W	735
Gas refrigerante		R 404A
Tensione di alimentazione		AC 230 - 50 Hz
Livello rumorosità	dBa	< 70
Peso netto	kg	100

ABM 051 S

5 x GN 1/1 (530 x 325)



I dati riportati sul presente documento sono da ritenersi non vincolanti. L'azienda si riserva di apportare modifiche tecniche in qualsiasi momento.

01.05.2005

LAINOX®

L'eccellenza in cucina

ABBATTITORE RAPIDO PER GASTRONOMIA

ABM 051 T

5 x GN 1/1

Abbattitore misto (da +90 a +3°C / da +90 a -18°C) con resa ciclo potenziata

COSTRUZIONE

- Struttura esterna in acciaio inox AISI 304 satinato Scotch-Brite, su piedini $\varnothing 1''^{3/4}$ regolabili c/antiraffio
- Isolamento, spessore 60 mm, densità 40 kg/m³, realizzato con schiume poliuretatiche prive di CFC e HCFC
- Cella di abbattimento, in AISI 304 2B, con angoli interni raggiati, il fondo vassoiato e inclinato con piletta di scarico, permette un facile drenaggio della condensa e dell'acqua di lavaggio
- Evaporatore con trattamento anticorrosione (verniciatura in cataforesi), sbrinamento automatico dell'evaporatore a gas caldo
- Convogliatore evaporatore incernierato, apribile a bandiera con utensile; supporti e guide teglie removibili, permettono un facile lavaggio della cella e dell'evaporatore
- Bacinella estraibile per la raccolta acqua condensa, posta sulla parte inferiore della macchina
- Porta autochiudente in AISI 340, dotata di guarnizione magnetica, permette una chiusura ottimale, incernieramento sul lato sinistro, reversibile in utenza
- Pannello comandi liscio, a membrana a tenuta stagna
- Controllo elettronico automatico del ciclo di abbattimento e di mantenimento in temperatura; possibilità di scelta ciclo abbattimento: "Hard" per grosse pezzature e "Soft" per cibi delicati
- Ciclo di abbattimento automatico con sonda al cuore elettronica
- Sonda al cuore ad un punto di lettura, con dispositivo di riscaldamento
- Avvisatore acustico di fine ciclo
- Gruppo frigorifero ventilato incorporato con condensazione ad aria, temperatura ambiente +32°C
- Griglia frontale removibile, permette una facile pulizia del condensatore da parte dell'utente
- Manutenzione, la possibilità di ribaltamento della scocca, incernierata anteriormente, facilita le operazioni di intervento tecnico



DOTAZIONI DI SERIE

- Sonda al cuore riscaldata ad un solo punto di lettura
- Supporti e guide portateglie

DOTAZIONI A RICHIESTA / ACCESSORI

- Sonda al cuore riscaldata a quattro punti di lettura (una esclude l'altra)
- Sistema multisonde (possibilità installazione max di 4 sonde non riscaldate)
- Software gestione dati, interfacciabile con forni cottura e mantenitori
- Kit ruote
- Condensazione ad acqua
- Remotizzazione unità condensanti
- Griglia acciaio inox GN 1/1
- Teglia liscia acciaio inox GN 1/1 H = 20 mm
- Teglia liscia acciaio inox GN 1/1 H = 40 mm
- Sterilizzatore removibile STERIOX



DOTAZIONI VERSIONE COMANDI

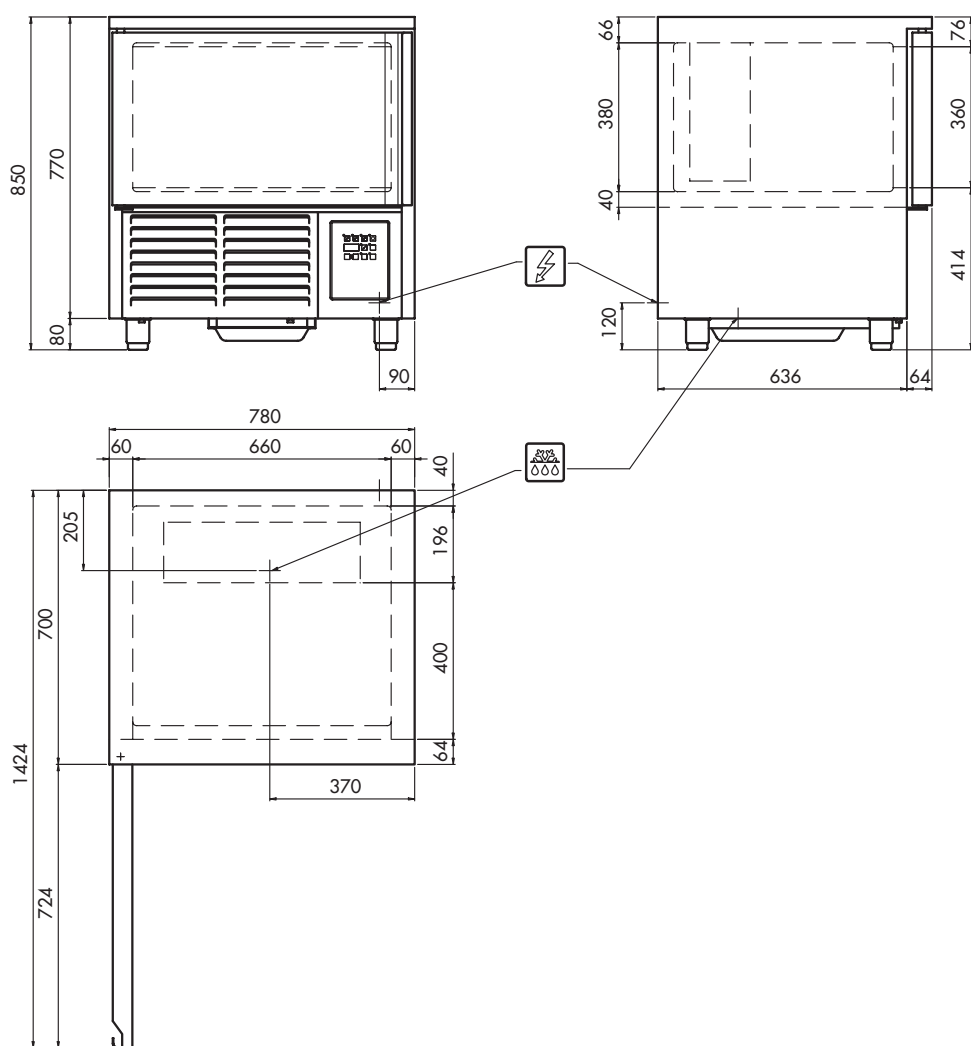
- Abbattimento Soft positivo + 3°C al cuore (prodotti delicati)
- Abbattimento Soft negativo -18°C al cuore (prodotti di cottura)
- Funzione Hard positivo + 3°C al cuore (grandi pezzature e/o pieni carichi)
- Funzione Hard negativo -18°C al cuore (prodotto fresco o crudo)
- Impostazione tempo e controllo tempo storico
- Controllo temperatura sonda al cuore
- Impostazione manuale tempo e controllo temperatura camera
- Sbrinamento automatico
- Sbrinamento manuale
- Riscaldamento sonda al cuore
- Memorizzazione cicli

DATI TECNICI

Dimensioni esterne (l x p x h)	mm	780 x 700 x 850 (h 910 per versione su ruote)
Profondità a porta aperta	mm	1425
Dimensioni utili cella (l x p x h)	mm	660 x 400 x 360
Capacità teglie GN 1/1 (530 x 325)	n°	5, interasse 67 mm
Resa ciclo positivo (+90 / +3°C)	kg	18
Resa ciclo negativo (+90 / -18°C)	kg	10,8
Potenza totale	W	1500
Resa frigorifera (-30 / +45°C)	W	735
Gas refrigerante		R 404A
Tensione di alimentazione		AC 230 - 50 Hz
Livello rumorosità	dBa	< 70
Peso netto	kg	100

ABM 051 T

5 x GN 1/1 (530 x 325)



I dati riportati sul presente documento sono da ritenersi non vincolanti. L'azienda si riserva di apportare modifiche tecniche in qualsiasi momento.

01.05.2005

Abbattitore positivo (da +90 a +3°C) con resa ciclo potenziata
COSTRUZIONE

- Struttura esterna in acciaio inox AISI 304 satinato Scotch-Brite, su piedini $\varnothing 1'' \frac{3}{4}$ regolabili c/antiraffio, escursione min/max 150/230 mm
- Isolamento, spessore 60 mm, densità 40 kg/m³, realizzato con schiume poliuretaniche prive di CFC e HCFC
- Cella di abbattimento, in AISI 304 2B, con angoli interni raggiati, il fondo vassoiato e inclinato con piletta di scarico, permette un facile drenaggio della condensa e dell'acqua di lavaggio
- Evaporatore con trattamento anticorrosione (verniciatura in cataforesi), sbrinamento manuale a porta aperta
- Convogliatore evaporatore incernierato, apribile a bandiera con utensile; supporti e guide teglie removibili, permettono un facile lavaggio della cella e dell'evaporatore
- Bacinella estraibile per la raccolta acqua condensa, posta sulla parte inferiore della macchina
- Porta autochudente in AISI 340, dotata di guarnizione magnetica, permette una chiusura ottimale, incernieramento sul lato destro, reversibile in utenza
- Dispositivo temporizzato, di arresto ventilazione a porta aperta (45"), con compressore attivo, consente il caricamento del prodotto in fase continuativa senza ritardi di partenza
- Pannello comandi liscio, a membrana a tenuta stagna
- Controllo elettronico automatico del ciclo di abbattimento e di mantenimento in temperatura; possibilità di scelta ciclo abbattimento: "Hard" per grosse pezzature e "Soft" per cibi delicati
- Ciclo di abbattimento automatico con sonda al cuore elettronica
- Sonda al cuore ad un punto di lettura
- Gruppo frigorifero ventilato incorporato con condensazione ad aria, temperatura ambiente +32°C
- Griglia frontale removibile, permette una facile pulizia del condensatore da parte dell'utente


DOTAZIONI DI SERIE

- Sonda al cuore ad un solo punto di lettura
- Supporti e guide portateglie

DOTAZIONI A RICHIESTA / ACCESSORI

- Software gestione dati, interfacciabile con forni cottura e mantenitori (esclude la stampante)
- Stampante per rilevazione tempo e temperatura (esclude il Software)
- Kit ruote
- Condensazione ad acqua
- Remotizzazione unità condensanti
- Griglia acciaio inox GN 1/1
- Teglia liscia acciaio inox GN 1/1 H = 20 mm
- Teglia liscia acciaio inox GN 1/1 H = 40 mm
- Sterilizzatore removibile STERILOX


DOTAZIONI VERSIONE COMANDI

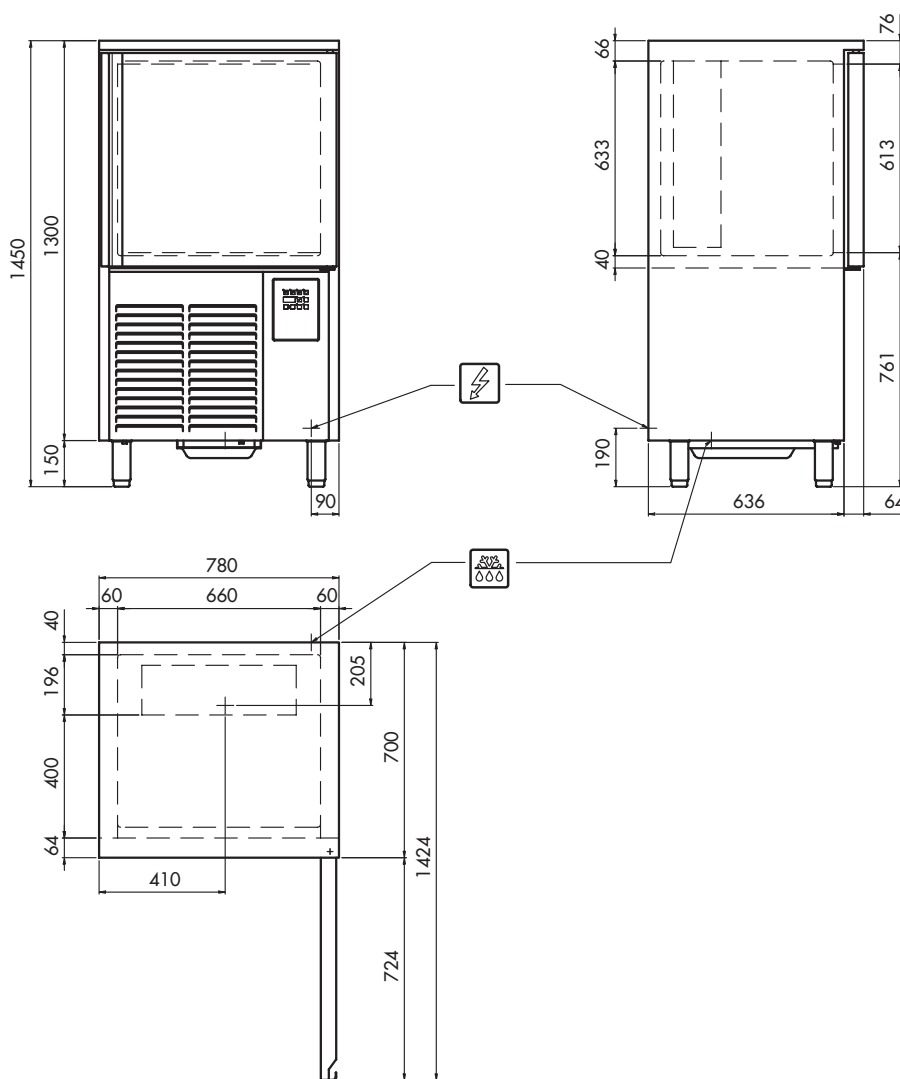
- Abbattimento Soft positivo + 3°C al cuore (prodotti delicati)
- Funzione Hard positivo + 3°C al cuore (grandi pezzature e/o pieni carichi)
- Impostazione tempo e controllo tempo storico
- Controllo temperatura sonda al cuore
- Impostazione manuale tempo e controllo temperatura camera
- Sbrinamento manuale
- Memorizzazione cicli

DATI TECNICI

Dimensioni esterne (l x p x h)	mm	780 x 700 x 1450
Profondità a porta aperta	mm	1425
Dimensioni utili cella (l x p x h)	mm	660 x 400 x 613
Capacità teglie GN 1/1 (530 x 325)	n°	6, interasse 85 mm
Resa ciclo positivo (+90 / +3°C)	kg	21,6
Potenza totale	W	2140
Resa frigorifera (-10 / +45°C)	W	2510
Gas refrigerante		R 404A
Tensione di alimentazione		AC 230 - 50 Hz
Livello rumorosità	dBA	< 70
Peso netto	kg	110

ABR 061 S

6 x GN 1/1 (530 x 325)



I dati riportati sul presente documento sono da ritenersi non vincolanti. L'azienda si riserva di apportare modifiche tecniche in qualsiasi momento.

01.05.2005

Abbattitore positivo (da +90 a +3°C) con resa ciclo potenziata
COSTRUZIONE

- Struttura esterna in acciaio inox AISI 304 satinato Scotch-Brite, su piedini $\varnothing 1'' \frac{3}{4}$ regolabili c/antiraffio, escursione min/max 150/230 mm
- Isolamento, spessore 60 mm, densità 40 kg/m³, realizzato con schiume poliuretaniche prive di CFC e HCFC
- Cella di abbattimento, in AISI 304 2B, con angoli interni raggiati, il fondo vassoiato e inclinato con piletta di scarico, permette un facile drenaggio della condensa e dell'acqua di lavaggio
- Evaporatore con trattamento anticorrosione (verniciatura in cataforesi), sbrinamento automatico dell'evaporatore a gas caldo
- Convogliatore evaporatore incernierato, apribile a bandiera con utensile; supporti e guide teglie removibili, permettono un facile lavaggio della cella e dell'evaporatore
- Bacinella estraibile per la raccolta acqua condensa, posta sulla parte inferiore della macchina
- Porta autochiudente in AISI 340, dotata di guarnizione magnetica, permette una chiusura ottimale, incernieramento sul lato destro, reversibile in utenza
- Dispositivo temporizzato, di arresto ventilazione a porta aperta (45"), con compressore attivo, consente il caricamento del prodotto in fase continuativa senza ritardi di partenza
- Pannello comandi liscio, a membrana a tenuta stagna
- Controllo elettronico automatico del ciclo di abbattimento e di mantenimento in temperatura; possibilità di scelta ciclo abbattimento: "Hard" per grosse pezzature e "Soft" per cibi delicati
- Ciclo di abbattimento automatico con sonda al cuore elettronica
- Sonda al cuore ad un punto di lettura
- Avvisatore acustico di fine ciclo
- Gruppo frigorifero ventilato incorporato con condensazione ad aria, temperatura ambiente +32°C
- Griglia frontale removibile, permette una facile pulizia del condensatore da parte dell'utente


DOTAZIONI DI SERIE

- Sonda al cuore ad un solo punto di lettura
- Supporti e guide portateglie

DOTAZIONI A RICHIESTA / ACCESSORI

- Sonda al cuore a quattro punti di lettura (una esclude l'altra)
- Sistema multisonde (possibilità installazione max di 4 sonde)
- Software gestione dati, interfacciabile con forni cottura e mantenitori (esclude la stampante)
- Stampante per rilevazione tempo e temperatura (esclude il Software)
- Predisposizione presa per attivazione sterilizzatore
- Kit ruote
- Condensazione ad acqua
- Remotizzazione unità condensanti
- Griglia acciaio inox GN 1/1
- Teglia liscia acciaio inox GN 1/1 H = 20 mm
- Teglia liscia acciaio inox GN 1/1 H = 40 mm
- Sterilizzatore removibile STERILOX


DOTAZIONI VERSIONE COMANDI

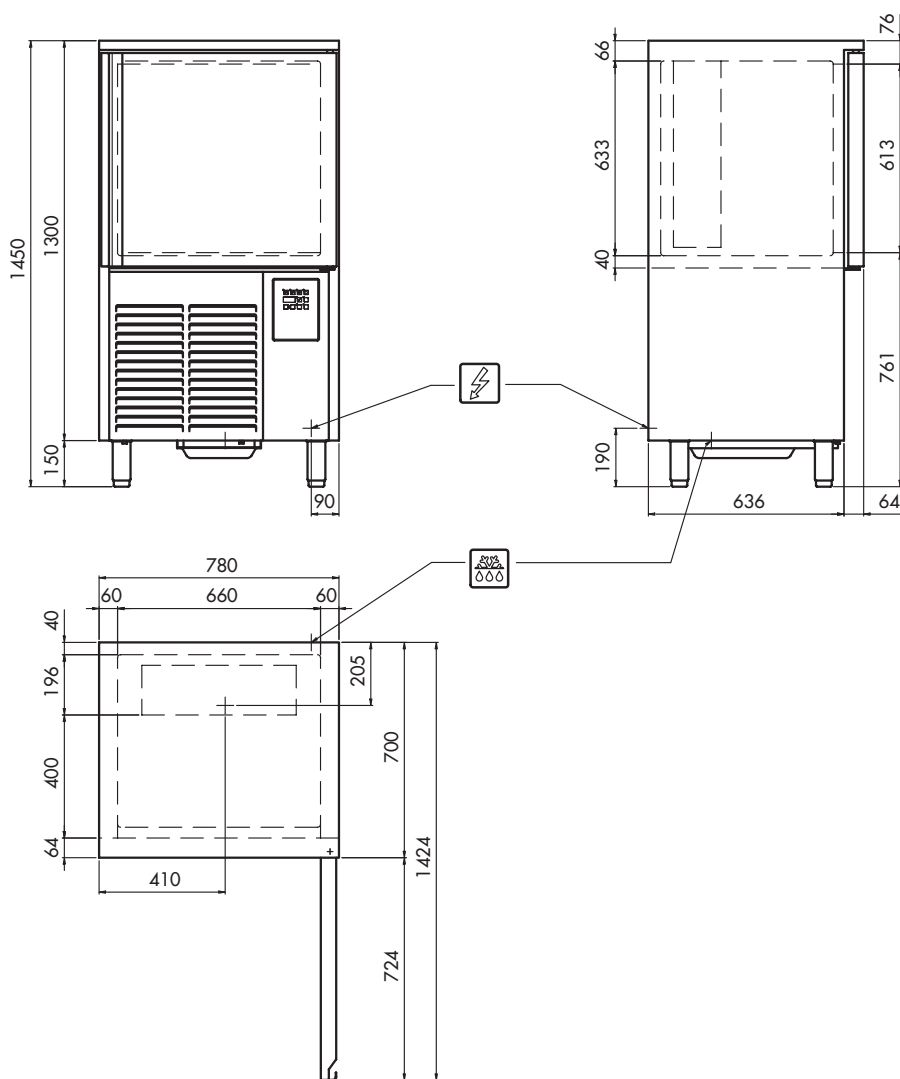
- Abbattimento Soft positivo + 3°C al cuore (prodotti delicati)
- Funzione Hard positivo + 3°C al cuore (grandi pezzature e/o pieni carichi)
- Impostazione tempo e controllo tempo storico
- Controllo temperatura sonda al cuore
- Impostazione manuale tempo e controllo temperatura camera
- Sbrinamento automatico
- Sbrinamento manuale
- Memorizzazione cicli
- Sistema attivazione sterilizzatore (su richiesta)

DATI TECNICI

Dimensioni esterne (l x p x h)	mm	780 x 700 x 1450
Profondità a porta aperta	mm	1425
Dimensioni utili cella (l x p x h)	mm	660 x 400 x 613
Capacità teglie GN 1/1 (530 x 325)	n°	6, interasse 85 mm
Resa ciclo positivo (+90 / +3°C)	kg	21,6
Potenza totale	W	2140
Resa frigorifera (-10 / +45°C)	W	2510
Gas refrigerante		R 404A
Tensione di alimentazione		AC 230 - 50 Hz
Livello rumorosità	dBA	< 70
Peso netto	kg	110

ABR 061 T

6 x GN 1/1 (530 x 325)



I dati riportati sul presente documento sono da ritenersi non vincolanti. L'azienda si riserva di apportare modifiche tecniche in qualsiasi momento.

01.05.2005

LAINOX®

L'eccellenza in cucina

**ABBATTITORE RAPIDO
PER GASTRONOMIA****ABM 061 S**

6 x GN 1/1

Abbattitore misto (da +90 a +3°C / da +90 a -18°C) con resa ciclo potenziata**COSTRUZIONE**

- Struttura esterna in acciaio inox AISI 304 satinato Scotch-Brite, su piedini $\varnothing 1'' \frac{3}{4}$ regolabili c/antiraffio, escursione min/max 150/230 mm
- Isolamento, spessore 60 mm, densità 40 kg/m³, realizzato con schiume poliuretaniche prive di CFC e HCFC
- Cella di abbattimento, in AISI 304 2B, con angoli interni raggiati, il fondo vassoiato e inclinato con piletta di scarico, permette un facile drenaggio della condensa e dell'acqua di lavaggio
- Evaporatore con trattamento anticorrosione (verniciatura in cataforesi), sbrinamento manuale a porta aperta
- Convogliatore evaporatore incernierato, apribile a bandiera con utensile; supporti e guide teglie removibili, permettono un facile lavaggio della cella e dell'evaporatore
- Bacinella estraibile per la raccolta acqua condensa, posta sulla parte inferiore della macchina
- Porta autochiudente in AISI 304, dotata di guarnizione magnetica, permette una chiusura ottimale, incernieramento sul lato destro, reversibile in utenza
- Dispositivo temporizzato, di arresto ventilazione a porta aperta (45"), con compressore attivo, consente il caricamento del prodotto in fase continuativa senza ritardi di partenza
- Pannello comandi liscio, a membrana a tenuta stagna
- Controllo elettronico automatico del ciclo di abbattimento e di mantenimento in temperatura; possibilità di scelta ciclo abbattimento: "Hard" per grosse pezzature, solo sul ciclo positivo, e "Soft" per cibi delicati
- Ciclo di abbattimento automatico con sonda al cuore elettronica
- Sonda al cuore ad un punto di lettura
- Gruppo frigorifero ventilato incorporato con condensazione ad aria, temperatura ambiente +32°C
- Griglia frontale removibile, permette una facile pulizia del condensatore da parte dell'utente

**DOTAZIONI DI SERIE**

- Sonda al cuore ad un solo punto di lettura
- Supporti e guide portateglie

DOTAZIONI A RICHIESTA / ACCESSORI

- Sonda al cuore riscaldata ad un solo punto di lettura (una esclude l'altra)
- Software gestione dati, interfacciabile con forni cottura e mantenitori (esclude la stampante)
- Stampante per rilevazione tempo e temperatura (esclude il Software)
- Kit ruote
- Condensazione ad acqua
- Remotizzazione unità condensanti
- Griglia acciaio inox GN 1/1
- Teglia liscia acciaio inox GN 1/1 H = 20 mm
- Teglia liscia acciaio inox GN 1/1 H = 40 mm
- Sterilizzatore removibile STERIOX

**DOTAZIONI VERSIONE COMANDI**

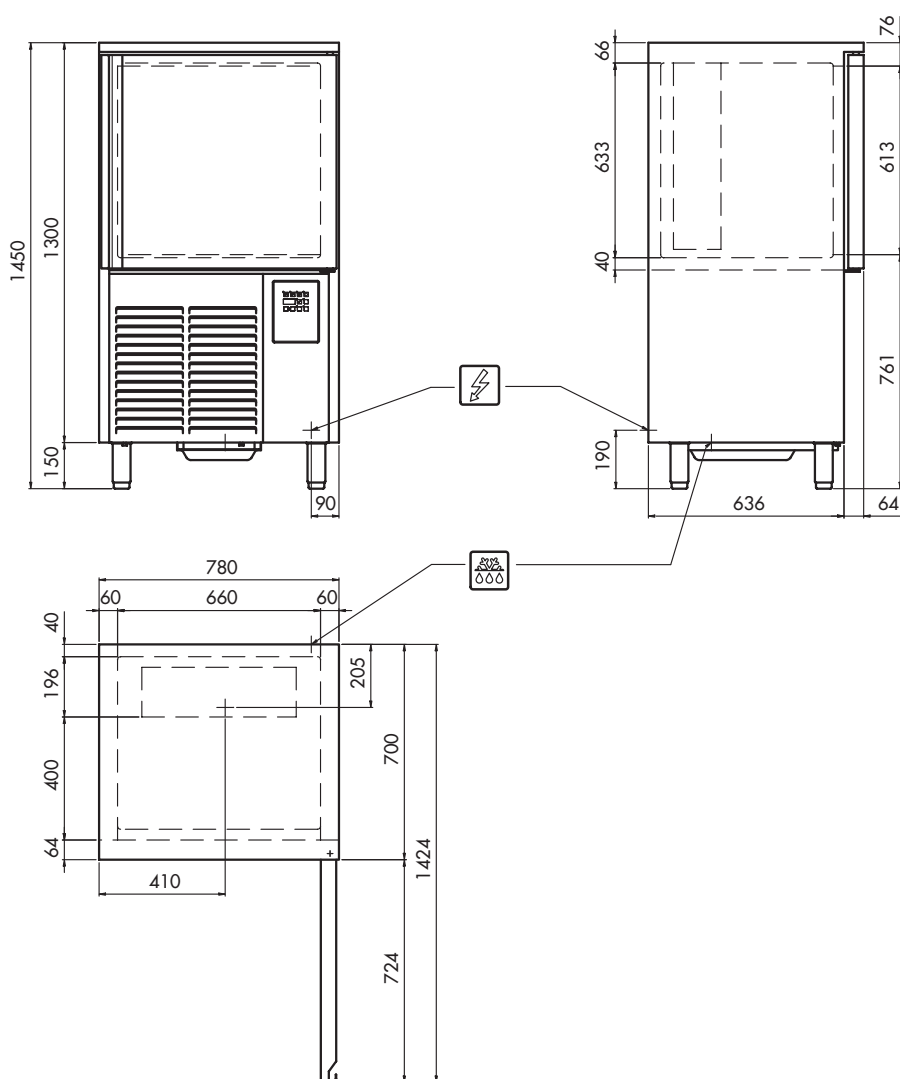
- Abbattimento Soft positivo + 3°C al cuore (prodotti delicati)
- Abbattimento Soft negativo -18°C al cuore (prodotti di cottura)
- Funzione Hard positivo + 3°C al cuore (grandi pezzature e/o pieni carichi)
- Impostazione tempo e controllo tempo storico
- Controllo temperatura sonda al cuore
- Impostazione manuale tempo e controllo temperatura camera
- Sbrinamento manuale
- Riscaldamento sonda al cuore (attivabile a richiesta)
- Memorizzazione cicli

DATI TECNICI

Dimensioni esterne (l x p x h)	mm	780 x 700 x 1450
Profondità a porta aperta	mm	1425
Dimensioni utili cella (l x p x h)	mm	660 x 400 x 613
Capacità teglie GN 1/1 (530 x 325)	n°	6, interasse 85 mm
Resa ciclo positivo (+90 / +3°C)	kg	21,6
Resa ciclo negativo (+90 / -18°C)	kg	14,4
Potenza totale	W	2080
Resa frigorifera (-30 / +45°C)	W	1190
Gas refrigerante		R 404A
Tensione di alimentazione		AC 230 - 50 Hz
Livello rumorosità	dBa	< 70
Peso netto	kg	110

ABM 061 S

6 x GN 1/1 (530 x 325)



I dati riportati sul presente documento sono da ritenersi non vincolanti. L'azienda si riserva di apportare modifiche tecniche in qualsiasi momento.

01.05.2005

ABM 061 T

6 x GN 1/1

Abbattitore misto (da +90 a +3°C / da +90 a -18°C) con resa ciclo potenziata

COSTRUZIONE

- Struttura esterna in acciaio inox AISI 304 satinato Scotch-Brite, su piedini $\varnothing 1'' \frac{3}{4}$ regolabili c/antiraffio, escursione min/max 150/230 mm
- Isolamento, spessore 60 mm, densità 40 kg/m³, realizzato con schiume poliuretatiche prive di CFC e HCFC
- Cella di abbattimento, in AISI 304 2B, con angoli interni raggiati, il fondo vassoiato e inclinato con piletta di scarico, permette un facile drenaggio della condensa e dell'acqua di lavaggio
- Evaporatore con trattamento anticorrosione (verniciatura in cataforesi), sbrinamento automatico dell'evaporatore a gas caldo
- Convogliatore evaporatore incernierato, apribile a bandiera con utensile; supporti e guide teglie removibili, permettono un facile lavaggio della cella e dell'evaporatore
- Bacinella estraibile per la raccolta acqua condensa, posta sulla parte inferiore della macchina
- Porta autochiudente in AISI 340, dotata di guarnizione magnetica, permette una chiusura ottimale, incernieramento sul lato destro, reversibile in utenza
- Dispositivo temporizzato, di arresto ventilazione a porta aperta (45"), con compressore attivo, consente il caricamento del prodotto in fase continuativa senza ritardi di partenza
- Pannello comandi liscio, a membrana a tenuta stagna
- Controllo elettronico automatico del ciclo di abbattimento e di mantenimento in temperatura; possibilità di scelta ciclo abbattimento: "Hard" per grosse pezzature, e "Soft" per cibi delicati
- Ciclo di abbattimento automatico con sonda al cuore elettronica
- Sonda al cuore ad un punto di lettura, con dispositivo di riscaldamento
- Avvisatore acustico di fine ciclo
- Gruppo frigorifero ventilato incorporato con condensazione ad aria, temperatura ambiente +32°C
- Griglia frontale removibile, permette una facile pulizia del condensatore da parte dell'utente



DOTAZIONI DI SERIE

- Sonda al cuore riscaldata ad un solo punto di lettura
- Supporti e guide portateglie

DOTAZIONI A RICHIESTA / ACCESSORI

- Sonda al cuore riscaldata a quattro punti di lettura (una esclude l'altra)
- Sistema multisonde (possibilità installazione max di 4 sonde non riscaldate)
- Software gestione dati, interfacciabile con forni cottura e mantenitori (esclude la stampante)
- Stampante per rilevazione tempo e temperatura (esclude il Software)
- Predisposizione presa per attivazione sterilizzatore
- Kit ruote
- Condensazione ad acqua
- Remotizzazione unità condensanti
- Griglia acciaio inox GN 1/1
- Teglia liscia acciaio inox GN 1/1 H = 20 mm
- Teglia liscia acciaio inox GN 1/1 H = 40 mm
- Sterilizzatore removibile STERIOX



DOTAZIONI VERSIONE COMANDI

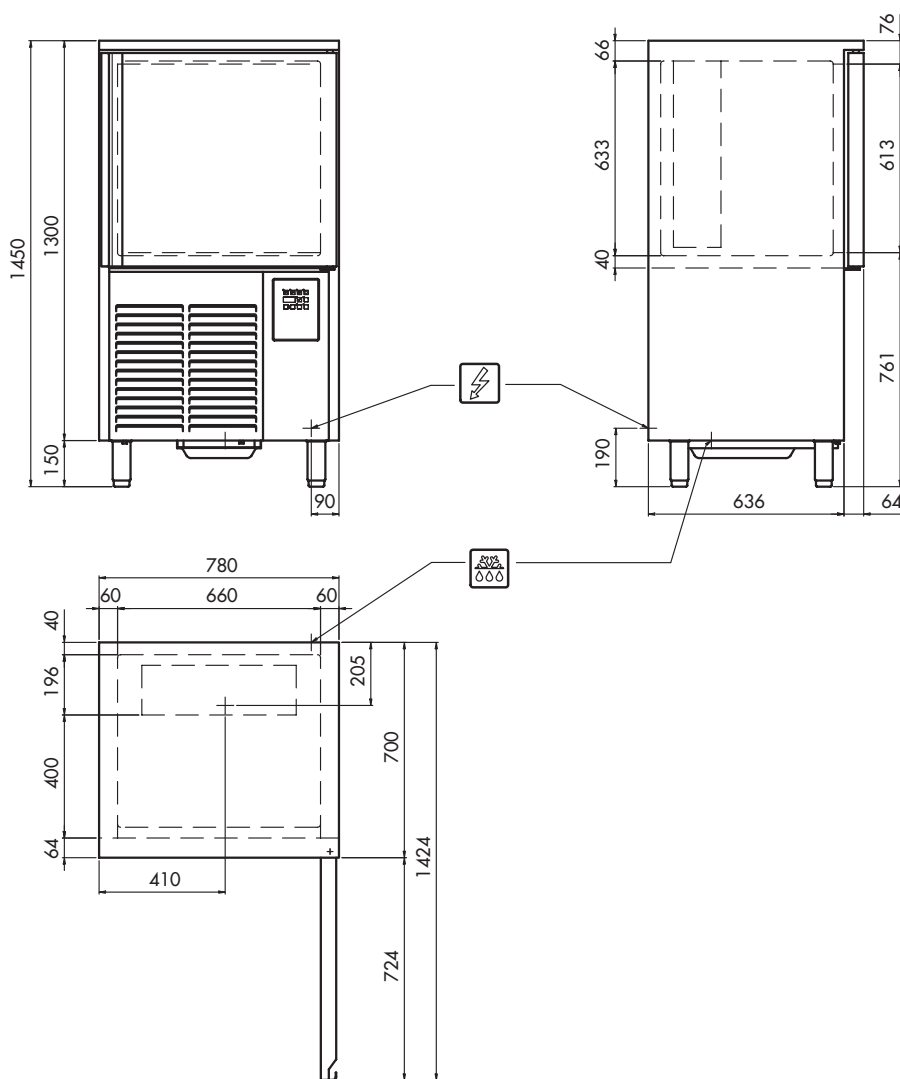
- Abbattimento Soft positivo + 3°C al cuore (prodotti delicati)
- Abbattimento Soft negativo -18°C al cuore (prodotti di cottura)
- Funzione Hard positivo + 3°C al cuore (grandi pezzature e/o pieni carichi)
- Funzione Hard negativo -18°C al cuore (prodotto fresco o crudo)
- Impostazione tempo e controllo tempo storico
- Controllo temperatura sonda al cuore
- Impostazione manuale tempo e controllo temperatura camera
- Sbrinamento automatico
- Sbrinamento manuale
- Riscaldamento sonda al cuore
- Memorizzazione cicli
- Sistema di attivazione sterilizzatore (su richiesta)

DATI TECNICI

Dimensioni esterne (l x p x h)	mm	780 x 700 x 1450
Profondità a porta aperta	mm	1425
Dimensioni utili cella (l x p x h)	mm	660 x 400 x 613
Capacità teglie GN 1/1 (530 x 325)	n°	6, interasse 85 mm
Resa ciclo positivo (+90 / +3°C)	kg	21,6
Resa ciclo negativo (+90 / -18°C)	kg	14,4
Potenza totale	W	2080
Resa frigorifera (-30 / +45°C)	W	1190
Gas refrigerante		R 404A
Tensione di alimentazione		AC 230 - 50 Hz
Livello rumorosità	dBa	< 70
Peso netto	kg	110

ABM 061 T

6 x GN 1/1 (530 x 325)



I dati riportati sul presente documento sono da ritenersi non vincolanti. L'azienda si riserva di apportare modifiche tecniche in qualsiasi momento.

01.05.2005

DBR 101 S

10 x GN 1/1

Abbattitore positivo (da +90 a +3°C) con resa ciclo normale**COSTRUZIONE**

- Struttura esterna in acciaio inox AISI 304 satinato Scotch-Brite, su piedini $\varnothing 1''^{3/4}$ regolabili c/antiraffio, escursione min/max 150/215 mm
- Isolamento, spessore 65 mm, densità 40 kg/m³, realizzato con schiume poliuretaniche prive di CFC e HCFC
- Cella di abbattimento, in AISI 304 2B, con angoli interni raggiati, il fondo vassoiato e inclinato con piletta di scarico, permette un facile drenaggio della condensa e dell'acqua di lavaggio
- Evaporatore con trattamento anticorrosione (verniciatura in cataforesi), sbrinamento manuale a porta aperta
- Convogliatore evaporatore incernierato, apribile a bandiera con utensile; supporti e guide teglie removibili, permettono un facile lavaggio della cella e dell'evaporatore
- Bacinella estraibile per la raccolta acqua condensa, posta sulla parte inferiore della macchina
- Porta autochudente in AISI 340, dotata di guarnizione magnetica, permette una chiusura ottimale, incernieramento sul lato destro, reversibile in utenza
- Dispositivo temporizzato, di arresto ventilazione a porta aperta (45"), con compressore attivo, consente il caricamento del prodotto in fase continuativa senza ritardi di partenza
- Pannello comandi liscio, a membrana a tenuta stagna
- Controllo elettronico automatico del ciclo di abbattimento e di mantenimento in temperatura; possibilità di scelta ciclo abbattimento: "Hard" per grosse pezzature e "Soft" per cibi delicati
- Ciclo di abbattimento automatico con sonda al cuore elettronica
- Sonda al cuore ad un punto di lettura
- Gruppo frigorifero ventilato incorporato con condensazione ad aria, temperatura ambiente +32°C
- Griglia frontale removibile, permette una facile pulizia del condensatore da parte dell'utente

DOTAZIONI DI SERIE

- Sonda al cuore ad un solo punto di lettura
- Supporti e guide portateglie

**DOTAZIONI A RICHIESTA / ACCESSORI**

- Struttura estraibile 10 x GN 1/1, completa di telaietto inserimento (esclude, supporti e guide portateglie)
- Software gestione dati, interfacciabile con forni cottura e mantenitori (esclude la stampante)
- Stampante per rilevazione tempo e temperatura (esclude il Software)
- Kit ruote
- Condensazione ad acqua
- Remotizzazione unità condensanti
- Carrello per estrazione struttura 10 x GN 1/1, con bacinella raccogliacqua
- Struttura estraibile 10 x GN 1/1
- Telaietto inserimento struttura estraibile 10 x GN 1/1
- Griglia acciaio inox GN 1/1
- Teglia liscia acciaio inox GN 1/1 H = 20 mm
- Teglia liscia acciaio inox GN 1/1 H = 40 mm
- Sterilizzatore removibile STERILOX

**DOTAZIONI VERSIONE COMANDI**

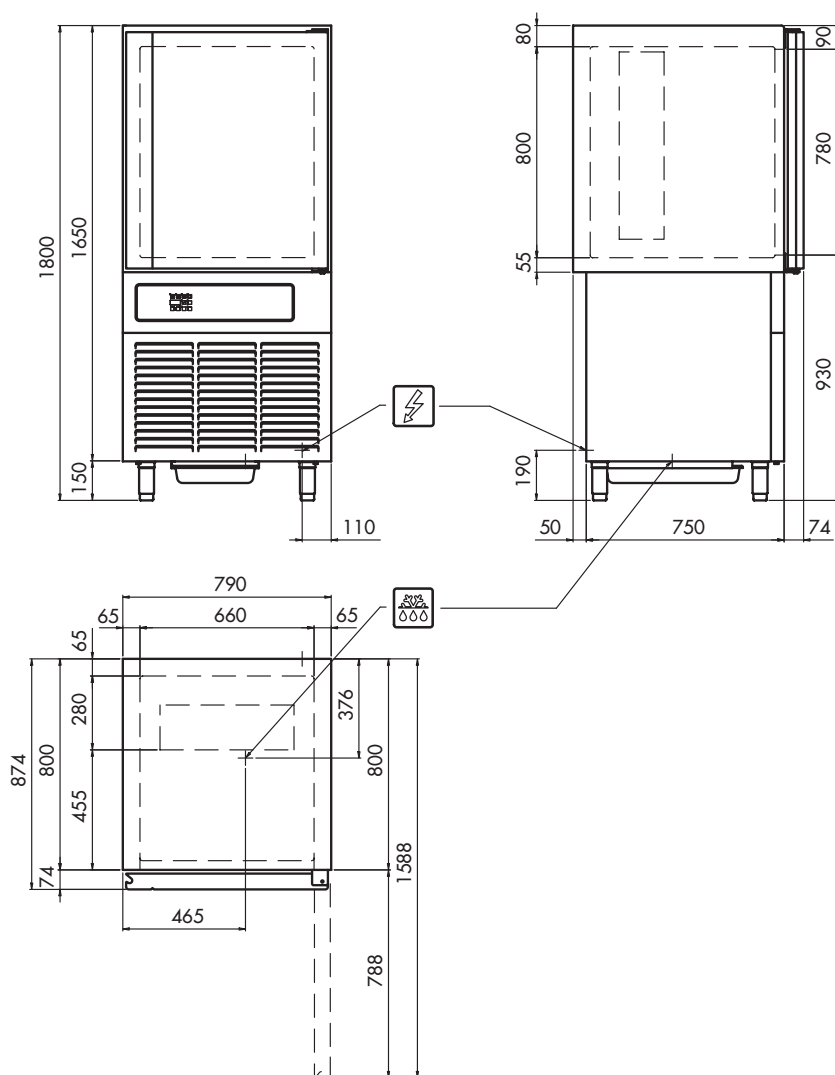
- Abbattimento Soft positivo + 3°C al cuore (prodotti delicati)
- Funzione Hard positivo + 3°C al cuore (grandi pezzature e/o pieni carichi)
- Impostazione tempo e controllo tempo storico
- Controllo temperatura sonda al cuore
- Impostazione manuale tempo e controllo temperatura camera
- Sbrinamento manuale
- Memorizzazione cicli

DATI TECNICI

Dimensioni esterne (l x p x h)	mm	790 x 875 x 1800
Profondità a porta aperta	mm	1590
Dimensioni utili cella (l x p x h)	mm	660 x 455 x 780
Capacità teglie GN 1/1 (530 x 325)	n°	10, interasse 70 mm
Resa ciclo positivo (+90 / +3°C)	kg	21,6
Potenza totale	W	2140
Resa frigorifera (-10 / +45°C)	W	2510
Gas refrigerante		R 404A
Tensione di alimentazione		AC 230 - 50 Hz
Livello rumorosità	dB(A)	< 70
Peso netto	kg	215

DBR 101 S

10 x GN 1/1 (530 x 325)



I dati riportati sul presente documento sono da ritenersi non vincolanti. L'azienda si riserva di apportare modifiche tecniche in qualsiasi momento.

01.05.2005

ABR 101 S

10 x GN 1/1

Abbattitore positivo (da +90 a +3°C) con resa ciclo potenziata**COSTRUZIONE**

- Struttura esterna in acciaio inox AISI 304 satinato Scotch-Brite, su piedini $\varnothing 1'' \frac{3}{4}$ regolabili c/antiraffio, escursione min/max 150/215 mm
- Isolamento, spessore 65 mm, densità 40 kg/m³, realizzato con schiume poliuretaniche prive di CFC e HCFC
- Cella di abbattimento, in AISI 304 2B, con angoli interni raggiati, il fondo vassoiato e inclinato con piletta di scarico, permette un facile drenaggio della condensa e dell'acqua di lavaggio
- Evaporatore con trattamento anticorrosione (verniciatura in cataforesi), sbrinamento manuale a porta aperta
- Convogliatore evaporatore incernierato, apribile a bandiera con utensile; supporti e guide teglie removibili, permettono un facile lavaggio della cella e dell'evaporatore
- Bacinella estraibile per la raccolta acqua condensa, posta sulla parte inferiore della macchina
- Porta autochudente in AISI 340, dotata di guarnizione magnetica, permette una chiusura ottimale, incernieramento sul lato destro, reversibile in utenza
- Dispositivo temporizzato, di arresto ventilazione a porta aperta (45"), con compressore attivo, consente il caricamento del prodotto in fase continuativa senza ritardi di partenza
- Pannello comandi liscio, a membrana a tenuta stagna
- Controllo elettronico automatico del ciclo di abbattimento e di mantenimento in temperatura; possibilità di scelta ciclo abbattimento: "Hard" per grosse pezzature e "Soft" per cibi delicati
- Ciclo di abbattimento automatico con sonda al cuore elettronica
- Sonda al cuore ad un punto di lettura
- Gruppo frigorifero ventilato incorporato con condensazione ad aria, temperatura ambiente +32°C
- Griglia frontale removibile, permette una facile pulizia del condensatore da parte dell'utente

DOTAZIONI DI SERIE

- Sonda al cuore ad un solo punto di lettura
- Supporti e guide portateglie

**DOTAZIONI A RICHIESTA / ACCESSORI**

- Struttura estraibile 10 x GN 1/1, completa di telaietto inserimento (esclude, supporti e guide portateglie)
- Software gestione dati, interfacciabile con forni cottura e mantenitori (esclude la stampante)
- Stampante per rilevazione tempo e temperatura (esclude il Software)
- Kit ruote
- Condensazione ad acqua
- Remotizzazione unità condensanti
- Carrello per estrazione struttura 10 x GN 1/1, con bacinella raccogliacqua
- Struttura estraibile 10 x GN 1/1
- Telaietto inserimento struttura estraibile 10 x GN 1/1
- Griglia acciaio inox GN 1/1
- Teglia liscia acciaio inox GN 1/1 H = 20 mm
- Teglia liscia acciaio inox GN 1/1 H = 40 mm
- Sterilizzatore removibile STERILOX

**DOTAZIONI VERSIONE COMANDI**

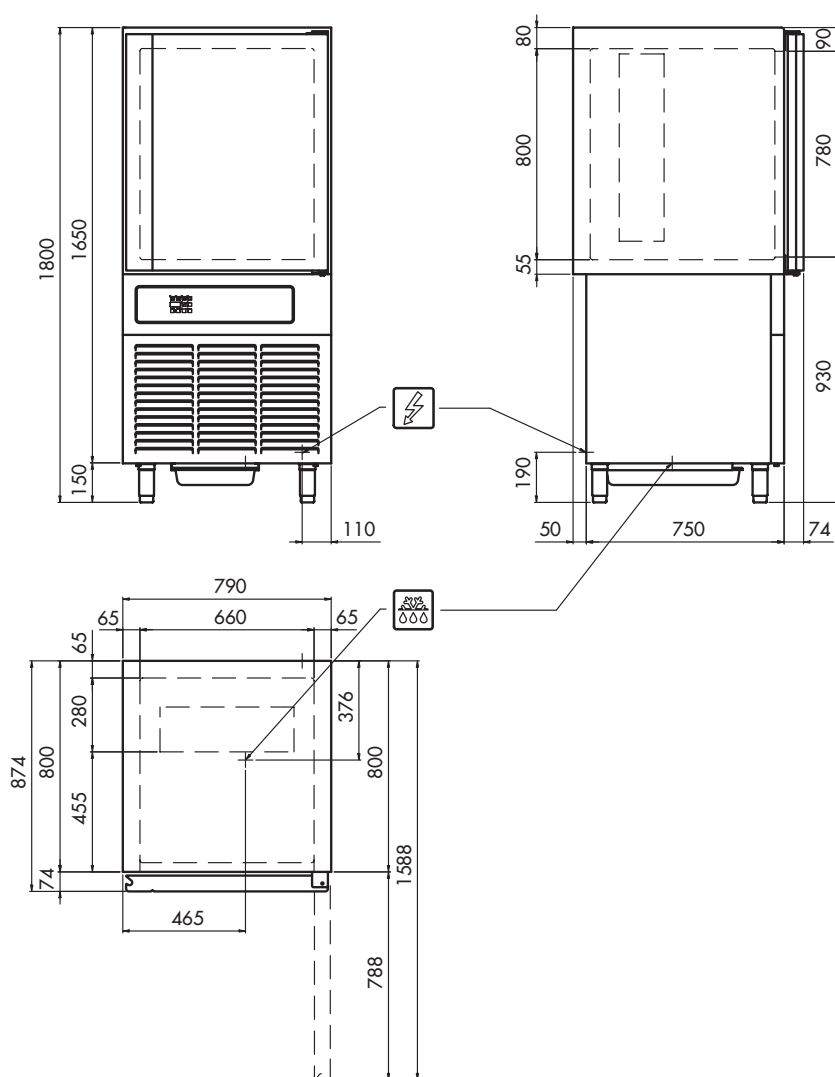
- Abbattimento Soft positivo + 3°C al cuore (prodotti delicati)
- Funzione Hard positivo + 3°C al cuore (grandi pezzature e/o pieni carichi)
- Impostazione tempo e controllo tempo storico
- Controllo temperatura sonda al cuore
- Impostazione manuale tempo e controllo temperatura camera
- Sbrinamento manuale
- Memorizzazione cicli

DATI TECNICI

Dimensioni esterne (l x p x h)	mm	790 x 875 x 1800
Profondità a porta aperta	mm	1590
Dimensioni utili cella (l x p x h)	mm	660 x 455 x 780
Capacità teglie GN 1/1 (530 x 325)	n°	10, interasse 70 mm
Resa ciclo positivo (+90 / +3°C)	kg	36
Potenza totale	W	3260
Resa frigorifera (-10 / +45°C)	W	4175
Gas refrigerante		R 404A
Tensione di alimentazione		3N AC 400 - 50 Hz
Livello rumorosità	dBa	< 70
Peso netto	kg	215

ABR 101 S

10 x GN 1/1 (530 x 325)



I dati riportati sul presente documento sono da ritenersi non vincolanti. L'azienda si riserva di apportare modifiche tecniche in qualsiasi momento.

01.05.2005

Abbattitore positivo (da +90 a +3°C) con resa ciclo potenziata
COSTRUZIONE

- Struttura esterna in acciaio inox AISI 304 satinato Scotch-Brite, su piedini $\varnothing 1'' \frac{3}{4}$ regolabili c/antiraffio, escursione min/max 150/215 mm
- Isolamento, spessore 65 mm, densità 40 kg/m³, realizzato con schiume poliuretaniche prive di CFC e HCFC
- Cella di abbattimento, in AISI 304 2B, con angoli interni raggiati, il fondo vassoiato e inclinato con piletta di scarico, permette un facile drenaggio della condensa e dell'acqua di lavaggio
- Evaporatore con trattamento anticorrosione (verniciatura in cataforesi), sbrinamento automatico dell'evaporatore a gas caldo
- Convogliatore evaporatore incernierato, apribile a bandiera con utensile; supporti e guide teglie removibili, permettono un facile lavaggio della cella e dell'evaporatore
- Bacinella estraibile per la raccolta acqua condensa, posta sulla parte inferiore della macchina
- Porta autochiudente in AISI 340, dotata di guarnizione magnetica, permette una chiusura ottimale, incernieramento sul lato destro, reversibile in utenza
- Dispositivo temporizzato, di arresto ventilazione a porta aperta (45"), con compressore attivo, consente il caricamento del prodotto in fase continuativa senza ritardi di partenza
- Pannello comandi liscio, a membrana a tenuta stagna
- Controllo elettronico automatico del ciclo di abbattimento e di mantenimento in temperatura; possibilità di scelta ciclo abbattimento: "Hard" per grosse pezzature e "Soft" per cibi delicati
- Ciclo di abbattimento automatico con sonda al cuore elettronica
- Sonda al cuore ad un punto di lettura
- Avvisatore acustico di fine ciclo
- Gruppo frigorifero ventilato incorporato con condensazione ad aria, temperatura ambiente +32°C
- Griglia frontale removibile, permette una facile pulizia del condensatore da parte dell'utente

DOTAZIONI DI SERIE

- Sonda al cuore ad un solo punto di lettura
- Supporti e guide portateglie


DOTAZIONI A RICHIESTA / ACCESSORI

- Struttura estraibile 10 x GN 1/1, completa di telaietto inserimento (esclude, supporti e guide portateglie)
- Sonda al cuore a quattro punti di lettura (una esclude l'altra)
- Sistema multisonde (possibilità installazione max di 4 sonde)
- Software gestione dati, interfacciabile con forni cottura e mantenitori (esclude la stampante)
- Stampante per rilevazione tempo e temperatura (esclude il Software)
- Predisposizione presa per attivazione sterilizzatore
- Kit ruote
- Condensazione ad acqua
- Remotizzazione unità condensanti
- Carrello per estrazione struttura 10 x GN 1/1, con bacinella raccogliacqua
- Struttura estraibile 10 x GN 1/1
- Telaietto inserimento struttura estraibile 10 x GN 1/1
- Griglia acciaio inox GN 1/1
- Teglia liscia acciaio inox GN 1/1 H = 20 mm
- Teglia liscia acciaio inox GN 1/1 H = 40 mm
- Sterilizzatore removibile STERILOX


DOTAZIONI VERSIONE COMANDI

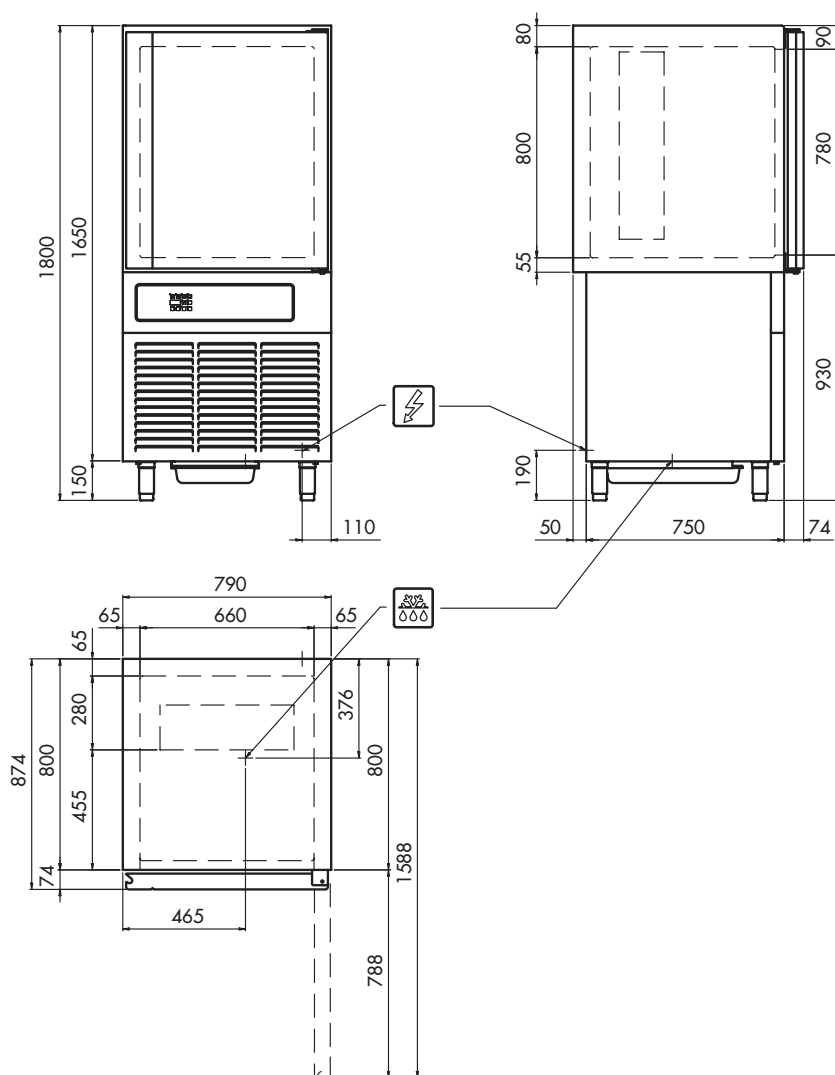
- Abbattimento Soft positivo + 3°C al cuore (prodotti delicati)
- Funzione Hard positivo + 3°C al cuore (grandi pezzature e/o pieni carichi)
- Impostazione tempo e controllo tempo storico
- Controllo temperatura sonda al cuore
- Impostazione manuale tempo e controllo temperatura camera
- Sbrinamento automatico
- Sbrinamento manuale
- Memorizzazione cicli
- Sistema attivazione sterilizzatore (su richiesta)

DATI TECNICI

Dimensioni esterne (l x p x h)	mm	790 x 875 x 1800
Profondità a porta aperta	mm	1590
Dimensioni utili cella (l x p x h)	mm	660 x 455 x 780
Capacità teglie GN 1/1 (530 x 325)	n°	10, interasse 70 mm
Resa ciclo positivo (+90 / +3°C)	kg	36
Potenza totale	W	3260
Resa frigorifera (-10 / +45°C)	W	4175
Gas refrigerante		R 404A
Tensione di alimentazione		3N AC 400 - 50 Hz
Livello rumorosità	dBa	< 70
Peso netto	kg	215

ABR 101 T

10 x GN 1/1 (530 x 325)



I dati riportati sul presente documento sono da ritenersi non vincolanti. L'azienda si riserva di apportare modifiche tecniche in qualsiasi momento.

01.05.2005

LAINOX®

L'eccellenza in cucina

**ABBATTITORE RAPIDO
PER GASTRONOMIA****DBM 101 S**

10 x GN 1/1

Abbattitore misto (da +90 a +3°C / da +90 a -18°C) con resa ciclo normale**COSTRUZIONE**

- Struttura esterna in acciaio inox AISI 304 satinato Scotch-Brite, su piedini $\varnothing 1'' \frac{3}{4}$ regolabili c/antiraffio, escursione min/max 150/215 mm
- Isolamento, spessore 65 mm, densità 40 kg/m³, realizzato con schiume poliuretaniche prive di CFC e HCFC
- Cella di abbattimento, in AISI 304 2B, con angoli interni raggiati, il fondo vassoiato e inclinato con piletta di scarico, permette un facile drenaggio della condensa e dell'acqua di lavaggio
- Evaporatore con trattamento anticorrosione (verniciatura in cataforesi), sbrinamento manuale a porta aperta
- Convogliatore evaporatore incernierato, apribile a bandiera con utensile; supporti e guide teglie removibili, permettono un facile lavaggio della cella e dell'evaporatore
- Bacinella estraibile per la raccolta acqua condensa, posta sulla parte inferiore della macchina
- Porta autochiudente in AISI 340, dotata di guarnizione magnetica, permette una chiusura ottimale, incernieramento sul lato destro, reversibile in utenza
- Dispositivo temporizzato, di arresto ventilazione a porta aperta (45"), con compressore attivo, consente il caricamento del prodotto in fase continuativa senza ritardi di partenza
- Pannello comandi liscio, a membrana a tenuta stagna
- Controllo elettronico automatico del ciclo di abbattimento e di mantenimento in temperatura; possibilità di scelta ciclo abbattimento: "Hard" per grosse pezzature, solo sul ciclo positivo, e "Soft" per cibi delicati
- Ciclo di abbattimento automatico con sonda al cuore elettronica
- Sonda al cuore ad un punto di lettura
- Gruppo frigorifero ventilato incorporato con condensazione ad aria, temperatura ambiente +32°C
- Griglia frontale removibile, permette una facile pulizia del condensatore da parte dell'utente

DOTAZIONI DI SERIE

- Sonda al cuore ad un solo punto di lettura
- Supporti e guide portateglie

**DOTAZIONI A RICHIESTA / ACCESSORI**

- Sonda al cuore riscaldata ad un solo punto di lettura (una esclude l'altra)
- Struttura estraibile 10 x GN 1/1, completa di telaietto inserimento (esclude, supporti e guide portateglie)
- Software gestione dati, interfacciabile con forni cottura e mantenitori (esclude la stampante)
- Stampante per rilevazione tempo e temperatura (esclude il Software)
- Kit ruote
- Condensazione ad acqua
- Remotizzazione unità condensanti
- Carrello per estrazione struttura 10 x GN 1/1, con bacinella raccogliacqua
- Struttura estraibile 10 x GN 1/1
- Telaietto inserimento struttura estraibile 10 x GN 1/1
- Griglia acciaio inox GN 1/1
- Teglia liscia acciaio inox GN 1/1 H = 20 mm
- Teglia liscia acciaio inox GN 1/1 H = 40 mm
- Sterilizzatore removibile STERILOX

**DOTAZIONI VERSIONE COMANDI**

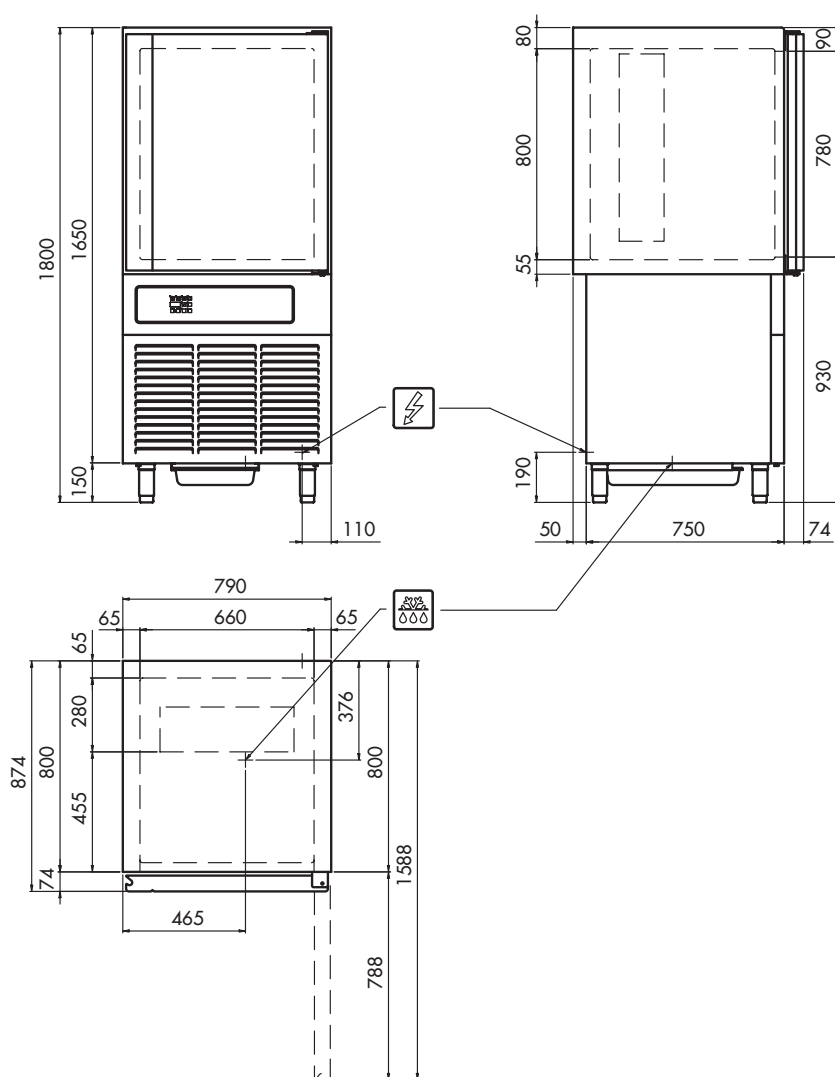
- Abbattimento Soft positivo + 3°C al cuore (prodotti delicati)
- Abbattimento Soft negativo -18°C al cuore (prodotti di cottura)
- Funzione Hard positivo + 3°C al cuore (grandi pezzature e/o pieni carichi)
- Impostazione tempo e controllo tempo storico
- Controllo temperatura sonda al cuore
- Impostazione manuale tempo e controllo temperatura camera
- Sbrinamento manuale
- Riscaldamento sonda al cuore (attivabile a richiesta)
- Memorizzazione cicli

DATI TECNICI

Dimensioni esterne (l x p x h)	mm	790 x 875 x 1800
Profondità a porta aperta	mm	1590
Dimensioni utili cella (l x p x h)	mm	660 x 455 x 780
Capacità teglie GN 1/1 (530 x 325)	n°	10, interasse 70 mm
Resa ciclo positivo (+90 / +3°C)	kg	21,6
Resa ciclo negativo (+90 / -18°C)	kg	14,4
Potenza totale	W	2080
Resa frigorifera (-30 / +45°C)	W	1190
Gas refrigerante		R 404A
Tensione di alimentazione		AC 230 - 50 Hz
Livello rumorosità	dBa	< 70
Peso netto	kg	215

DBM 101 S

10 x GN 1/1 (530 x 325)



I dati riportati sul presente documento sono da ritenersi non vincolanti. L'azienda si riserva di apportare modifiche tecniche in qualsiasi momento.

01.05.2005

ABM 101 S

10 x GN 1/1

Abbattitore misto (da +90 a +3°C / da +90 a -18°C) con resa ciclo potenziata**COSTRUZIONE**

- Struttura esterna in acciaio inox AISI 304 satinato Scotch-Brite, su piedini $\varnothing 1'' \frac{3}{4}$ regolabili c/antiraffio, escursione min/max 150/215 mm
- Isolamento, spessore 65 mm, densità 40 kg/m³, realizzato con schiume poliuretaniche prive di CFC e HCFC
- Cella di abbattimento, in AISI 304 2B, con angoli interni raggiati, il fondo vassoiato e inclinato con piletta di scarico, permette un facile drenaggio della condensa e dell'acqua di lavaggio
- Evaporatore con trattamento anticorrosione (verniciatura in cataforesi), sbrinamento manuale a porta aperta
- Convogliatore evaporatore incernierato, apribile a bandiera con utensile; supporti e guide teglie removibili, permettono un facile lavaggio della cella e dell'evaporatore
- Bacinella estraibile per la raccolta acqua condensa, posta sulla parte inferiore della macchina
- Porta autochiudente in AISI 340, dotata di guarnizione magnetica, permette una chiusura ottimale, incernieramento sul lato destro, reversibile in utenza
- Dispositivo temporizzato, di arresto ventilazione a porta aperta (45"), con compressore attivo, consente il caricamento del prodotto in fase continuativa senza ritardi di partenza
- Pannello comandi liscio, a membrana a tenuta stagna
- Controllo elettronico automatico del ciclo di abbattimento e di mantenimento in temperatura; possibilità di scelta ciclo abbattimento: "Hard" per grosse pezzature, solo sul ciclo positivo, e "Soft" per cibi delicati
- Ciclo di abbattimento automatico con sonda al cuore elettronica
- Sonda al cuore ad un punto di lettura
- Gruppo frigorifero ventilato incorporato con condensazione ad aria, temperatura ambiente +32°C
- Griglia frontale removibile, permette una facile pulizia del condensatore da parte dell'utente

DOTAZIONI DI SERIE

- Sonda al cuore ad un solo punto di lettura
- Supporti e guide portateglie

**DOTAZIONI A RICHIESTA / ACCESSORI**

- Sonda al cuore riscaldata ad un solo punto di lettura (una esclude l'altra)
- Struttura estraibile 10 x GN 1/1, completa di telaietto inserimento (esclude, supporti e guide portateglie)
- Software gestione dati, interfacciabile con forni cottura e mantenitori (esclude la stampante)
- Stampante per rilevazione tempo e temperatura (esclude il Software)
- Kit ruote
- Condensazione ad acqua
- Remotizzazione unità condensanti
- Carrello per estrazione struttura 10 x GN 1/1, con bacinella raccogliacqua
- Struttura estraibile 10 x GN 1/1
- Telaietto inserimento struttura estraibile 10 x GN 1/1
- Griglia acciaio inox GN 1/1
- Teglia liscia acciaio inox GN 1/1 H = 20 mm
- Teglia liscia acciaio inox GN 1/1 H = 40 mm
- Sterilizzatore removibile STERILOX

DOTAZIONI VERSIONE COMANDI

- Abbattimento Soft positivo + 3°C al cuore (prodotti delicati)
- Abbattimento Soft negativo -18°C al cuore (prodotti di cottura)
- Funzione Hard positivo + 3°C al cuore (grandi pezzature e/o pieni carichi)
- Impostazione tempo e controllo tempo storico
- Controllo temperatura sonda al cuore
- Impostazione manuale tempo e controllo temperatura camera
- Sbrinamento manuale
- Riscaldamento sonda al cuore (attivabile a richiesta)
- Memorizzazione cicli

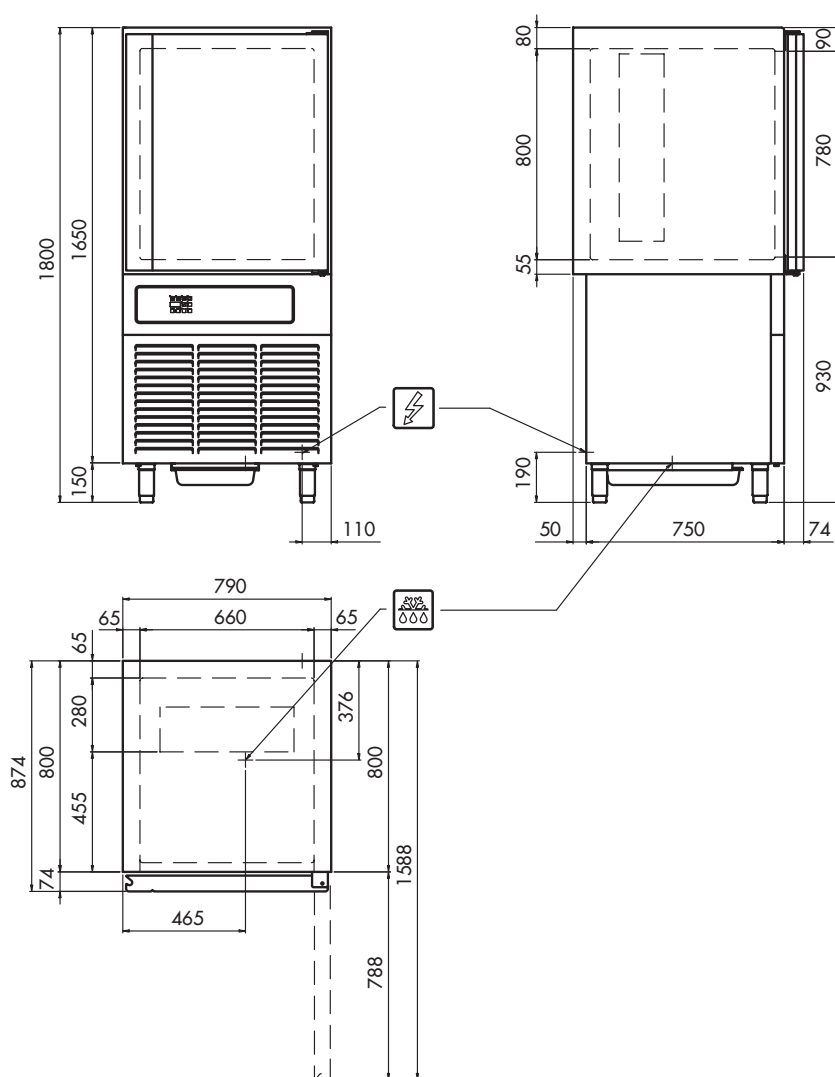


DATI TECNICI

Dimensioni esterne (l x p x h)	mm	790 x 875 x 1800
Profondità a porta aperta	mm	1590
Dimensioni utili cella (l x p x h)	mm	660 x 455 x 780
Capacità teglie GN 1/1 (530 x 325)	n°	10, interasse 70 mm
Resa ciclo positivo (+90 / +3°C)	kg	36
Resa ciclo negativo (+90 / -18°C)	kg	25,2
Potenza totale	W	3590
Resa frigorifera (-30 / +45°C)	W	2220
Gas refrigerante		R 404A
Tensione di alimentazione		3N AC 400 - 50 Hz
Livello rumorosità	dBa	< 70
Peso netto	kg	215

ABM 101 S

10 x GN 1/1 (530 x 325)



I dati riportati sul presente documento sono da ritenersi non vincolanti. L'azienda si riserva di apportare modifiche tecniche in qualsiasi momento.

01.05.2005

LAINOX®

L'eccellenza in cucina

**ABBATTITORE RAPIDO
PER GASTRONOMIA****ABM 101 T**

10 x GN 1/1

Abbattitore misto (da +90 a +3°C / da +90 a -18°C) con resa ciclo potenziata**COSTRUZIONE**

- Struttura esterna in acciaio inox AISI 304 satinato Scotch-Brite, su piedini $\varnothing 1'' \frac{3}{4}$ regolabili c/antiraffio, escursione min/max 150/215 mm
- Isolamento, spessore 65 mm, densità 40 kg/m³, realizzato con schiume poliuretaniche prive di CFC e HCFC
- Cella di abbattimento, in AISI 304 2B, con angoli interni raggiati, il fondo vassoiato e inclinato con piletta di scarico, permette un facile drenaggio della condensa e dell'acqua di lavaggio
- Evaporatore con trattamento anticorrosione (verniciatura in cataforesi), sbrinamento automatico dell'evaporatore a gas caldo
- Convogliatore evaporatore incernierato, apribile a bandiera con utensile; supporti e guide teglie removibili, permettono un facile lavaggio della cella e dell'evaporatore
- Bacinella estraibile per la raccolta acqua condensa, posta sulla parte inferiore della macchina
- Porta autochudente in AISI 304, dotata di guarnizione magnetica, permette una chiusura ottimale, incernieramento sul lato destro, reversibile in utenza
- Dispositivo temporizzato, di arresto ventilazione a porta aperta (45"), con compressore attivo, consente il caricamento del prodotto in fase continuativa senza ritardi di partenza
- Pannello comandi liscio, a membrana a tenuta stagna
- Controllo elettronico automatico del ciclo di abbattimento e di mantenimento in temperatura; possibilità di scelta ciclo abbattimento: "Hard" per grosse pezzature, e "Soft" per cibi delicati
- Ciclo di abbattimento automatico con sonda al cuore elettronica
- Sonda al cuore ad un punto di lettura, con dispositivo di riscaldamento
- Avvisatore acustico di fine ciclo
- Gruppo frigorifero ventilato incorporato con condensazione ad aria, temperatura ambiente +32°C
- Griglia frontale removibile, permette una facile pulizia del condensatore da parte dell'utente

DOTAZIONI DI SERIE

- Sonda al cuore riscaldata ad un solo punto di lettura
- Supporti e guide portateglie

**DOTAZIONI A RICHIESTA / ACCESSORI**

- Sonda al cuore riscaldata a quattro punti di lettura (una esclude l'altra)
- Sistema multisonde (possibilità installazione max di 4 sonde non riscaldate)
- Struttura estraibile 10 x GN 1/1, completa di telaietto inserimento (esclude, supporti e guide portateglie)
- Software gestione dati, interfacciabile con forni cottura e mantenitori (esclude la stampante)
- Stampante per rilevazione tempo e temperatura (esclude il Software)
- Predisposizione presa per attivazione sterilizzatore
- Kit ruote
- Condensazione ad acqua
- Remotizzazione unità condensanti
- Carrello per estrazione struttura 10 x GN 1/1, con bacinella raccogliacqua
- Struttura estraibile 10 x GN 1/1
- Telaietto inserimento struttura estraibile 10 x GN 1/1
- Griglia acciaio inox GN 1/1
- Teglia liscia acciaio inox GN 1/1 H = 20 mm
- Teglia liscia acciaio inox GN 1/1 H = 40 mm
- Sterilizzatore removibile STERIOX

**DOTAZIONI VERSIONE COMANDI**

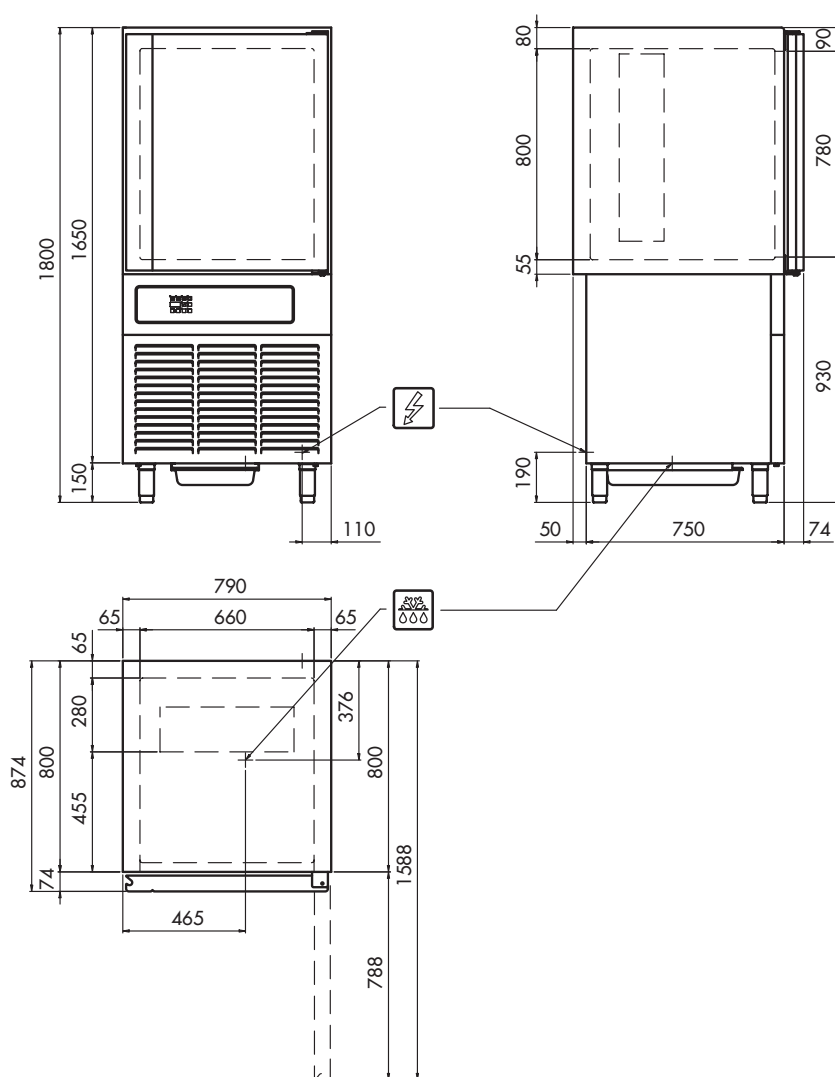
- Abbattimento Soft positivo + 3°C al cuore (prodotti delicati)
- Abbattimento Soft negativo -18°C al cuore (prodotti di cottura)
- Funzione Hard positivo + 3°C al cuore (grandi pezzature e/o pieni carichi)
- Funzione Hard negativo -18°C al cuore (prodotto fresco o crudo)
- Impostazione tempo e controllo tempo storico
- Controllo temperatura sonda al cuore
- Impostazione manuale tempo e controllo temperatura camera
- Sbrinamento automatico
- Sbrinamento manuale
- Riscaldamento sonda al cuore
- Memorizzazione cicli
- Sistema di attivazione sterilizzatore (su richiesta)

DATI TECNICI

Dimensioni esterne (l x p x h)	mm	790 x 875 x 1800
Profondità a porta aperta	mm	1590
Dimensioni utili cella (l x p x h)	mm	660 x 455 x 780
Capacità teglie GN 1/1 (530 x 325)	n°	10, interasse 70 mm
Resa ciclo positivo (+90 / +3°C)	kg	36
Resa ciclo negativo (+90 / -18°C)	kg	25,2
Potenza totale	W	3590
Resa frigorifera (-30 / +45°C)	W	2220
Gas refrigerante		R 404A
Tensione di alimentazione		3N AC 400 - 50 Hz
Livello rumorosità	dBa	< 70
Peso netto	kg	215

ABM 101 T

10 x GN 1/1 (530 x 325)



I dati riportati sul presente documento sono da ritenersi non vincolanti. L'azienda si riserva di apportare modifiche tecniche in qualsiasi momento.

01.05.2005

DBR 141 S

14 x GN 1/1

Abbattitore positivo (da +90 a +3°C) con resa ciclo normale**COSTRUZIONE**

- Struttura esterna in acciaio inox AISI 304 satinato Scotch-Brite, su piedini $\varnothing 1''^{3/4}$ regolabili c/antiraffio, escursione min/max 150/215 mm
- Isolamento, spessore 65 mm, densità 40 kg/m³, realizzato con schiume poliuretaniche prive di CFC e HCFC
- Cella di abbattimento, in AISI 304 2B, con angoli interni raggiati, il fondo vassoiato e inclinato con piletta di scarico, permette un facile drenaggio della condensa e dell'acqua di lavaggio
- Evaporatore con trattamento anticorrosione (verniciatura in cataforesi), sbrinamento manuale a porta aperta
- Convogliatore evaporatore incernierato, apribile a bandiera con utensile; supporti e guide teglie removibili, permettono un facile lavaggio della cella e dell'evaporatore
- Bacinella estraibile per la raccolta acqua condensa, posta sulla parte inferiore della macchina
- Porta autochiudente in AISI 340, dotata di guarnizione magnetica, permette una chiusura ottimale, incernieramento sul lato destro, reversibile in utenza
- Dispositivo temporizzato, di arresto ventilazione a porta aperta (45"), con compressore attivo, consente il caricamento del prodotto in fase continuativa senza ritardi di partenza
- Pannello comandi liscio, a membrana a tenuta stagna
- Controllo elettronico automatico del ciclo di abbattimento e di mantenimento in temperatura; possibilità di scelta ciclo abbattimento: "Hard" per grosse pezzature e "Soft" per cibi delicati
- Ciclo di abbattimento automatico con sonda al cuore elettronica
- Sonda al cuore ad un punto di lettura
- Gruppo frigorifero ventilato incorporato con condensazione ad aria, temperatura ambiente +32°C
- Griglia frontale removibile, permette una facile pulizia del condensatore da parte dell'utente

**DOTAZIONI DI SERIE**

- Sonda al cuore ad un solo punto di lettura
- Supporti e guide portateglie

DOTAZIONI A RICHIESTA / ACCESSORI

- Software gestione dati, interfacciabile con forni cottura e mantenitori (esclude la stampante)
- Stampante per rilevazione tempo e temperatura (esclude il Software)
- Condensazione ad acqua
- Remotizzazione unità condensanti
- Griglia acciaio inox GN 1/1
- Teglia liscia acciaio inox GN 1/1 H = 20 mm
- Teglia liscia acciaio inox GN 1/1 H = 40 mm
- Sterilizzatore removibile STERILOX

**DOTAZIONI VERSIONE COMANDI**

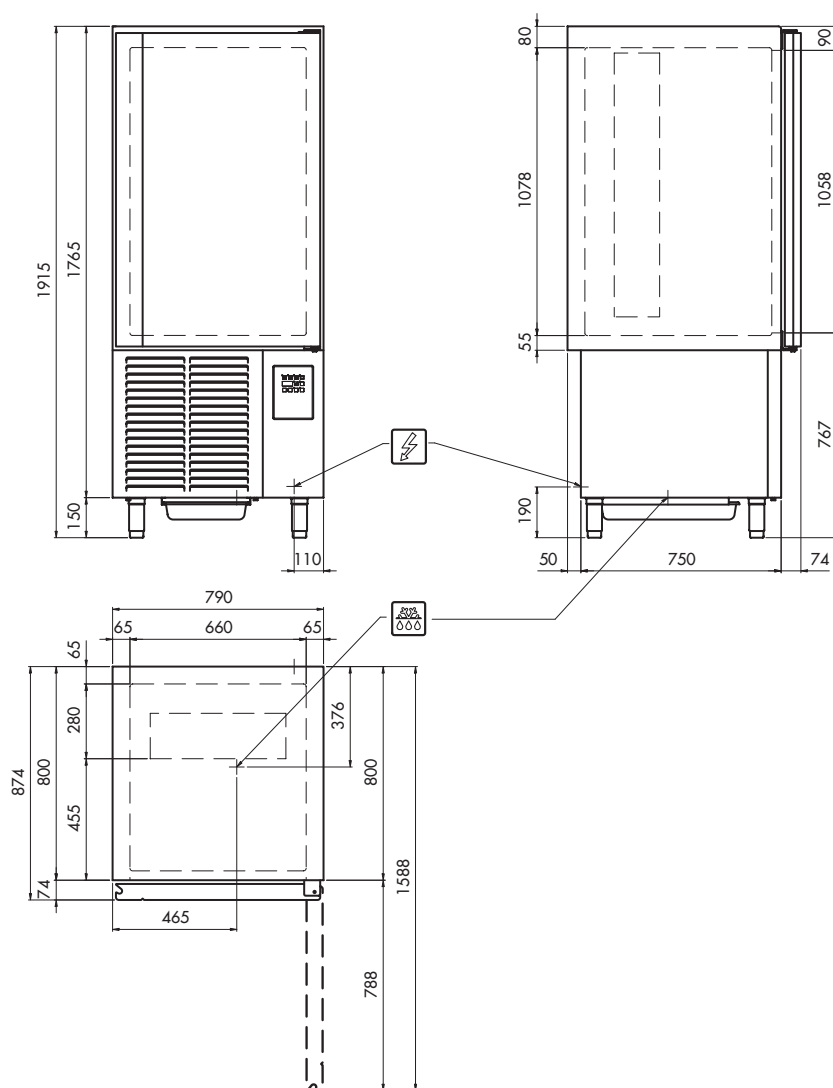
- Abbattimento Soft positivo + 3°C al cuore (prodotti delicati)
- Funzione Hard positivo + 3°C al cuore (grandi pezzature e/o pieni carichi)
- Impostazione tempo e controllo tempo storico
- Controllo temperatura sonda al cuore
- Impostazione manuale tempo e controllo temperatura camera
- Sbrinamento manuale
- Memorizzazione cicli

DATI TECNICI

Dimensioni esterne (l x p x h)	mm	790 x 875 x 1915
Profondità a porta aperta	mm	1590
Dimensioni utili cella (l x p x h)	mm	660 x 455 x 1058
Capacità teglie GN 1/1 (530 x 325)	n°	14, interasse 70 mm
Resa ciclo positivo (+90 / +3°C)	kg	25,2
Potenza totale	W	3380
Resa frigorifera (-10 / +45°C)	W	4175
Gas refrigerante		R 404A
Tensione di alimentazione		3N AC 400 - 50 Hz
Livello rumorosità	dBa	< 70
Peso netto	kg	230

DBR 141 S

14 x GN 1/1 (530 x 325)



I dati riportati sul presente documento sono da ritenersi non vincolanti. L'azienda si riserva di apportare modifiche tecniche in qualsiasi momento.

01.05.2005

Abbattitore positivo (da +90 a +3°C) con resa ciclo normale
COSTRUZIONE

- Struttura esterna in acciaio inox AISI 304 satinato Scotch-Brite, su piedini $\varnothing 1'' \frac{3}{4}$ regolabili c/antiraffio, escursione min/max 150/215 mm
- Isolamento, spessore 65 mm, densità 40 kg/m³, realizzato con schiume poliuretaniche prive di CFC e HCFC
- Cella di abbattimento, in AISI 304 2B, con angoli interni raggiati, il fondo vassoiato e inclinato con piletta di scarico, permette un facile drenaggio della condensa e dell'acqua di lavaggio
- Evaporatore con trattamento anticorrosione (verniciatura in cataforesi), sbrinamento automatico dell'evaporatore a gas caldo
- Convogliatore evaporatore incernierato, apribile a bandiera con utensile; supporti e guide teglie removibili, permettono un facile lavaggio della cella e dell'evaporatore
- Bacinella estraibile per la raccolta acqua condensa, posta sulla parte inferiore della macchina
- Porta autochiudente in AISI 340, dotata di guarnizione magnetica, permette una chiusura ottimale, incernieramento sul lato destro, reversibile in utenza
- Dispositivo temporizzato, di arresto ventilazione a porta aperta (45"), con compressore attivo, consente il caricamento del prodotto in fase continuativa senza ritardi di partenza
- Pannello comandi liscio, a membrana a tenuta stagna
- Controllo elettronico automatico del ciclo di abbattimento e di mantenimento in temperatura; possibilità di scelta ciclo abbattimento: "Hard" per grosse pezzature e "Soft" per cibi delicati
- Ciclo di abbattimento automatico con sonda al cuore elettronica
- Sonda al cuore ad un punto di lettura
- Avvisatore acustico di fine ciclo
- Gruppo frigorifero ventilato incorporato con condensazione ad aria, temperatura ambiente +32°C
- Griglia frontale removibile, permette una facile pulizia del condensatore da parte dell'utente


DOTAZIONI DI SERIE

- Sonda al cuore ad un solo punto di lettura
- Supporti e guide portateglie

DOTAZIONI A RICHIESTA / ACCESSORI

- Sonda al cuore a quattro punti di lettura (una esclude l'altra)
- Sistema multisonde (possibilità installazione max di 4 sonde)
- Software gestione dati, interfacciabile con forni cottura e mantenitori (esclude la stampante)
- Stampante per rilevazione tempo e temperatura (esclude il Software)
- Predisposizione presa per attivazione sterilizzatore
- Condensazione ad acqua
- Remotizzazione unità condensanti
- Griglia acciaio inox GN 1/1
- Teglia liscia acciaio inox GN 1/1 H = 20 mm
- Teglia liscia acciaio inox GN 1/1 H = 40 mm
- Sterilizzatore removibile STERILOX


DOTAZIONI VERSIONE COMANDI

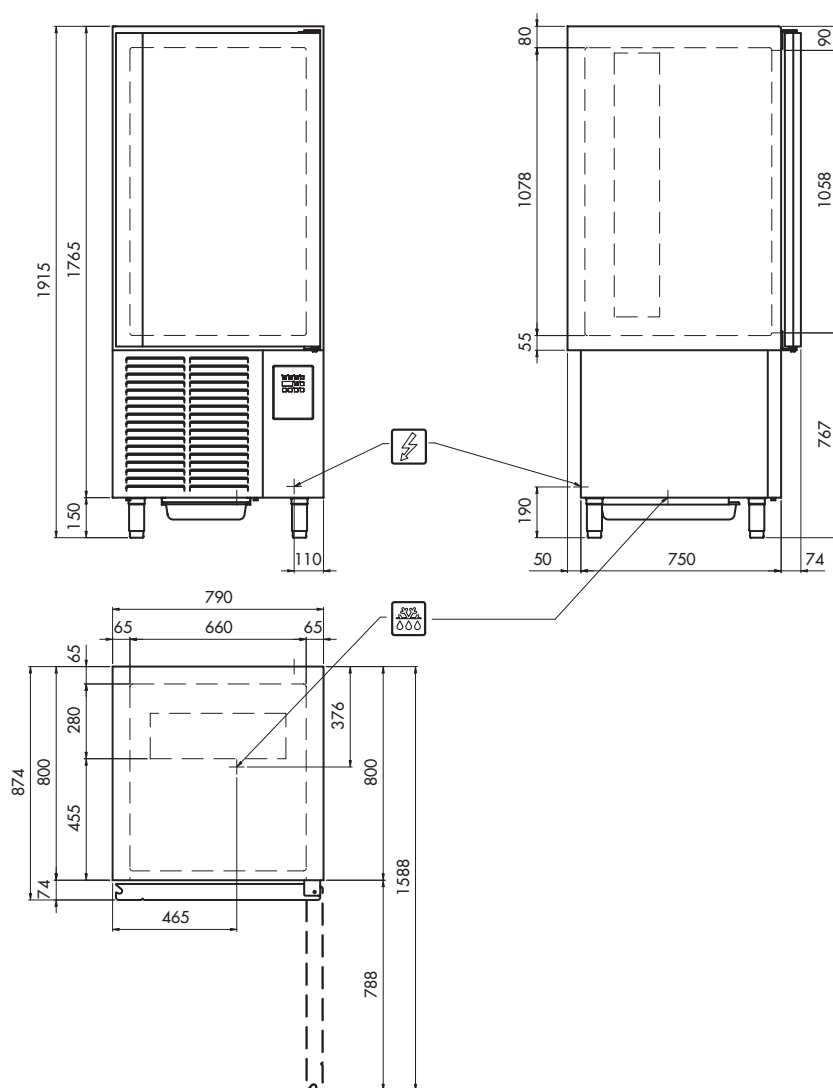
- Abbattimento Soft positivo + 3°C al cuore (prodotti delicati)
- Funzione Hard positivo + 3°C al cuore (grandi pezzature e/o pieni carichi)
- Impostazione tempo e controllo tempo storico
- Controllo temperatura sonda al cuore
- Impostazione manuale tempo e controllo temperatura camera
- Sbrinamento automatico
- Sbrinamento manuale
- Memorizzazione cicli
- Sistema attivazione sterilizzatore (su richiesta)

DATI TECNICI

Dimensioni esterne (l x p x h)	mm	790 x 875 x 1915
Profondità a porta aperta	mm	1590
Dimensioni utili cella (l x p x h)	mm	660 x 455 x 1058
Capacità teglie GN 1/1 (530 x 325)	n°	14, interasse 70 mm
Resa ciclo positivo (+90 / +3°C)	kg	25,2
Potenza totale	W	3380
Resa frigorifera (-10 / +45°C)	W	4175
Gas refrigerante		R 404A
Tensione di alimentazione		3N AC 400 - 50 Hz
Livello rumorosità	dBa	< 70
Peso netto	kg	230

DBR 141 T

14 x GN 1/1 (530 x 325)



I dati riportati sul presente documento sono da ritenersi non vincolanti. L'azienda si riserva di apportare modifiche tecniche in qualsiasi momento.

01.05.2005

LAINOX®

L'eccellenza in cucina

**ABBATTITORE RAPIDO
PER GASTRONOMIA****ABR 141 S**

14 x GN 1/1

Abbattitore positivo (da +90 a +3°C) con resa ciclo potenziata**COSTRUZIONE**

- Struttura esterna in acciaio inox AISI 304 satinato Scotch-Brite, su piedini $\varnothing 1''^{3/4}$ regolabili c/antiraffio, escursione min/max 150/215 mm
- Isolamento, spessore 65 mm, densità 40 kg/m³, realizzato con schiume poliuretatiche prive di CFC e HCFC
- Cella di abbattimento, in AISI 304 2B, con angoli interni raggiati, il fondo vassoiato e inclinato con piletta di scarico, permette un facile drenaggio della condensa e dell'acqua di lavaggio
- Evaporatore con trattamento anticorrosione (verniciatura in cataforesi), sbrinamento manuale a porta aperta
- Convogliatore evaporatore incernierato, apribile a bandiera con utensile; supporti e guide teglie removibili, permettono un facile lavaggio della cella e dell'evaporatore
- Bacinella estraibile per la raccolta acqua condensa, posta sulla parte inferiore della macchina
- Porta autochiudente in AISI 340, dotata di guarnizione magnetica, permette una chiusura ottimale, incernieramento sul lato destro, reversibile in utenza
- Dispositivo temporizzato, di arresto ventilazione a porta aperta (45"), con compressore attivo, consente il caricamento del prodotto in fase continuativa senza ritardi di partenza
- Pannello comandi liscio, a membrana a tenuta stagna
- Controllo elettronico automatico del ciclo di abbattimento e di mantenimento in temperatura; possibilità di scelta ciclo abbattimento: "Hard" per grosse pezzature e "Soft" per cibi delicati
- Ciclo di abbattimento automatico con sonda al cuore elettronica
- Sonda al cuore ad un punto di lettura
- Gruppo frigorifero ventilato incorporato con condensazione ad aria, temperatura ambiente +32°C
- Griglia frontale removibile, permette una facile pulizia del condensatore da parte dell'utente

**DOTAZIONI DI SERIE**

- Sonda al cuore ad un solo punto di lettura
- Supporti e guide portateglie

DOTAZIONI A RICHIESTA / ACCESSORI

- Software gestione dati, interfacciabile con forni cottura e mantenitori (esclude la stampante)
- Stampante per rilevazione tempo e temperatura (esclude il Software)
- Condensazione ad acqua
- Remotizzazione unità condensanti
- Griglia acciaio inox GN 1/1
- Teglia liscia acciaio inox GN 1/1 H = 20 mm
- Teglia liscia acciaio inox GN 1/1 H = 40 mm
- Sterilizzatore removibile STERILOX

**DOTAZIONI VERSIONE COMANDI**

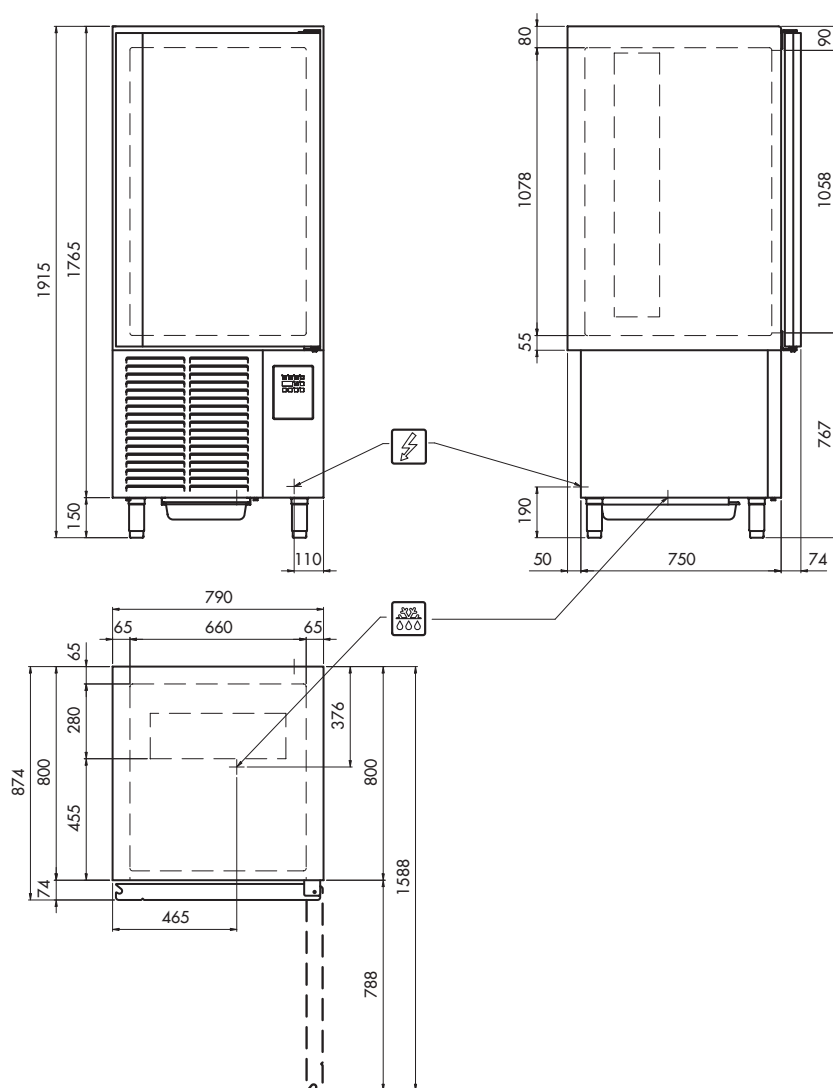
- Abbattimento Soft positivo + 3°C al cuore (prodotti delicati)
- Funzione Hard positivo + 3°C al cuore (grandi pezzature e/o pieni carichi)
- Impostazione tempo e controllo tempo storico
- Controllo temperatura sonda al cuore
- Impostazione manuale tempo e controllo temperatura camera
- Sbrinamento manuale
- Memorizzazione cicli

DATI TECNICI

Dimensioni esterne (l x p x h)	mm	790 x 875 x 1915
Profondità a porta aperta	mm	1590
Dimensioni utili cella (l x p x h)	mm	660 x 455 x 1058
Capacità teglie GN 1/1 (530 x 325)	n°	14, interasse 70 mm
Resa ciclo positivo (+90 / +3°C)	kg	50,4
Potenza totale	W	4540
Resa frigorifera (-10 / +45°C)	W	5410
Gas refrigerante		R 404A
Tensione di alimentazione		3N AC 400 - 50 Hz
Livello rumorosità	dBA	< 70
Peso netto	kg	230

ABR 141 S

14 x GN 1/1 (530 x 325)



I dati riportati sul presente documento sono da ritenersi non vincolanti. L'azienda si riserva di apportare modifiche tecniche in qualsiasi momento.

LAINOX®

L'eccellenza in cucina

**ABBATTITORE RAPIDO
PER GASTRONOMIA****ABR 141 T**

14 x GN 1/1

Abbattitore positivo (da +90 a +3°C) con resa ciclo potenziata**COSTRUZIONE**

- Struttura esterna in acciaio inox AISI 304 satinato Scotch-Brite, su piedini $\varnothing 1''^{3/4}$ regolabili c/antiraffio, escursione min/max 150/215 mm
- Isolamento, spessore 65 mm, densità 40 kg/m³, realizzato con schiume poliuretaniche prive di CFC e HCFC
- Cella di abbattimento, in AISI 304 2B, con angoli interni raggiati, il fondo vassoiato e inclinato con piletta di scarico, permette un facile drenaggio della condensa e dell'acqua di lavaggio
- Evaporatore con trattamento anticorrosione (verniciatura in cataforesi), sbrinamento automatico dell'evaporatore a gas caldo
- Convogliatore evaporatore incernierato, apribile a bandiera con utensile; supporti e guide teglie removibili, permettono un facile lavaggio della cella e dell'evaporatore
- Bacinella estraibile per la raccolta acqua condensa, posta sulla parte inferiore della macchina
- Porta autochiudente in AISI 340, dotata di guarnizione magnetica, permette una chiusura ottimale, incernieramento sul lato destro, reversibile in utenza
- Dispositivo temporizzato, di arresto ventilazione a porta aperta (45"), con compressore attivo, consente il caricamento del prodotto in fase continuativa senza ritardi di partenza
- Pannello comandi liscio, a membrana a tenuta stagna
- Controllo elettronico automatico del ciclo di abbattimento e di mantenimento in temperatura; possibilità di scelta ciclo abbattimento: "Hard" per grosse pezzature e "Soft" per cibi delicati
- Ciclo di abbattimento automatico con sonda al cuore elettronica
- Sonda al cuore ad un punto di lettura
- Avvisatore acustico di fine ciclo
- Gruppo frigorifero ventilato incorporato con condensazione ad aria, temperatura ambiente +32°C
- Griglia frontale removibile, permette una facile pulizia del condensatore da parte dell'utente

**DOTAZIONI DI SERIE**

- Sonda al cuore ad un solo punto di lettura
- Supporti e guide portateglie

DOTAZIONI A RICHIESTA / ACCESSORI

- Sonda al cuore a quattro punti di lettura (una esclude l'altra)
- Sistema multisonde (possibilità installazione max di 4 sonde)
- Software gestione dati, interfacciabile con forni cottura e mantenitori (esclude la stampante)
- Stampante per rilevazione tempo e temperatura (esclude il Software)
- Predisposizione presa per attivazione sterilizzatore
- Condensazione ad acqua
- Remotizzazione unità condensanti
- Griglia acciaio inox GN 1/1
- Teglia liscia acciaio inox GN 1/1 H = 20 mm
- Teglia liscia acciaio inox GN 1/1 H = 40 mm
- Sterilizzatore removibile STERIOX

**DOTAZIONI VERSIONE COMANDI**

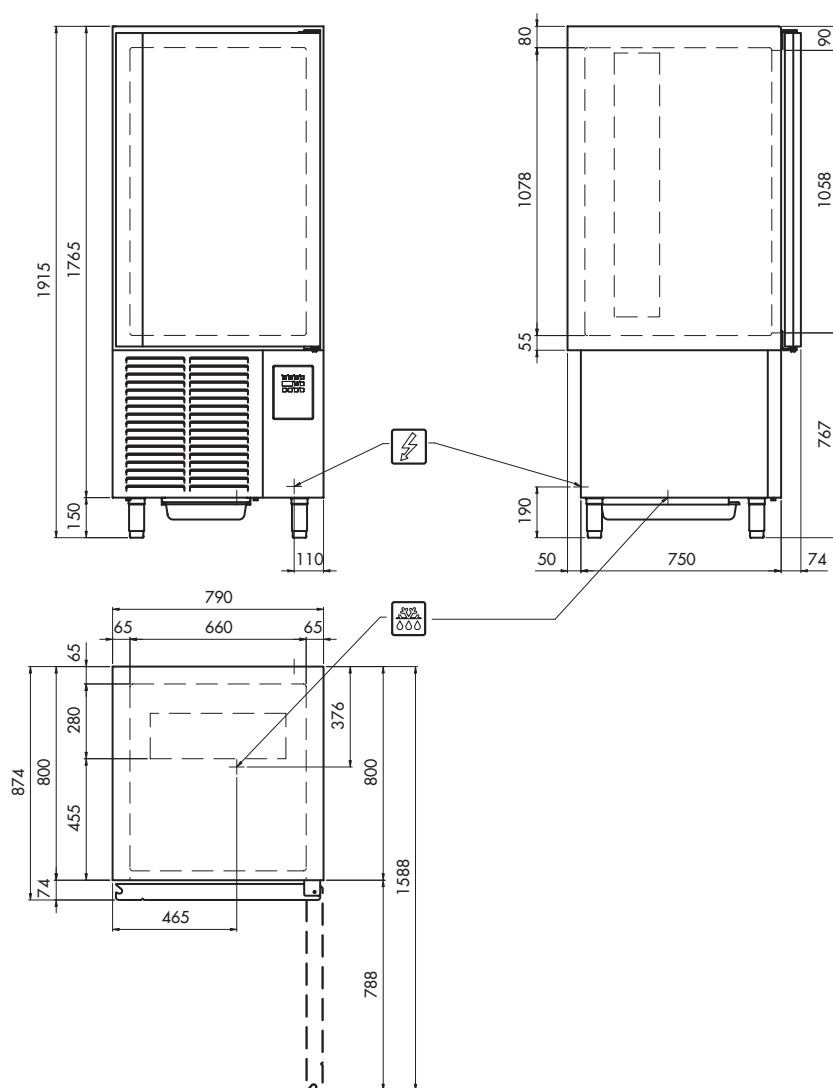
- Abbattimento Soft positivo + 3°C al cuore (prodotti delicati)
- Funzione Hard positivo + 3°C al cuore (grandi pezzature e/o pieni carichi)
- Impostazione tempo e controllo tempo storico
- Controllo temperatura sonda al cuore
- Impostazione manuale tempo e controllo temperatura camera
- Sbrinamento automatico
- Sbrinamento manuale
- Memorizzazione cicli
- Sistema attivazione sterilizzatore (su richiesta)

DATI TECNICI

Dimensioni esterne (l x p x h)	mm	790 x 875 x 1915
Profondità a porta aperta	mm	1590
Dimensioni utili cella (l x p x h)	mm	660 x 455 x 1058
Capacità teglie GN 1/1 (530 x 325)	n°	14, interasse 70 mm
Resa ciclo positivo (+90 / +3°C)	kg	50,4
Potenza totale	W	4540
Resa frigorifera (-10 / +45°C)	W	5410
Gas refrigerante		R 404A
Tensione di alimentazione		3N AC 400 - 50 Hz
Livello rumorosità	dBa	< 70
Peso netto	kg	230

ABR 141 T

14 x GN 1/1 (530 x 325)



I dati riportati sul presente documento sono da ritenersi non vincolanti. L'azienda si riserva di apportare modifiche tecniche in qualsiasi momento.

01.05.2005

Abbattitore misto (da +90 a +3°C / da +90 a -18°C) con resa ciclo normale
COSTRUZIONE

- Struttura esterna in acciaio inox AISI 304 satinato Scotch-Brite, su piedini $\varnothing 1''^{3/4}$ regolabili c/antiraffio, escursione min/max 150/215 mm
- Isolamento, spessore 65 mm, densità 40 kg/m³, realizzato con schiume poliuretaniche prive di CFC e HCFC
- Cella di abbattimento, in AISI 304 2B, con angoli interni raggiati, il fondo vassoiato e inclinato con piletta di scarico, permette un facile drenaggio della condensa e dell'acqua di lavaggio
- Evaporatore con trattamento anticorrosione (verniciatura in cataforesi), sbrinamento manuale a porta aperta
- Convogliatore evaporatore incernierato, apribile a bandiera con utensile; supporti e guide teglie removibili, permettono un facile lavaggio della cella e dell'evaporatore
- Bacinella estraibile per la raccolta acqua condensa, posta sulla parte inferiore della macchina
- Porta autochiudente in AISI 304, dotata di guarnizione magnetica, permette una chiusura ottimale, incernieramento sul lato destro, reversibile in utenza
- Dispositivo temporizzato, di arresto ventilazione a porta aperta (45"), con compressore attivo, consente il caricamento del prodotto in fase continuativa senza ritardi di partenza
- Pannello comandi liscio, a membrana a tenuta stagna
- Controllo elettronico automatico del ciclo di abbattimento e di mantenimento in temperatura; possibilità di scelta ciclo abbattimento: "Hard" per grosse pezzature, solo sul ciclo positivo, e "Soft" per cibi delicati
- Ciclo di abbattimento automatico con sonda al cuore elettronica
- Sonda al cuore ad un punto di lettura
- Gruppo frigorifero ventilato incorporato con condensazione ad aria, temperatura ambiente +32°C
- Griglia frontale removibile, permette una facile pulizia del condensatore da parte dell'utente


DOTAZIONI DI SERIE

- Sonda al cuore ad un solo punto di lettura
- Supporti e guide portateglie

DOTAZIONI A RICHIESTA / ACCESSORI

- Sonda al cuore riscaldata ad un solo punto di lettura (una esclude l'altra)
- Software gestione dati, interfacciabile con forni cottura e mantenitori (esclude la stampante)
- Stampante per rilevazione tempo e temperatura (esclude il Software)
- Condensazione ad acqua
- Remotizzazione unità condensanti
- Griglia acciaio inox GN 1/1
- Teglia liscia acciaio inox GN 1/1 H = 20 mm
- Teglia liscia acciaio inox GN 1/1 H = 40 mm
- Sterilizzatore removibile STERILOX


DOTAZIONI VERSIONE COMANDI

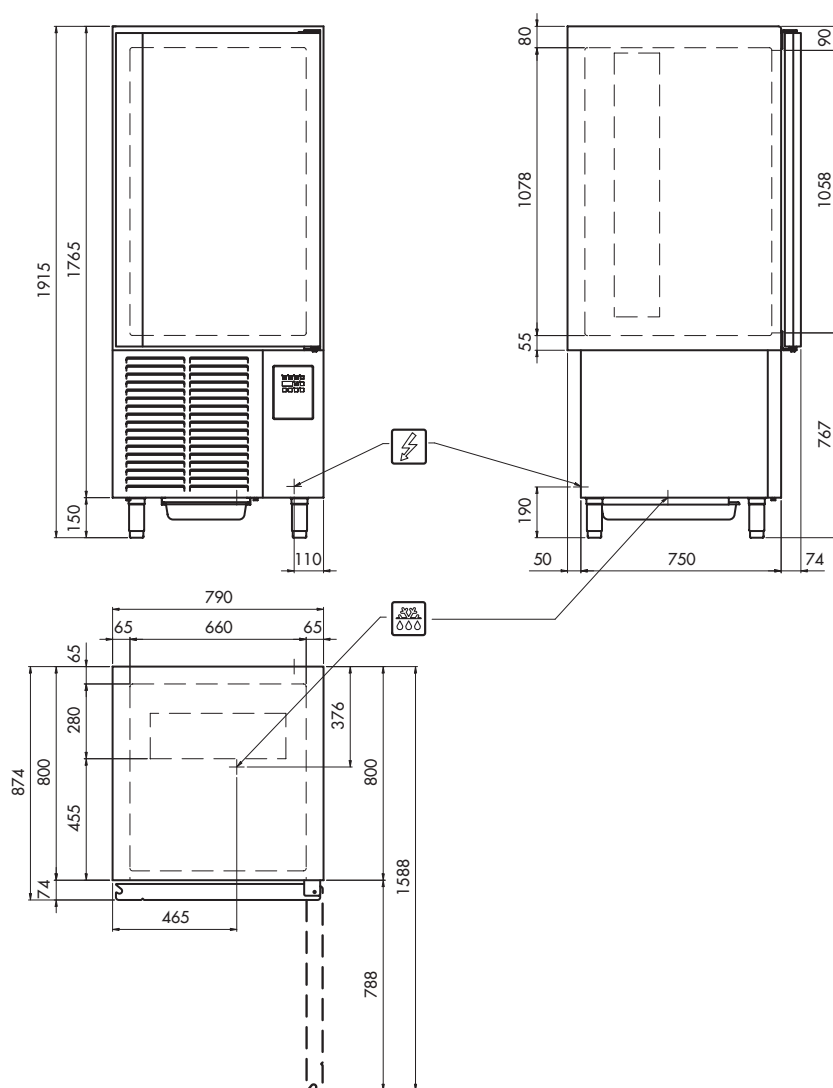
- Abbattimento Soft positivo + 3°C al cuore (prodotti delicati)
- Abbattimento Soft negativo -18°C al cuore (prodotti di cottura)
- Funzione Hard positivo + 3°C al cuore (grandi pezzature e/o pieni carichi)
- Impostazione tempo e controllo tempo storico
- Controllo temperatura sonda al cuore
- Impostazione manuale tempo e controllo temperatura camera
- Sbrinamento manuale
- Riscaldamento sonda al cuore (attivabile a richiesta)
- Memorizzazione cicli

DATI TECNICI

Dimensioni esterne (l x p x h)	mm	790 x 875 x 1915
Profondità a porta aperta	mm	1590
Dimensioni utili cella (l x p x h)	mm	660 x 455 x 1058
Capacità teglie GN 1/1 (530 x 325)	n°	14, interasse 70 mm
Resa ciclo positivo (+90 / +3°C)	kg	25,2
Resa ciclo negativo (+90 / -18°C)	kg	16,2
Potenza totale	W	3710
Resa frigorifera (-30 / +45°C)	W	2220
Gas refrigerante		R 404A
Tensione di alimentazione		3N AC 400 - 50 Hz
Livello rumorosità	dBa	< 70
Peso netto	kg	230

DBM 141 S

14 x GN 1/1 (530 x 325)



I dati riportati sul presente documento sono da ritenersi non vincolanti. L'azienda si riserva di apportare modifiche tecniche in qualsiasi momento.

01.05.2005

LAINOX®

L'eccellenza in cucina

ABBATTITORE RAPIDO PER GASTRONOMIA

DBM 141 T

14 x GN 1/1

Abbattitore misto (da +90 a +3°C / da +90 a -18°C) con resa ciclo normale

COSTRUZIONE

- Struttura esterna in acciaio inox AISI 304 satinato Scotch-Brite, su piedini $\varnothing 1'' \frac{3}{4}$ regolabili c/antiraffio, escursione min/max 150/215 mm
- Isolamento, spessore 65 mm, densità 40 kg/m³, realizzato con schiume poliuretatiche prive di CFC e HCFC
- Cella di abbattimento, in AISI 304 2B, con angoli interni raggiati, il fondo vassoiato e inclinato con piletta di scarico, permette un facile drenaggio della condensa e dell'acqua di lavaggio
- Evaporatore con trattamento anticorrosione (verniciatura in cataforesi), sbrinamento automatico dell'evaporatore a gas caldo
- Convogliatore evaporatore incernierato, apribile a bandiera con utensile; supporti e guide teglie removibili, permettono un facile lavaggio della cella e dell'evaporatore
- Bacinella estraibile per la raccolta acqua condensa, posta sulla parte inferiore della macchina
- Porta autochudente in AISI 340, dotata di guarnizione magnetica, permette una chiusura ottimale, incernieramento sul lato destro, reversibile in utenza
- Dispositivo temporizzato, di arresto ventilazione a porta aperta (45"), con compressore attivo, consente il caricamento del prodotto in fase continuativa senza ritardi di partenza
- Pannello comandi liscio, a membrana a tenuta stagna
- Controllo elettronico automatico del ciclo di abbattimento e di mantenimento in temperatura; possibilità di scelta ciclo abbattimento: "Hard" per grosse pezzature e "Soft" per cibi delicati
- Ciclo di abbattimento automatico con sonda al cuore elettronica
- Sonda al cuore ad un punto di lettura, con dispositivo di riscaldamento
- Avvisatore acustico di fine ciclo
- Gruppo frigorifero ventilato incorporato con condensazione ad aria, temperatura ambiente +32°C
- Griglia frontale removibile, permette una facile pulizia del condensatore da parte dell'utente



DOTAZIONI DI SERIE

- Sonda al cuore riscaldata ad un solo punto di lettura
- Supporti e guide portateglie

DOTAZIONI A RICHIESTA / ACCESSORI

- Sonda al cuore riscaldata a quattro punti di lettura (una esclude l'altra)
- Sistema multisonde (possibilità installazione max di 4 sonde non riscaldate)
- Software gestione dati, interfacciabile con forni cottura e mantenitori (esclude la stampante)
- Stampante per rilevazione tempo e temperatura (esclude il Software)
- Predisposizione presa per attivazione sterilizzatore
- Condensazione ad acqua
- Remotizzazione unità condensanti
- Griglia acciaio inox GN 1/1
- Teglia liscia acciaio inox GN 1/1 H = 20 mm
- Teglia liscia acciaio inox GN 1/1 H = 40 mm
- Sterilizzatore removibile STERILOX



DOTAZIONI VERSIONE COMANDI

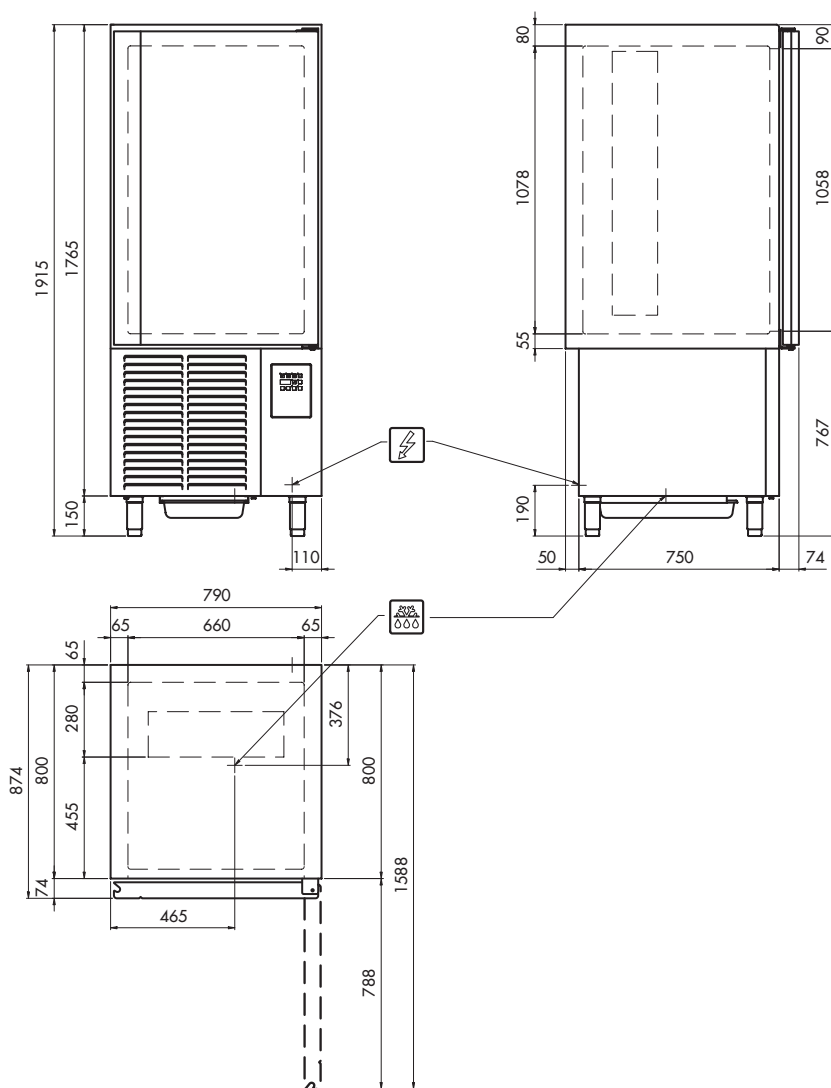
- Abbattimento Soft positivo + 3°C al cuore (prodotti delicati)
- Abbattimento Soft negativo -18°C al cuore (prodotti di cottura)
- Funzione Hard positivo + 3°C al cuore (grandi pezzature e/o pieni carichi)
- Funzione Hard negativo -18°C al cuore (prodotto fresco o crudo)
- Impostazione tempo e controllo tempo storico
- Controllo temperatura sonda al cuore
- Impostazione manuale tempo e controllo temperatura camera
- Sbrinamento automatico
- Sbrinamento manuale
- Riscaldamento sonda al cuore
- Memorizzazione cicli
- Sistema di attivazione sterilizzatore (su richiesta)

DATI TECNICI

Dimensioni esterne (l x p x h)	mm	790 x 875 x 1915
Profondità a porta aperta	mm	1590
Dimensioni utili cella (l x p x h)	mm	660 x 455 x 1058
Capacità teglie GN 1/1 (530 x 325)	n°	14, interasse 70 mm
Resa ciclo positivo (+90 / +3°C)	kg	25,2
Resa ciclo negativo (+90 / -18°C)	kg	16,2
Potenza totale	W	3710
Resa frigorifera (-30 / +45°C)	W	2220
Gas refrigerante		R 404A
Tensione di alimentazione		3N AC 400 - 50 Hz
Livello rumorosità	dBa	< 70
Peso netto	kg	230

DBM 141 T

14 x GN 1/1 (530 x 325)



I dati riportati sul presente documento sono da ritenersi non vincolanti. L'azienda si riserva di apportare modifiche tecniche in qualsiasi momento.

01.05.2005

LAINOX®

L'eccellenza in cucina

**ABBATTITORE RAPIDO
PER GASTRONOMIA****ABM 141 S**

14 x GN 1/1

Abbattitore misto (da +90 a +3°C / da +90 a -18°C) con resa ciclo potenziata**COSTRUZIONE**

- Struttura esterna in acciaio inox AISI 304 satinato Scotch-Brite, su piedini $\varnothing 1''^{3/4}$ regolabili c/antiraffio, escursione min/max 150/215 mm
- Isolamento, spessore 65 mm, densità 40 kg/m³, realizzato con schiume poliuretatiche prive di CFC e HCFC
- Cella di abbattimento, in AISI 304 2B, con angoli interni raggiati, il fondo vassoiato e inclinato con piletta di scarico, permette un facile drenaggio della condensa e dell'acqua di lavaggio
- Evaporatore con trattamento anticorrosione (verniciatura in cataforesi), sbrinamento manuale a porta aperta
- Convogliatore evaporatore incernierato, apribile a bandiera con utensile; supporti e guide teglie removibili, permettono un facile lavaggio della cella e dell'evaporatore
- Bacinella estraibile per la raccolta acqua condensa, posta sulla parte inferiore della macchina
- Porta autochudente in AISI 340, dotata di guarnizione magnetica, permette una chiusura ottimale, incernieramento sul lato destro, reversibile in utenza
- Dispositivo temporizzato, di arresto ventilazione a porta aperta (45"), con compressore attivo, consente il caricamento del prodotto in fase continuativa senza ritardi di partenza
- Pannello comandi liscio, a membrana a tenuta stagna
- Controllo elettronico automatico del ciclo di abbattimento e di mantenimento in temperatura; possibilità di scelta ciclo abbattimento: "Hard" per grosse pezzature, solo sul ciclo positivo e "Soft" per cibi delicati
- Ciclo di abbattimento automatico con sonda al cuore elettronica
- Sonda al cuore ad un punto di lettura
- Gruppo frigorifero ventilato incorporato con condensazione ad aria, temperatura ambiente +32°C
- Griglia frontale removibile, permette una facile pulizia del condensatore da parte dell'utente

**DOTAZIONI DI SERIE**

- Sonda al cuore ad un solo punto di lettura
- Supporti e guide portateglie

DOTAZIONI A RICHIESTA / ACCESSORI

- Sonda al cuore riscaldata ad un solo punto di lettura (una esclude l'altra)
- Software gestione dati, interfacciabile con forni cottura e mantenitori (esclude la stampante)
- Stampante per rilevazione tempo e temperatura (esclude il Software)
- Condensazione ad acqua
- Remotizzazione unità condensanti
- Griglia acciaio inox GN 1/1
- Teglia liscia acciaio inox GN 1/1 H = 20 mm
- Teglia liscia acciaio inox GN 1/1 H = 40 mm
- Sterilizzatore removibile STERILOX

**DOTAZIONI VERSIONE COMANDI**

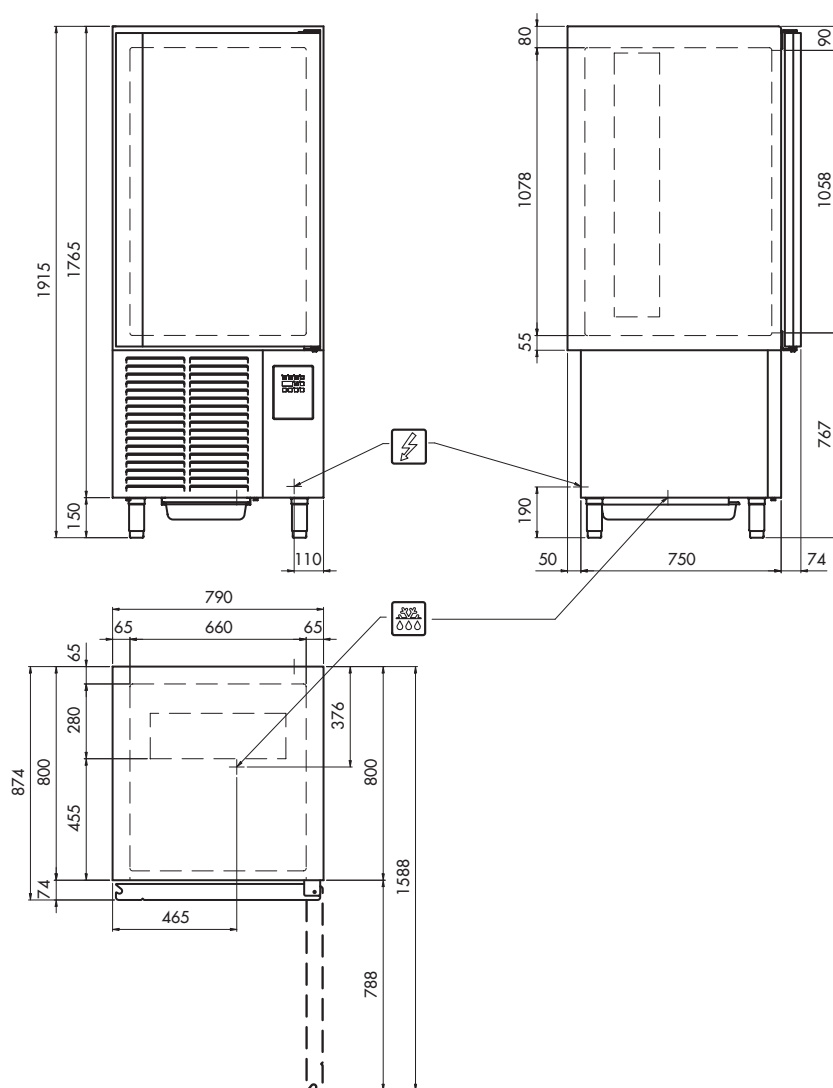
- Abbattimento Soft positivo + 3°C al cuore (prodotti delicati)
- Abbattimento Soft negativo -18°C al cuore (prodotti di cottura)
- Funzione Hard positivo + 3°C al cuore (grandi pezzature e/o pieni carichi)
- Impostazione tempo e controllo tempo storico
- Controllo temperatura sonda al cuore
- Impostazione manuale tempo e controllo temperatura camera
- Sbrinamento manuale
- Riscaldamento sonda al cuore (attivabile a richiesta)
- Memorizzazione cicli

DATI TECNICI

Dimensioni esterne (l x p x h)	mm	790 x 875 x 1915
Profondità a porta aperta	mm	1590
Dimensioni utili cella (l x p x h)	mm	660 x 455 x 1058
Capacità teglie GN 1/1 (530 x 325)	n°	14, interasse 70
Resa ciclo positivo (+90 / +3°C)	kg	50,4
Resa ciclo negativo (+90 / -18°C)	kg	32,4
Potenza totale	W	4710
Resa frigorifera (-30 / +45°C)	W	3450
Gas refrigerante		R 404A
Tensione di alimentazione		3N AC 400 - 50 Hz
Livello rumorosità	dBa	< 70
Peso netto	kg	230

ABM 141 S

14 x GN 1/1 (530 x 325)



I dati riportati sul presente documento sono da ritenersi non vincolanti. L'azienda si riserva di apportare modifiche tecniche in qualsiasi momento.

01.05.2005

LAINOX®

L'eccellenza in cucina

**ABBATTITORE RAPIDO
PER GASTRONOMIA****ABM 141 T**

14 x GN 1/1

Abbattitore misto (da +90 a +3°C / da +90 a -18°C) con resa ciclo potenziata**COSTRUZIONE**

- Struttura esterna in acciaio inox AISI 304 satinato Scotch-Brite, su piedini $\varnothing 1" \frac{3}{4}$ regolabili c/antiraffio, escursione min/max 150/215 mm
- Isolamento, spessore 65 mm, densità 40 kg/m³, realizzato con schiume poliuretaniche prive di CFC e HCFC
- Cella di abbattimento, in AISI 304 2B, con angoli interni raggiati, il fondo vassoiato e inclinato con piletta di scarico, permette un facile drenaggio della condensa e dell'acqua di lavaggio
- Evaporatore con trattamento anticorrosione (verniciatura in cataforesi), sbrinamento automatico dell'evaporatore a gas caldo
- Convogliatore evaporatore incernierato, apribile a bandiera con utensile; supporti e guide teglie removibili, permettono un facile lavaggio della cella e dell'evaporatore
- Bacinella estraibile per la raccolta acqua condensa, posta sulla parte inferiore della macchina
- Porta autochudente in AISI 304, dotata di guarnizione magnetica, permette una chiusura ottimale, incernieramento sul lato destro, reversibile in utenza
- Dispositivo temporizzato, di arresto ventilazione a porta aperta (45"), con compressore attivo, consente il caricamento del prodotto in fase continuativa senza ritardi di partenza
- Pannello comandi liscio, a membrana a tenuta stagna
- Controllo elettronico automatico del ciclo di abbattimento e di mantenimento in temperatura; possibilità di scelta ciclo abbattimento: "Hard" per grosse pezzature e "Soft" per cibi delicati
- Ciclo di abbattimento automatico con sonda al cuore elettronica
- Sonda al cuore ad un punto di lettura, con dispositivo di riscaldamento
- Avvisatore acustico di fine ciclo
- Gruppo frigorifero ventilato incorporato con condensazione ad aria, temperatura ambiente +32°C
- Griglia frontale removibile, permette una facile pulizia del condensatore da parte dell'utente

**DOTAZIONI DI SERIE**

- Sonda al cuore riscaldata ad un solo punto di lettura
- Supporti e guide portateglie

DOTAZIONI A RICHIESTA / ACCESSORI

- Sonda al cuore riscaldata a quattro punti di lettura (una esclude l'altra)
- Sistema multisonde (possibilità installazione max di 4 sonde non riscaldate)
- Software gestione dati, interfacciabile con forni cottura e mantenitori (esclude la stampante)
- Stampante per rilevazione tempo e temperatura (esclude il Software)
- Predisposizione presa per attivazione sterilizzatore
- Condensazione ad acqua
- Remotizzazione unità condensanti
- Griglia acciaio inox GN 1/1
- Teglia liscia acciaio inox GN 1/1 H = 20 mm
- Teglia liscia acciaio inox GN 1/1 H = 40 mm
- Sterilizzatore removibile STERIOX

**DOTAZIONI VERSIONE COMANDI**

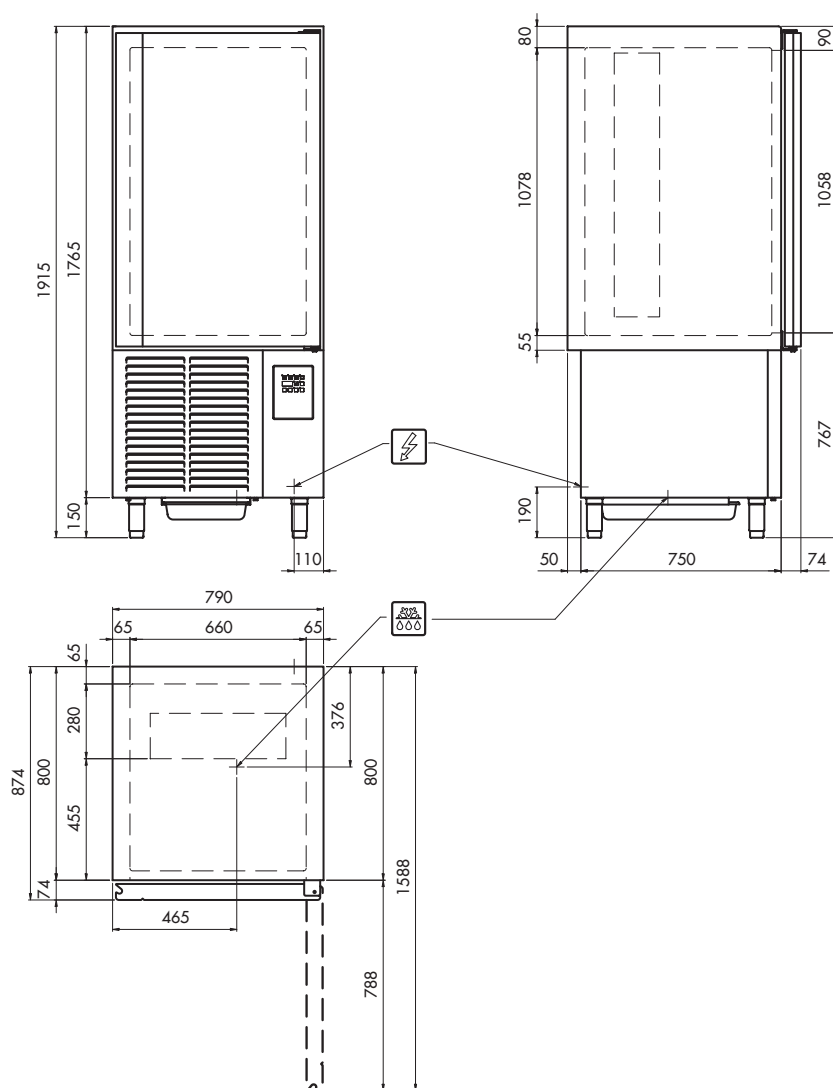
- Abbattimento Soft positivo + 3°C al cuore (prodotti delicati)
- Abbattimento Soft negativo -18°C al cuore (prodotti di cottura)
- Funzione Hard positivo + 3°C al cuore (grandi pezzature e/o pieni carichi)
- Funzione Hard negativo -18°C al cuore (prodotto fresco o crudo)
- Impostazione tempo e controllo tempo storico
- Controllo temperatura sonda al cuore
- Impostazione manuale tempo e controllo temperatura camera
- Sbrinamento automatico
- Sbrinamento manuale
- Riscaldamento sonda al cuore
- Memorizzazione cicli
- Sistema di attivazione sterilizzatore (su richiesta)

DATI TECNICI

Dimensioni esterne (l x p x h)	mm	790 x 875 x 1915
Profondità a porta aperta	mm	1590
Dimensioni utili cella (l x p x h)	mm	660 x 455 x 1058
Capacità teglie GN 1/1 (530 x 325)	n°	14, interasse 70 mm
Resa ciclo positivo (+90 / +3°C)	kg	50,4
Resa ciclo negativo (+90 / -18°C)	kg	32,4
Potenza totale	W	4710
Resa frigorifera (-30 / +45°C)	W	3450
Gas refrigerante		R 404A
Tensione di alimentazione		3N AC 400 - 50 Hz
Livello rumorosità	dBa	< 70
Peso netto	kg	230

ABM 141 T

14 x GN 1/1 (530 x 325)



I dati riportati sul presente documento sono da ritenersi non vincolanti. L'azienda si riserva di apportare modifiche tecniche in qualsiasi momento.

01.05.2005

LAINOX®

L'eccellenza in cucina

**ABBATTITORE RAPIDO
PER GASTRONOMIA****DBR 102 S**

10 x GN 2/1 - 20 x GN 1/1

Abbattitore positivo (da +90 a +3°C) con resa ciclo normale**COSTRUZIONE**

- Struttura esterna in acciaio inox AISI 304 satinato Scotch-Brite, su piedini $\varnothing 1''^{3/4}$ regolabili c/antiraffio, escursione min/max 150/215 mm
- Isolamento, spessore 65 mm, densità 40 kg/m³, realizzato con schiume poliuretatiche prive di CFC e HCFC
- Cella di abbattimento, in AISI 304 2B, con angoli interni raggiati, il fondo vassoiato e inclinato con piletta di scarico, permette un facile drenaggio della condensa e dell'acqua di lavaggio
- Evaporatore con trattamento anticorrosione (verniciatura in cataforesi), sbrinamento manuale a porta aperta
- Convogliatore evaporatore incernierato, apribile a bandiera con utensile; supporti e guide teglie removibili, permettono un facile lavaggio della cella e dell'evaporatore
- Bacinella estraibile per la raccolta acqua condensa, posta sulla parte inferiore della macchina
- Porta autochiudente in AISI 304, dotata di guarnizione magnetica, permette una chiusura ottimale, incernieramento sul lato destro
- Dispositivo temporizzato, di arresto ventilazione a porta aperta (45"), con compressore attivo, consente il caricamento del prodotto in fase continuativa senza ritardi di partenza
- Pannello comandi liscio, a membrana a tenuta stagna
- Controllo elettronico automatico del ciclo di abbattimento e di mantenimento in temperatura; possibilità di scelta ciclo abbattimento: "Hard" per grosse pezzature e "Soft" per cibi delicati
- Ciclo di abbattimento automatico con sonda al cuore elettronica
- Sonda al cuore ad un punto di lettura
- Gruppo frigorifero ventilato incorporato con condensazione ad aria, temperatura ambiente +32°C
- Griglia frontale removibile, permette una facile pulizia del condensatore da parte dell'utente

DOTAZIONI DI SERIE

- Sonda al cuore ad un solo punto di lettura
- Supporti e guide portateglie

**DOTAZIONI A RICHIESTA / ACCESSORI**

- Struttura estraibile 10 x GN 2/1, completa di telaio inserimento (esclude, supporti e guide portateglie)
- Software gestione dati, interfacciabile con forni cottura e mantenitori (esclude la stampante)
- Stampante per rilevazione tempo e temperatura (esclude il Software)
- Condensazione ad acqua
- Remotizzazione unità condensanti
- Carrello per estrazione struttura 10 x GN 2/1, con bacinella raccogliocce
- Struttura estraibile 10 x GN 2/1, completa di telaio inserimento
- Telaio inserimento struttura estraibile 10 x GN 2/1
- Griglia acciaio inox GN 1/1
- Griglia acciaio inox GN 2/1
- Teglia liscia acciaio inox GN 1/1 H = 20 mm
- Teglia liscia acciaio inox GN 1/1 H = 40 mm
- Teglia liscia acciaio inox GN 2/1 H = 20 mm
- Teglia liscia acciaio inox GN 2/1 H = 40 mm
- Sterilizzatore removibile STERILOX

**DOTAZIONI VERSIONE COMANDI**

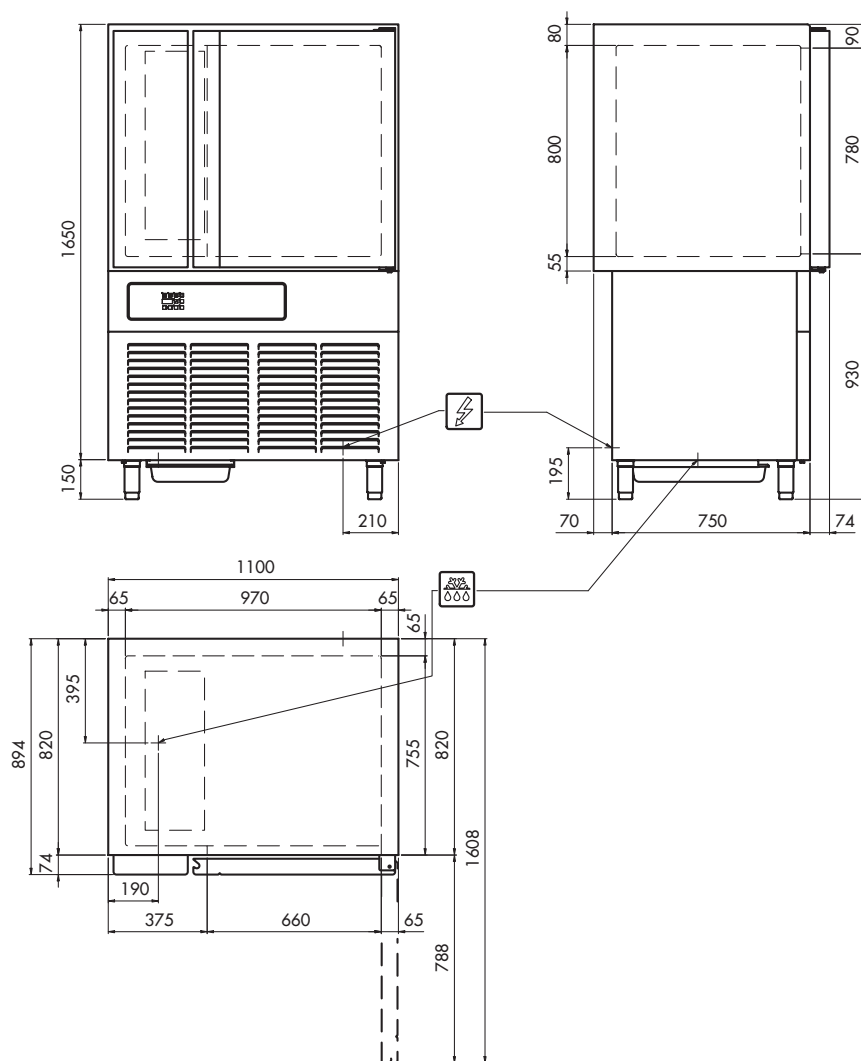
- Abbattimento Soft positivo + 3°C al cuore (prodotti delicati)
- Funzione Hard positivo + 3°C al cuore (grandi pezzature e/o pieni carichi)
- Impostazione tempo e controllo tempo storico
- Controllo temperatura sonda al cuore
- Impostazione manuale tempo e controllo temperatura camera
- Sbrinamento manuale
- Memorizzazione cicli

DATI TECNICI

Dimensioni esterne (l x p x h)	mm	1100 x 895 x 1800
Profondità a porta aperta	mm	1610
Dimensioni utili cella (l x p x h)	mm	660 x 755 x 780
Capacità teglie GN 2/1 (650 x 530)	n°	10, interasse 70 mm
Resa ciclo positivo (+90 / +3°C)	kg	36
Potenza totale	W	3590
Resa frigorifera (-10 / +45°C)	W	4175
Gas refrigerante		R 404A
Tensione di alimentazione		3N AC 400 - 50 Hz
Livello rumorosità	dBa	< 70
Peso netto	kg	250

DBR 102 S

10 x GN 2/1 (650 x 530) - 20 x GN 1/1 (530 x 325)



I dati riportati sul presente documento sono da ritenersi non vincolanti. L'azienda si riserva di apportare modifiche tecniche in qualsiasi momento.

01.05.2005

LAINOX®

L'eccellenza in cucina

**ABBATTITORE RAPIDO
PER GASTRONOMIA****ABR 102 S**

10 x GN 2/1 - 20 x GN 1/1

Abbattitore positivo (da +90 a +3°C) con resa ciclo potenziata**COSTRUZIONE**

- Struttura esterna in acciaio inox AISI 304 satinato Scotch-Brite, su piedini $\varnothing 1''^{3/4}$ regolabili c/antiraffio, escursione min/max 150/215 mm
- Isolamento, spessore 65 mm, densità 40 kg/m³, realizzato con schiume poliuretatiche prive di CFC e HCFC
- Cella di abbattimento, in AISI 304 2B, con angoli interni raggiati, il fondo vassoiato e inclinato con piletta di scarico, permette un facile drenaggio della condensa e dell'acqua di lavaggio
- Evaporatore con trattamento anticorrosione (verniciatura in cataforesi), sbrinamento manuale a porta aperta
- Convogliatore evaporatore incernierato, apribile a bandiera con utensile; supporti e guide teglie removibili, permettono un facile lavaggio della cella e dell'evaporatore
- Bacinella estraibile per la raccolta acqua condensa, posta sulla parte inferiore della macchina
- Porta autochiudente in AISI 304, dotata di guarnizione magnetica, permette una chiusura ottimale, incernieramento sul lato destro
- Dispositivo temporizzato, di arresto ventilazione a porta aperta (45"), con compressore attivo, consente il caricamento del prodotto in fase continuativa senza ritardi di partenza
- Pannello comandi liscio, a membrana a tenuta stagna
- Controllo elettronico automatico del ciclo di abbattimento e di mantenimento in temperatura; possibilità di scelta ciclo abbattimento: "Hard" per grosse pezzature e "Soft" per cibi delicati
- Ciclo di abbattimento automatico con sonda al cuore elettronica
- Sonda al cuore ad un punto di lettura
- Gruppo frigorifero ventilato incorporato con condensazione ad aria, temperatura ambiente +32°C
- Griglia frontale removibile, permette una facile pulizia del condensatore da parte dell'utente

DOTAZIONI DI SERIE

- Sonda al cuore ad un solo punto di lettura
- Supporti e guide portateglie

**DOTAZIONI A RICHIESTA / ACCESSORI**

- Struttura estraibile 10 x GN 2/1, completa di telaio inserimento (esclude, supporti e guide portateglie)
- Software gestione dati, interfacciabile con forni cottura e mantenitori (esclude la stampante)
- Stampante per rilevazione tempo e temperatura (esclude il Software)
- Condensazione ad acqua
- Remotizzazione unità condensanti
- Carrello per estrazione struttura 10 x GN 2/1, con bacinella raccogliacqua
- Struttura estraibile 10 x GN 2/1, completa di telaio inserimento
- Telaio inserimento struttura estraibile 10 x GN 2/1
- Griglia acciaio inox GN 1/1
- Griglia acciaio inox GN 2/1
- Teglia liscia acciaio inox GN 1/1 H = 20 mm
- Teglia liscia acciaio inox GN 1/1 H = 40 mm
- Teglia liscia acciaio inox GN 2/1 H = 20 mm
- Teglia liscia acciaio inox GN 2/1 H = 40 mm
- Sterilizzatore removibile STERILOX

**DOTAZIONI VERSIONE COMANDI**

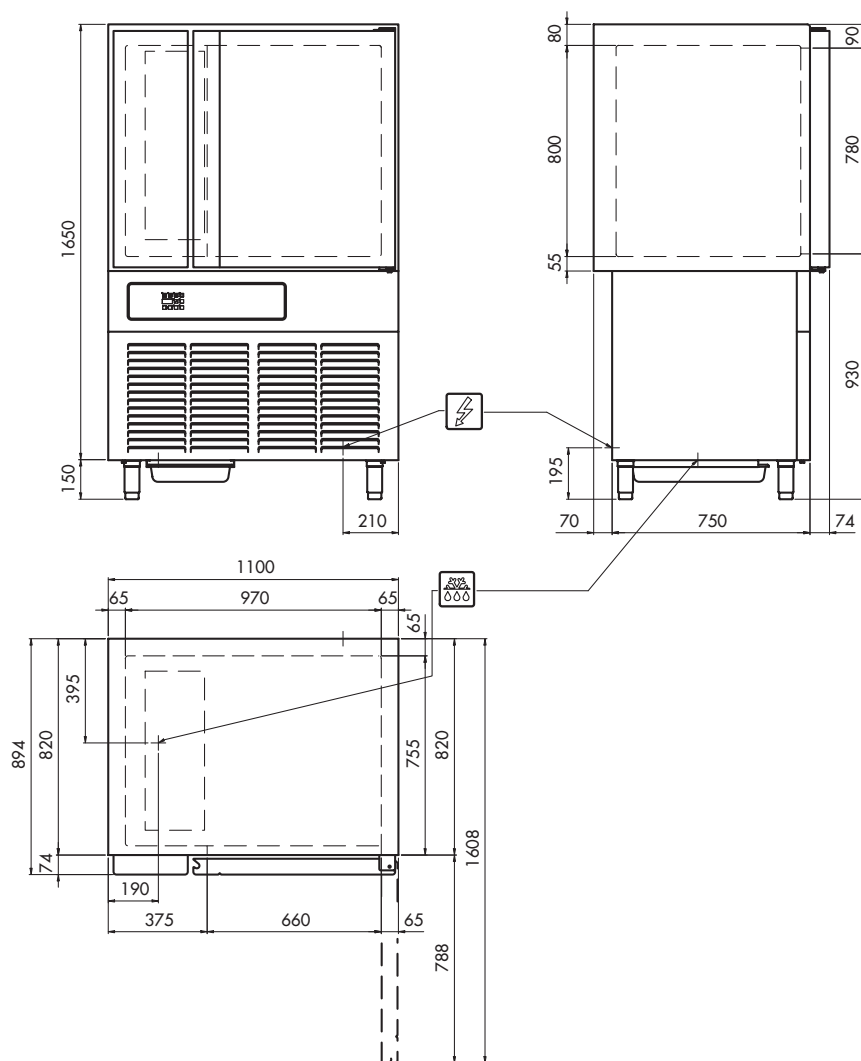
- Abbattimento Soft positivo + 3°C al cuore (prodotti delicati)
- Funzione Hard positivo + 3°C al cuore (grandi pezzature e/o pieni carichi)
- Impostazione tempo e controllo tempo storico
- Controllo temperatura sonda al cuore
- Impostazione manuale tempo e controllo temperatura camera
- Sbrinamento manuale
- Memorizzazione cicli

DATI TECNICI

Dimensioni esterne (l x p x h)	mm	1100 x 895 x 1800
Profondità a porta aperta	mm	1610
Dimensioni utili cella (l x p x h)	mm	660 x 755 x 780
Capacità teglie GN 2/1 (650 x 530)	n°	10, interasse 70 mm
Resa ciclo positivo (+90 / +3°C)	kg	72
Potenza totale	W	5890
Resa frigorifera (-10 / +45°C)	W	7615
Gas refrigerante		R 404A
Tensione di alimentazione		3N AC 400 - 50 Hz
Livello rumorosità	dBa	< 70
Peso netto	kg	250

ABR 102 S

10 x GN 2/1 (650 x 530) - 20 x GN 1/1 (530 x 325)



I dati riportati sul presente documento sono da ritenersi non vincolanti. L'azienda si riserva di apportare modifiche tecniche in qualsiasi momento.

01.05.2005

LAINOX®

L'eccellenza in cucina

**ABBATTITORE RAPIDO
PER GASTRONOMIA****ABR 102 T**

10 x GN 2/1 - 20 x GN 1/1

Abbattitore positivo (da +90 a +3°C) con resa ciclo potenziata**COSTRUZIONE**

- Struttura esterna in acciaio inox AISI 304 satinato Scotch-Brite, su piedini $\varnothing 1''^{3/4}$ regolabili c/antiraffio, escursione min/max 150/215 mm
- Isolamento, spessore 65 mm, densità 40 kg/m³, realizzato con schiume poliuretaniche prive di CFC e HCFC
- Cella di abbattimento, in AISI 304 2B, con angoli interni raggiati, il fondo vassoiato e inclinato con piletta di scarico, permette un facile drenaggio della condensa e dell'acqua di lavaggio
- Evaporatore con trattamento anticorrosione (verniciatura in cataforesi), sbrinamento automatico dell'evaporatore a gas caldo
- Convogliatore evaporatore incernierato, apribile a bandiera con utensile; supporti e guide teglie removibili, permettono un facile lavaggio della cella e dell'evaporatore
- Bacinella estraibile per la raccolta acqua condensa, posta sulla parte inferiore della macchina
- Porta autochiudente in AISI 340, dotata di guarnizione magnetica, permette una chiusura ottimale, incernieramento sul lato destro
- Dispositivo temporizzato, di arresto ventilazione a porta aperta (45"), con compressore attivo, consente il caricamento del prodotto in fase continuativa senza ritardi di partenza
- Pannello comandi liscio, a membrana a tenuta stagna
- Controllo elettronico automatico del ciclo di abbattimento e di mantenimento in temperatura; possibilità di scelta ciclo abbattimento: "Hard" per grosse pezzature e "Soft" per cibi delicati
- Ciclo di abbattimento automatico con sonda al cuore elettronica
- Sonda al cuore ad un punto di lettura
- Avvisatore acustico di fine ciclo
- Gruppo frigorifero ventilato incorporato con condensazione ad aria, temperatura ambiente +32°C
- Griglia frontale removibile, permette una facile pulizia del condensatore da parte dell'utente

DOTAZIONI DI SERIE

- Sonda al cuore ad un solo punto di lettura
- Supporti e guide portateglie

**DOTAZIONI A RICHIESTA / ACCESSORI**

- Sonda al cuore a quattro punti di lettura (una esclude l'altra)
- Sistema multisonde (possibilità installazione max di 4 sonde)
- Struttura estraibile 10 x GN 2/1, completa di telaietto inserimento (esclude, supporti e guide portateglie)
- Software gestione dati, interfacciabile con forni cottura e mantenitori (esclude la stampante)
- Stampante per rilevazione tempo e temperatura (esclude il Software)
- Predisposizione presa per attivazione sterilizzatore
- Condensazione ad acqua
- Remotizzazione unità condensanti
- Carrello per estrazione struttura 10 x GN 2/1, con bacinella raccogliacqua
- Struttura estraibile 10 x GN 2/1, completa di telaietto inserimento
- Telaietto inserimento struttura estraibile 10 x GN 2/1
- Griglia acciaio inox GN 1/1
- Griglia acciaio inox GN 2/1
- Teglia liscia acciaio inox GN 1/1 H = 20 mm
- Teglia liscia acciaio inox GN 1/1 H = 40 mm
- Teglia liscia acciaio inox GN 2/1 H = 20 mm
- Teglia liscia acciaio inox GN 2/1 H = 40 mm
- Sterilizzatore removibile STERIOX

**DOTAZIONI VERSIONE COMANDI**

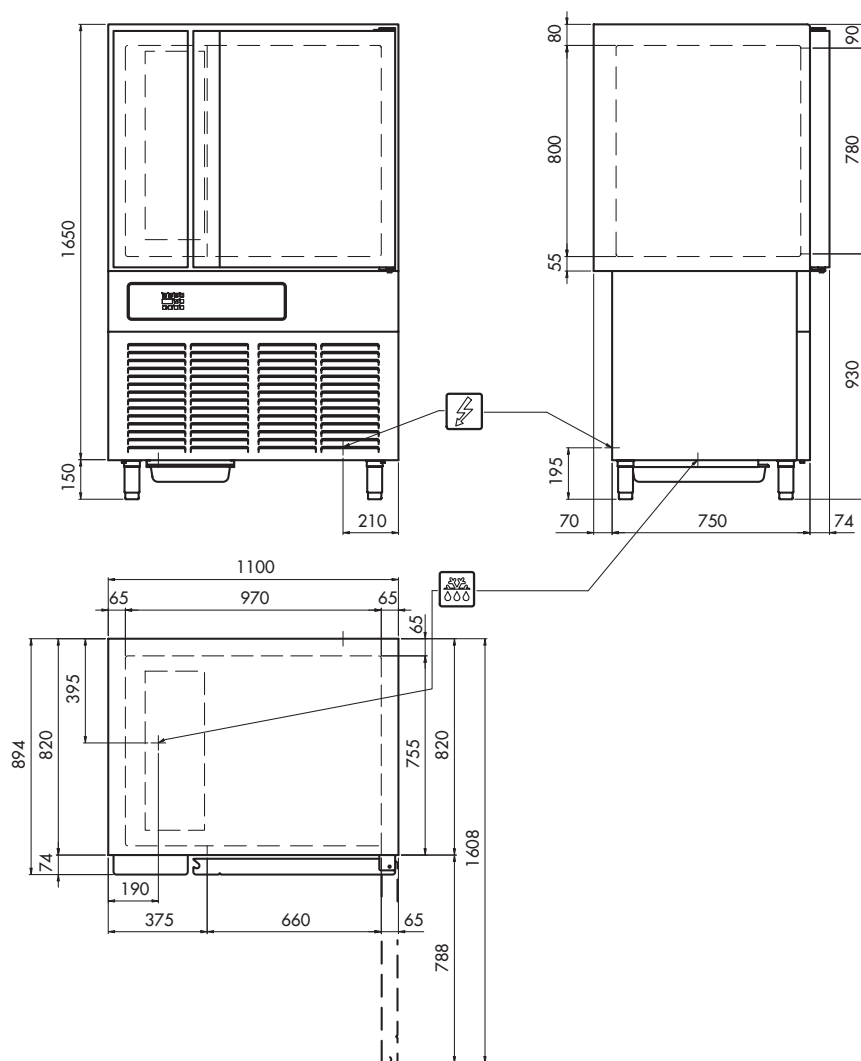
- Abbattimento Soft positivo + 3°C al cuore (prodotti delicati)
- Funzione Hard positivo + 3°C al cuore (grandi pezzature e/o pieni carichi)
- Impostazione tempo e controllo tempo storico
- Controllo temperatura sonda al cuore
- Impostazione manuale tempo e controllo temperatura camera
- Sbrinamento automatico
- Sbrinamento manuale
- Memorizzazione cicli
- Sistema attivazione sterilizzatore (su richiesta)

DATI TECNICI

Dimensioni esterne (l x p x h)	mm	1100 x 895 x 1800
Profondità a porta aperta	mm	1610
Dimensioni utili cella (l x p x h)	mm	660 x 755 x 780
Capacità teglie GN 2/1 (650 x 530)	n°	10, interasse 70 mm
Resa ciclo positivo (+90 / +3°C)	kg	72
Potenza totale	W	5890
Resa frigorifera (-10 / +45°C)	W	7615
Gas refrigerante		R 404A
Tensione di alimentazione		3N AC 400 - 50 Hz
Livello rumorosità	dBa	< 70
Peso netto kg		250

ABR 102 T

10 x GN 2/1 (650 x 530) - 20 x GN 1/1 (530 x 325)



I dati riportati sul presente documento sono da ritenersi non vincolanti. L'azienda si riserva di apportare modifiche tecniche in qualsiasi momento.

01.05.2005

LAINOX®

L'eccellenza in cucina

**ABBATTITORE RAPIDO
PER GASTRONOMIA****DBM 102 S**

10 x GN 2/1 - 20 x GN 1/1

Abbattitore misto (da +90 a +3°C / da +90 a -18°C) con resa ciclo normale**COSTRUZIONE**

- Struttura esterna in acciaio inox AISI 304 satinato Scotch-Brite, su piedini $\varnothing 1''^{3/4}$ regolabili c/antiraffio, escursione min/max 150/215 mm
- Isolamento, spessore 65 mm, densità 40 kg/m³, realizzato con schiume poliuretaniche prive di CFC e HCFC
- Cella di abbattimento, in AISI 304 2B, con angoli interni raggiati, il fondo vassoiato e inclinato con piletta di scarico, permette un facile drenaggio della condensa e dell'acqua di lavaggio
- Evaporatore con trattamento anticorrosione (verniciatura in cataforesi), sbrinamento manuale a porta aperta
- Convogliatore evaporatore incernierato, apribile a bandiera con utensile; supporti e guide teglie removibili, permettono un facile lavaggio della cella e dell'evaporatore
- Bacinella estraibile per la raccolta acqua condensa, posta sulla parte inferiore della macchina
- Porta autochiudente in AISI 304, dotata di guarnizione magnetica, permette una chiusura ottimale, incernieramento sul lato destro
- Dispositivo temporizzato, di arresto ventilazione a porta aperta (45"), con compressore attivo, consente il caricamento del prodotto in fase continuativa senza ritardi di partenza
- Pannello comandi liscio, a membrana a tenuta stagna
- Controllo elettronico automatico del ciclo di abbattimento e di mantenimento in temperatura; possibilità di scelta ciclo abbattimento: "Hard" per grosse pezzature, solo sul ciclo positivo, e "Soft" per cibi delicati
- Ciclo di abbattimento automatico con sonda al cuore elettronica
- Sonda al cuore ad un punto di lettura
- Gruppo frigorifero ventilato incorporato con condensazione ad aria, temperatura ambiente +32°C
- Griglia frontale removibile, permette una facile pulizia del condensatore da parte dell'utente

DOTAZIONI DI SERIE

- Sonda al cuore ad un solo punto di lettura
- Supporti e guide portateglie

**DOTAZIONI A RICHIESTA / ACCESSORI**

- Sonda al cuore riscaldata ad un solo punto di lettura (una esclude l'altra)
- Struttura estraibile 10 x GN 2/1, completa di telaietto inserimento (esclude, supporti e guide portateglie)
- Software gestione dati, interfacciabile con forni cottura e mantenitori (esclude la stampante)
- Stampante per rilevazione tempo e temperatura (esclude il Software)
- Condensazione ad acqua
- Remotizzazione unità condensanti
- Carrello per estrazione struttura 10 x GN 2/1, con bacinella raccogliogocce
- Struttura estraibile 10 x GN 2/1
- Telaietto inserimento struttura estraibile 10 x GN 2/1
- Griglia acciaio inox GN 1/1
- Griglia acciaio inox GN 2/1
- Teglia liscia acciaio inox GN 1/1 H = 20 mm
- Teglia liscia acciaio inox GN 1/1 H = 40 mm
- Teglia liscia acciaio inox GN 2/1 H = 20 mm
- Teglia liscia acciaio inox GN 2/1 H = 40 mm
- Sterilizzatore removibile STERILOX

**DOTAZIONI VERSIONE COMANDI**

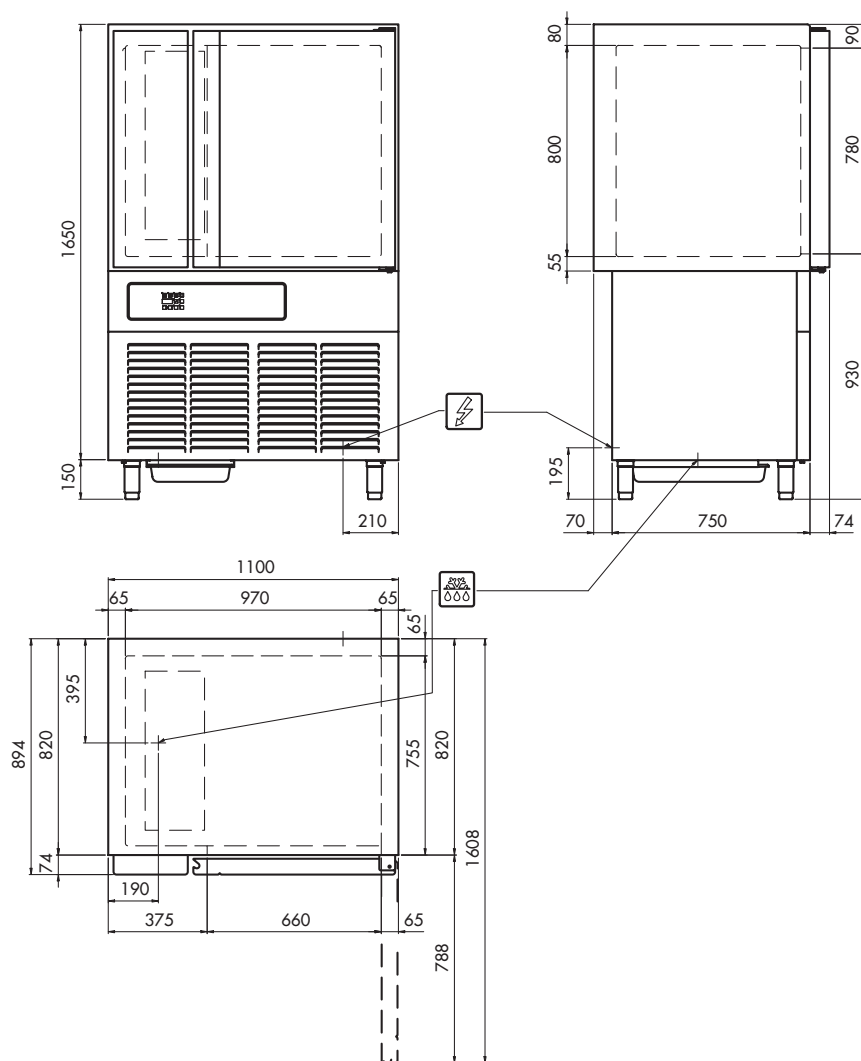
- Abbattimento Soft positivo + 3°C al cuore (prodotti delicati)
- Abbattimento Soft negativo -18°C al cuore (prodotti di cottura)
- Funzione Hard positivo + 3°C al cuore (grandi pezzature e/o pieni carichi)
- Impostazione tempo e controllo tempo storico
- Controllo temperatura sonda al cuore
- Impostazione manuale tempo e controllo temperatura camera
- Sbrinamento manuale
- Riscaldamento sonda al cuore (attivabile a richiesta)
- Memorizzazione cicli

DATI TECNICI

Dimensioni esterne (l x p x h)	mm	1100 x 895 x 1800
Profondità a porta aperta	mm	1610
Dimensioni utili cella (l x p x h)	mm	660 x 755 x 780
Capacità teglie GN 2/1 (650 x 530)	n°	10, interasse 70 mm
Resa ciclo positivo (+90 / +3°C)	kg	36
Resa ciclo negativo (+90 / -18°C)	kg	25,2
Potenza totale	W	3850
Resa frigorifera (-30 / +45°C)	W	2220
Gas refrigerante		R 404A
Tensione di alimentazione		3N AC 400 - 50 Hz
Livello rumorosità	dBa	< 70
Peso netto	kg	250

DBM 102 S

10 x GN 2/1 (650 x 530) - 20 x GN 1/1 (530 x 325)



I dati riportati sul presente documento sono da ritenersi non vincolanti. L'azienda si riserva di apportare modifiche tecniche in qualsiasi momento.

01.05.2005

LAINOX®

L'eccellenza in cucina

**ABBATTITORE RAPIDO
PER GASTRONOMIA****ABM 102 S**

10 x GN 2/1 - 20 x GN 1/1

Abbattitore misto (da +90 a +3°C / da +90 a -18°C) con resa ciclo potenziata**COSTRUZIONE**

- Struttura esterna in acciaio inox AISI 304 satinato Scotch-Brite, su piedini $\varnothing 1''^{3/4}$ regolabili c/antiraffio, escursione min/max 150/215 mm
- Isolamento, spessore 65 mm, densità 40 kg/m³, realizzato con schiume poliuretatiche prive di CFC e HCFC
- Cella di abbattimento, in AISI 304 2B, con angoli interni raggiati, il fondo vassoiato e inclinato con piletta di scarico, permette un facile drenaggio della condensa e dell'acqua di lavaggio
- Evaporatore con trattamento anticorrosione (verniciatura in cataforesi), sbrinamento manuale a porta aperta
- Convogliatore evaporatore incernierato, apribile a bandiera con utensile; supporti e guide teglie removibili, permettono un facile lavaggio della cella e dell'evaporatore
- Bacinella estraibile per la raccolta acqua condensa, posta sulla parte inferiore della macchina
- Porta autochiudente in AISI 304, dotata di guarnizione magnetica, permette una chiusura ottimale, incernieramento sul lato destro
- Dispositivo temporizzato, di arresto ventilazione a porta aperta (45"), con compressore attivo, consente il caricamento del prodotto in fase continuativa senza ritardi di partenza
- Pannello comandi liscio, a membrana a tenuta stagna
- Controllo elettronico automatico del ciclo di abbattimento e di mantenimento in temperatura; possibilità di scelta ciclo abbattimento: "Hard" per grosse pezzature, solo sul ciclo positivo, e "Soft" per cibi delicati
- Ciclo di abbattimento automatico con sonda al cuore elettronica
- Sonda al cuore ad un punto di lettura
- Gruppo frigorifero ventilato incorporato con condensazione ad aria, temperatura ambiente +32°C
- Griglia frontale removibile, permette una facile pulizia del condensatore da parte dell'utente

DOTAZIONI DI SERIE

- Sonda al cuore ad un solo punto di lettura
- Supporti e guide portateglie

**DOTAZIONI A RICHIESTA / ACCESSORI**

- Sonda al cuore riscaldata ad un solo punto di lettura (una esclude l'altra)
- Struttura estraibile 10 x GN 2/1, completa di telaietto inserimento (esclude, supporti e guide portateglie)
- Software gestione dati, interfacciabile con forni cottura e mantenitori (esclude la stampante)
- Stampante per rilevazione tempo e temperatura (esclude il Software)
- Condensazione ad acqua
- Remotizzazione unità condensanti
- Carrello per estrazione struttura 10 x GN 2/1, con bacinella raccogliogocce
- Struttura estraibile 10 x GN 2/1
- Telaietto inserimento struttura estraibile 10 x GN 2/1
- Griglia acciaio inox GN 1/1
- Griglia acciaio inox GN 2/1
- Teglia liscia acciaio inox GN 1/1 H = 20 mm
- Teglia liscia acciaio inox GN 1/1 H = 40 mm
- Teglia liscia acciaio inox GN 2/1 H = 20 mm
- Teglia liscia acciaio inox GN 2/1 H = 40 mm
- Sterilizzatore removibile STERILOX

**DOTAZIONI VERSIONE COMANDI**

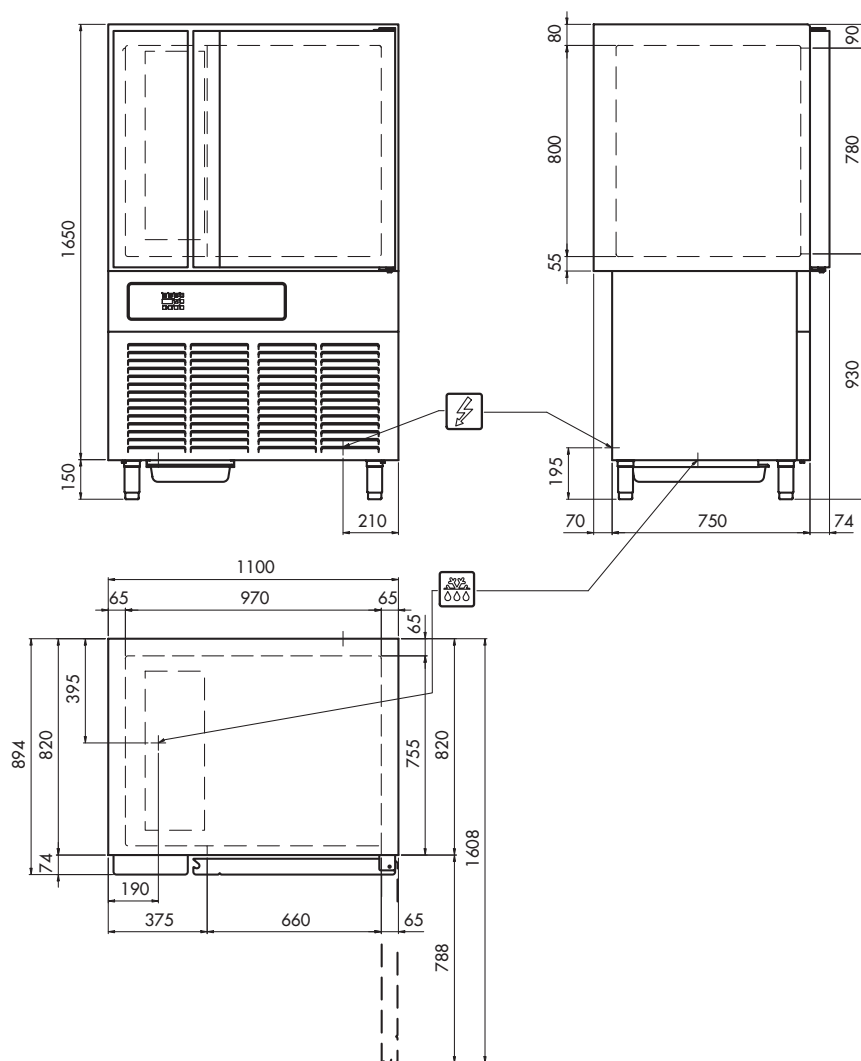
- Abbattimento Soft positivo + 3°C al cuore (prodotti delicati)
- Abbattimento Soft negativo -18°C al cuore (prodotti di cottura)
- Funzione Hard positivo + 3°C al cuore (grandi pezzature e/o pieni carichi)
- Impostazione tempo e controllo tempo storico
- Controllo temperatura sonda al cuore
- Impostazione manuale tempo e controllo temperatura camera
- Sbrinamento manuale
- Riscaldamento sonda al cuore (attivabile a richiesta)
- Memorizzazione cicli

DATI TECNICI

Dimensioni esterne (l x p x h)	mm	1100 x 895 x 1800
Profondità a porta aperta	mm	1610
Dimensioni utili cella (l x p x h)	mm	660 x 755 x 780
Capacità teglie GN 2/1 (650 x 530)	n°	10, interasse 70 mm
Resa ciclo positivo (+90 / +3°C)	kg	72
Resa ciclo negativo (+90 / -18°C)	kg	50,4
Potenza totale	W	5320
Resa frigorifera (-30 / +45°C)	W	4150
Gas refrigerante		R 404A
Tensione di alimentazione		3N AC 400 - 50 Hz
Livello rumorosità	dBa	< 70
Peso netto	kg	250

ABM 102 S

10 x GN 2/1 (650 x 530) - 20 x GN 1/1 (530 x 325)



I dati riportati sul presente documento sono da ritenersi non vincolanti. L'azienda si riserva di apportare modifiche tecniche in qualsiasi momento.

01.05.2005

LAINOX®

L'eccellenza in cucina

**ABBATTITORE RAPIDO
PER GASTRONOMIA****ABM 102 T**

10 x GN 2/1 - 20 x GN 1/1

Abbattitore misto (da +90 a +3°C / da +90 a -18°C) con resa ciclo potenziata**COSTRUZIONE**

- Struttura esterna in acciaio inox AISI 304 satinato Scotch-Brite, su piedini $\varnothing 1''^{3/4}$ regolabili c/antiraffio, escursione min/max 150/215 mm
- Isolamento, spessore 65 mm, densità 40 kg/m³, realizzato con schiume poliuretatiche prive di CFC e HCFC
- Cella di abbattimento, in AISI 304 2B, con angoli interni raggiati, il fondo vassoiato e inclinato con piletta di scarico, permette un facile drenaggio della condensa e dell'acqua di lavaggio
- Evaporatore con trattamento anticorrosione (verniciatura in cataforesi), sbrinamento automatico dell'evaporatore a gas caldo
- Convogliatore evaporatore incernierato, apribile a bandiera con utensile; supporti e guide teglie removibili, permettono un facile lavaggio della cella e dell'evaporatore
- Bacinella estraibile per la raccolta acqua condensa, posta sulla parte inferiore della macchina
- Porta autochiudente in AISI 340, dotata di guarnizione magnetica, permette una chiusura ottimale, incernieramento sul lato destro
- Dispositivo temporizzato, di arresto ventilazione a porta aperta (45"), con compressore attivo, consente il caricamento del prodotto in fase continuativa senza ritardi di partenza
- Pannello comandi liscio, a membrana a tenuta stagna
- Controllo elettronico automatico del ciclo di abbattimento e di mantenimento in temperatura; possibilità di scelta ciclo abbattimento: "Hard" per grosse pezzature e "Soft" per cibi delicati
- Ciclo di abbattimento automatico con sonda al cuore elettronica
- Sonda al cuore ad un punto di lettura, con dispositivo di riscaldamento
- Avvisatore acustico di fine ciclo
- Gruppo frigorifero ventilato incorporato con condensazione ad aria, temperatura ambiente +32°C
- Griglia frontale removibile, permette una facile pulizia del condensatore da parte dell'utente

DOTAZIONI DI SERIE

- Sonda al cuore riscaldata ad un solo punto di lettura
- Supporti e guide portateglie

**DOTAZIONI A RICHIESTA / ACCESSORI**

- Sonda al cuore riscaldata a quattro punti di lettura (una esclude l'altra)
- Sistema multisonde (possibilità installazione max di 4 sonde non riscaldate)
- Struttura estraibile 10 x GN 2/1, completa di telaietto inserimento (esclude, supporti e guide portateglie)
- Software gestione dati, interfacciabile con forni cottura e mantenitori (esclude la stampante)
- Stampante per rilevazione tempo e temperatura (esclude il Software)
- Predisposizione presa per attivazione sterilizzatore
- Condensazione ad acqua
- Remotizzazione unità condensanti
- Carrello per estrazione struttura 10 x GN 2/1, con bacinella raccogliacqua
- Struttura estraibile 10 x GN 2/1, completa di telaietto inserimento
- Telaietto inserimento struttura estraibile 10 x GN 2/1
- Griglia acciaio inox GN 1/1
- Griglia acciaio inox GN 2/1
- Teglia liscia acciaio inox GN 1/1 H = 20 mm
- Teglia liscia acciaio inox GN 1/1 H = 40 mm
- Teglia liscia acciaio inox GN 2/1 H = 20 mm
- Teglia liscia acciaio inox GN 2/1 H = 40 mm
- Sterilizzatore removibile STERIOX

**DOTAZIONI VERSIONE COMANDI**

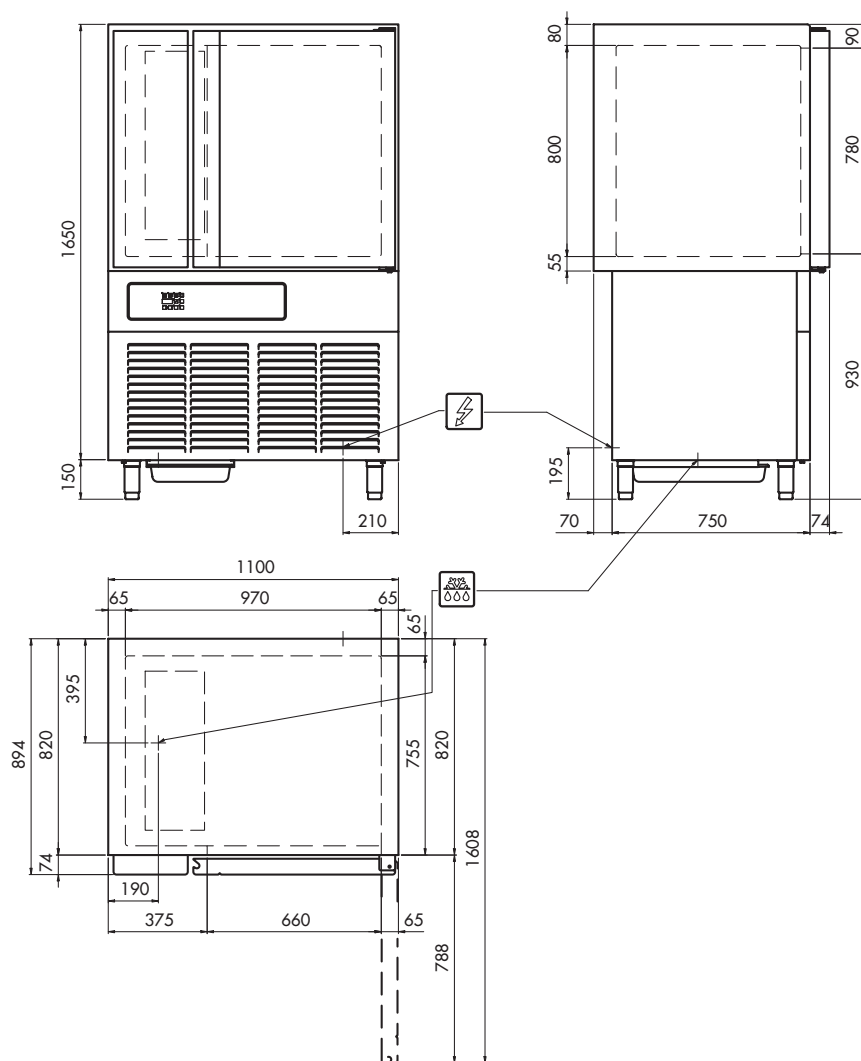
- Abbattimento Soft positivo + 3°C al cuore (prodotti delicati)
- Abbattimento Soft negativo -18°C al cuore (prodotti di cottura)
- Funzione Hard positivo + 3°C al cuore (grandi pezzature e/o pieni carichi)
- Funzione Hard negativo -18°C al cuore (prodotto fresco o crudo)
- Impostazione tempo e controllo tempo storico
- Controllo temperatura sonda al cuore
- Impostazione manuale tempo e controllo temperatura camera
- Sbrinamento automatico
- Sbrinamento manuale
- Riscaldamento sonda al cuore
- Memorizzazione cicli
- Sistema di attivazione sterilizzatore (su richiesta)

DATI TECNICI

Dimensioni esterne (l x p x h)	mm	1100 x 895 x 1800
Profondità a porta aperta	mm	1610
Dimensioni utili cella (l x p x h)	mm	660 x 755 x 780
Capacità teglie GN 2/1 (650 x 530)	n°	10, interasse 70 mm
Resa ciclo positivo (+90 / +3°C)	kg	72
Resa ciclo negativo (+90 / -18°C)	kg	50,4
Potenza totale	W	5320
Resa frigorifera (-30 / +45°C)	W	4150
Gas refrigerante		R 404A
Tensione di alimentazione		3N AC 400 - 50 Hz
Livello rumorosità	dBa	< 70
Peso netto	kg	250

ABM 102 T

10 x GN 2/1 (650 x 530) - 20 x GN 1/1 (530 x 325)



I dati riportati sul presente documento sono da ritenersi non vincolanti. L'azienda si riserva di apportare modifiche tecniche in qualsiasi momento.

01.05.2005

ABR C20 T

20 x GN 1/1

Cella di abbattimento positivo (da +90 a +3°C) con resa ciclo potenziata

COSTRUZIONE

- Struttura cella pannellata in acciaio inox AISI 304 satinato Scotch-Brite esternamente, in AISI 304 2B internamente, accoppiamento maschio/femmina delle pannellature con agganci rapidi di chiusura
- Isolamento, spessore perimetrale 65 mm, e fondo 50 mm, densità 40 kg/m³, realizzato con schiume poliuretaniche prive di CFC e HCFC
- Cella di abbattimento, con angoli interni raggiati, fondo vassoiato isolato, rampa di accesso, barre metalliche paraurti di grosso spessore, a protezione di eventuali urti nell'introduzione dei carrelli
- Evaporatore frontale, con trattamento anticorrosione (verniciatura in cataforesi), sbrinamento automatico dell'evaporatore a gas caldo
- Convogliatore di protezione evaporatore incernierato, apribile a bandiera con utensile permette una facile pulizia
- Bacinella di raccolta, posta sulla parte inferiore dell'evaporatore, convoglia l'acqua di condensa all'esterno
- Porta autochudente in AISI 304, dotata di guarnizione magnetica e guarnizione sottoporta, ne permette una chiusura ottimale, maniglia di chiusura provvista di sicurezza interna, incernieramento sul lato destro
- Dispositivo temporizzato, di arresto ventilazione a porta aperta (45"), con compressore attivo, consente il caricamento del prodotto in fase continuativa senza ritardi di partenza
- Pannello comandi, incernierato, con guarnizione di tenuta, e membrana a tenuta stagna
- Controllo elettronico automatico del ciclo di abbattimento e di mantenimento in temperatura; possibilità di scelta ciclo abbattimento: "Hard" per grosse pezzature e "Soft" per cibi delicati
- Ciclo di abbattimento automatico con sonda al cuore elettronica
- Sonda al cuore ad un punto di lettura
- Avvisatore acustico di fine ciclo
- Unità condensatrice remota con condensazione ad aria, temperatura ambiente +43°C

DOTAZIONI DI SERIE

- Sonda al cuore ad un solo punto di lettura
- Presa per attivazione sterilizzatore



DOTAZIONI A RICHIESTA / ACCESSORI

- Sonda al cuore a quattro punti di lettura (una esclude l'altra)
- Sistema multisonde (possibilità installazione max di 4 sonde)
- Software gestione dati, interfacciabile con forni cottura e mantenitori (esclude la stampante)
- Stampante per rilevazione tempo e temperatura (esclude il Software)
- Condensazione ad acqua
- Copertura U.C. remota in acciaio inox AISI 304 2B
- Sterilizzatore removibile STERIOX
- Carrello monoblocco c/struttura portateglie 20 GN 1/1
- Carrello portateglie 20 teglie GN 1/1
- Griglia acciaio inox GN 1/1
- Teglia liscia acciaio inox GN 1/1 H = 20 mm
- Teglia liscia acciaio inox GN 1/1 H = 40 mm



DOTAZIONI VERSIONE COMANDI

- Abbattimento Soft positivo + 3°C al cuore (prodotti delicati)
- Funzione Hard positivo + 3°C al cuore (grandi pezzature e/o pieni carichi)
- Impostazione tempo e controllo tempo storico
- Controllo temperatura sonda al cuore
- Impostazione manuale tempo e controllo temperatura camera
- Sbrinamento automatico
- Sbrinamento manuale
- Memorizzazione cicli
- Sistema attivazione sterilizzatore

OPZIONI

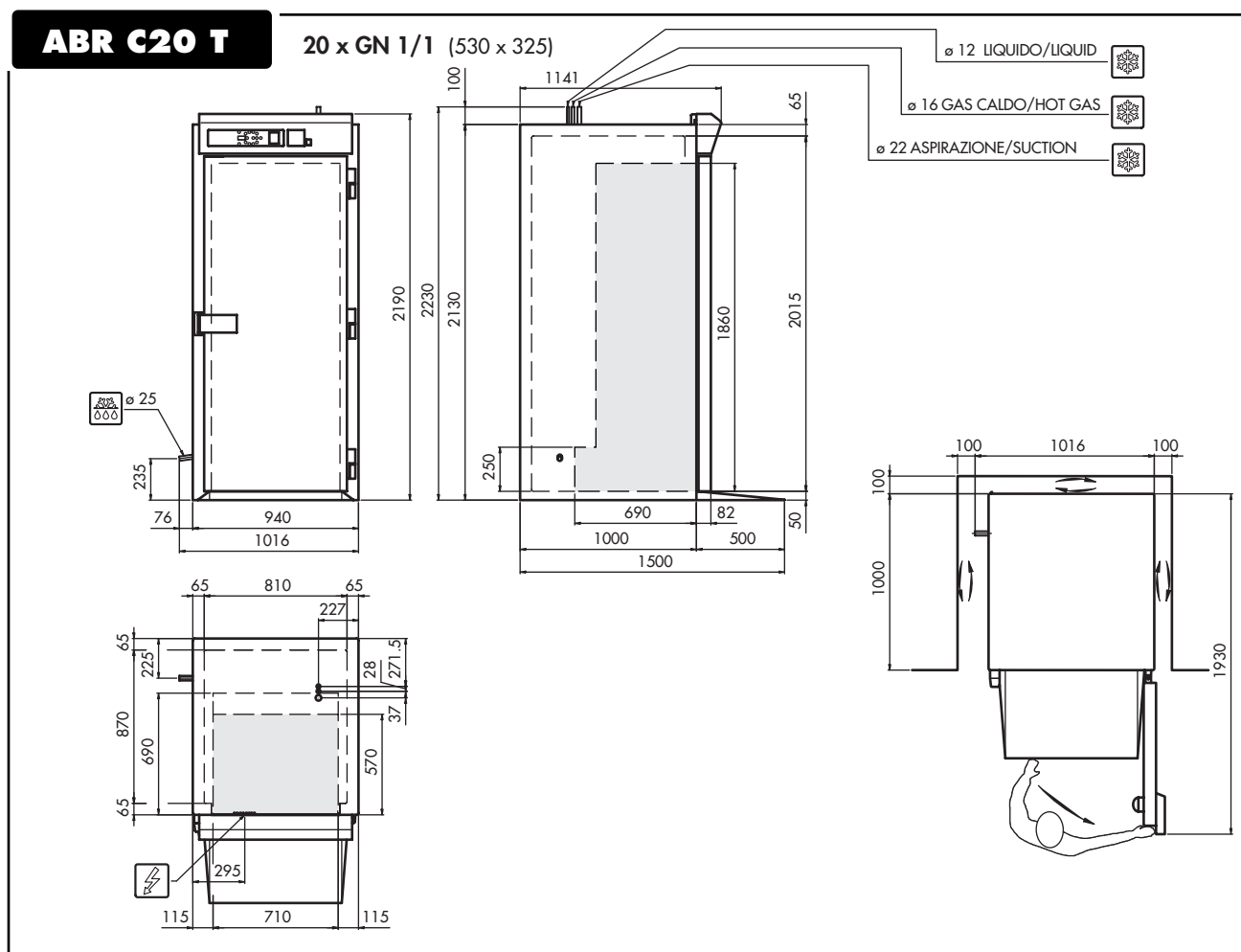
- Cella fornibile predisposta (priva di unità condensatrice)
- Spedizione cella smontata (assemblaggio in loco)

DATI TECNICI

Dimensioni esterne cella (l x p x h)	mm	940 x 1045 x 2190
Profondità a porta aperta	mm	1930
Dimensioni utili cella (l x p x h)	mm	710 x 570 x 1860
Resa ciclo positivo (+90 / +3°C)	kg	90
Potenza totale	W	7990
Resa frigorifera (-10 / +45°C)	W	10080
Gas refrigerante		R 404A
Tensione di alimentazione		3N AC 400 - 50 Hz
Peso netto cella	kg	270

Dimensioni ingombro U.C. (l x p x h)	mm	1200 x 800 x 680
Livello rumorosità	dBA	85
Portata aria U.C.	m ³ /h	9000
Peso netto	kg	140

PER DIAMETRI TUBAZIONI ALLACCIAMENTI, VEDERE TABELLE NEL MANUALE INSTALLAZIONE



I dati riportati sul presente documento sono da ritenersi non vincolanti. L'azienda si riserva di apportare modifiche tecniche in qualsiasi momento.

01.05.2005

LAINOX®

L'eccellenza in cucina

**CELLA DI ABBATTIMENTO RAPIDO,
A PAVIMENTO****ABM C20 T**

20 x GN 1/1 - 20 x (600 x 400)

Cella di abbattimento misto (da +90 a +3°C / da +90 a -18°C) con resa ciclo potenziata**COSTRUZIONE**

- Struttura cella pannellata in acciaio inox AISI 304 satinato Scotch-Brite esternamente, in AISI 304 2B internamente, accoppiamento maschio/femmina delle pannellature con agganci rapidi di chiusura
- Isolamento, spessore perimetrale 65 mm, e fondo 50 mm, densità 40 kg/m³, realizzato con schiume poliuretatiche prive di CFC e HCFC
- Cella di abbattimento, con angoli interni raggiati, fondo vassoiato isolato, rampa di accesso, barre metalliche paraurti di grosso spessore, a protezione di eventuali urti nell'introduzione dei carrelli
- Evaporatore frontale, con trattamento anticorrosione (verniciatura in cataforesi), sbrinamento automatico dell'evaporatore a gas caldo
- Convogliatore di protezione evaporatore incernierato, apribile a bandiera con utensile permette una facile pulizia
- Bacinella di raccolta, posta sulla parte inferiore dell'evaporatore, convoglia l'acqua di condensa all'esterno
- Porta autochudente in AISI 304, dotata di guarnizione magnetica e guarnizione sottoporta, ne permette una chiusura ottimale, maniglia di chiusura provvista di sicurezza interna, incernieramento sul lato destro
- Dispositivo temporizzato, di arresto ventilazione a porta aperta (45"), con compressore attivo, consente il caricamento del prodotto in fase continuativa senza ritardi di partenza
- Pannello comandi, incernierato, con guarnizione di tenuta, e membrana a tenuta stagna
- Controllo elettronico automatico del ciclo di abbattimento e di mantenimento in temperatura; possibilità di scelta ciclo abbattimento: "Hard" per grosse pezzature e "Soft" per cibi delicati
- Ciclo di abbattimento automatico con sonda al cuore elettronica
- Sonda al cuore ad un punto di lettura, con dispositivo di riscaldamento
- Avvisatore acustico di fine ciclo
- Unità condensatrice remota con condensazione ad aria, temperatura ambiente +43°C

DOTAZIONI DI SERIE

- Sonda al cuore riscaldata ad un solo punto di lettura
- Presa per attivazione sterilizzatore

**DOTAZIONI A RICHIESTA / ACCESSORI**

- Sonda al cuore riscaldata a quattro punti di lettura (una esclude l'altra)
- Sistema multisonde (possibilità installazione max di 4 sonde non riscaldate)
- Software gestione dati, interfacciabile con forni cottura e mantenitori (esclude la stampante)
- Stampante per rilevazione tempo e temperatura (esclude il Software)
- Condensazione ad acqua
- Copertura U.C. remota in acciaio inox AISI 304 2B
- Sterilizzatore removibile STERILOX
- Carrello monoblocco c/struttura portateglie 20 GN 1/1
- Carrello portateglie 20 teglie GN 1/1
- Griglia acciaio inox GN 1/1
- Teglia liscia acciaio inox GN 1/1 H = 20 mm
- Teglia liscia acciaio inox GN 1/1 H = 40 mm
- Carrello portateglie 20 teglie 600 x 400
- Griglia acciaio inox 600 x 400
- Teglia liscia lamiera alluminata 600 x 400 H = 20 mm
- Teglia liscia lamiera alluminata 600 x 400 H = 40 mm

**DOTAZIONI VERSIONE COMANDI**

- Abbattimento Soft positivo + 3°C al cuore (prodotti delicati)
- Abbattimento Soft negativo -18°C al cuore (prodotti di cottura)
- Funzione Hard positivo + 3°C al cuore (grandi pezzature e/o pieni carichi)
- Funzione Hard negativo -18°C al cuore (prodotto fresco o crudo)
- Impostazione tempo e controllo tempo storico
- Controllo temperatura sonda al cuore
- Impostazione manuale tempo e controllo temperatura camera
- Sbrinamento automatico
- Sbrinamento manuale
- Riscaldamento sonda al cuore
- Memorizzazione cicli
- Sistema attivazione sterilizzatore

OPZIONI

- Cella fornibile predisposta (priva di unità condensatrice)
- Spedizione cella smontata (assemblaggio in loco)

DATI TECNICI

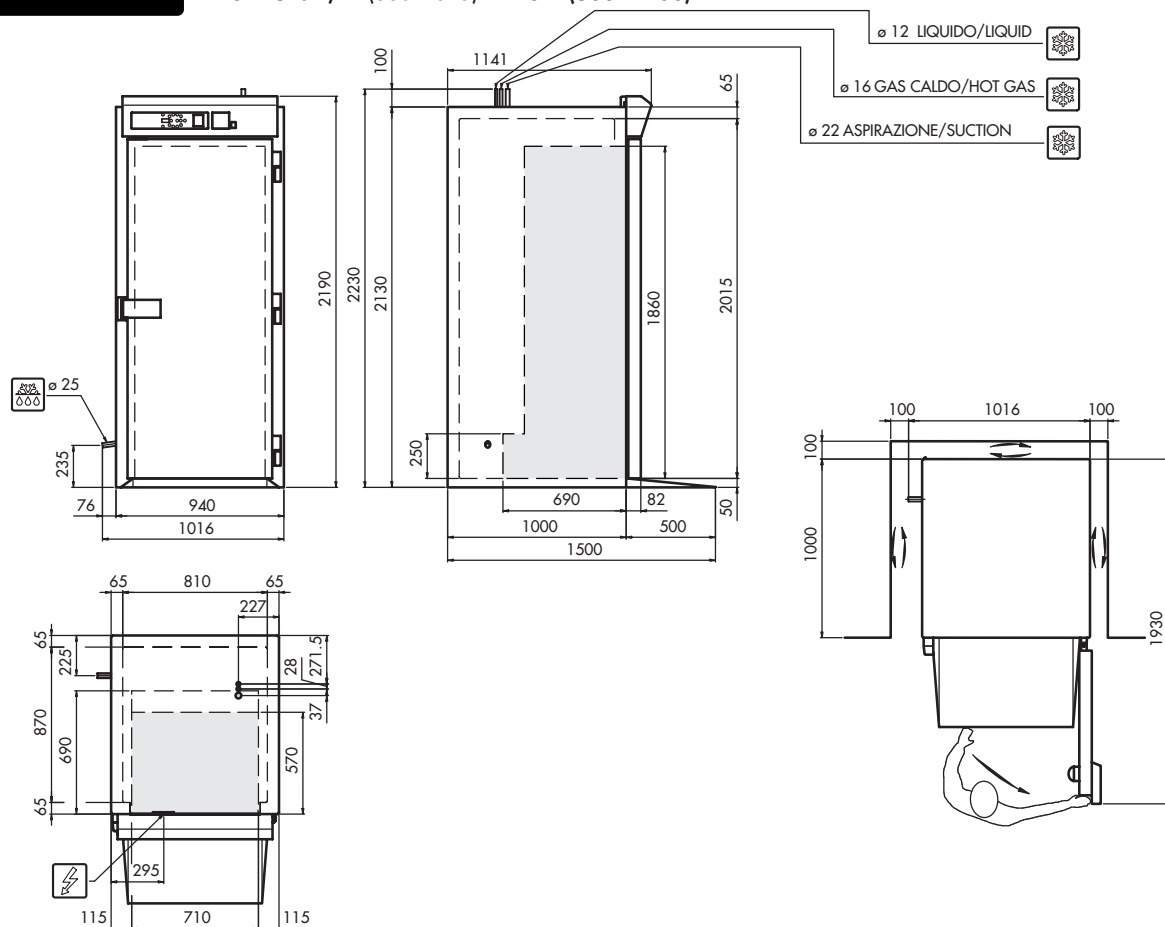
Dimensioni esterne cella (l x p x h)	mm	940 x 1045 x 2190
Profondità a porta aperta	mm	1930
Dimensioni utili cella (l x p x h)	mm	710 x 570 x 1860
Resa ciclo positivo (+90 / +3°C)	kg	90
Resa ciclo negativo (+90 / -18°C)	kg	61,2
Potenza totale	W	5540
Resa frigorifera (-30 / +45°C)	W	4150
Gas refrigerante		R 404A
Tensione di alimentazione		3N AC 400 - 50 Hz
Peso netto cella	kg	270

Dimensioni ingombro U.C. (l x p x h)	mm	940 x 690 x 640
Livello rumorosità	dBa	80
Portata aria U.C.	m ³ /h	3280
Peso netto	kg	105

PER DIAMETRI TUBAZIONI ALLACCIAMENTI, VEDERE TABELLE NEL MANUALE INSTALLAZIONE

ABM C20 T

20 x GN 1/1 (530 x 325) - 20 x (600 x 400)



I dati riportati sul presente documento sono da ritenersi non vincolanti. L'azienda si riserva di apportare modifiche tecniche in qualsiasi momento.

LAINOX®

L'eccellenza in cucina

**CELLA DI ABBATTIMENTO RAPIDO,
A PAVIMENTO****DBR C40 T**

20 x GN 2/1 - 40 x GN 1/1

Cella di abbattimento positivo (da +90 a +3°C) con resa ciclo normale**COSTRUZIONE**

- Struttura cella pannellata in acciaio inox AISI 304 satinato Scotch-Brite esternamente, in AISI 304 2B internamente, accoppiamento maschio/femmina delle pannellature con agganci rapidi di chiusura
- Isolamento, spessore perimetrale 80 mm, e fondo 50 mm, densità 40 kg/m³, realizzato con schiume poliuretatiche prive di CFC e HCFC
- Cella di abbattimento, con angoli interni raggiati, fondo vassoiato isolato, rampa di accesso, barre metalliche paraurti di grosso spessore, a protezione di eventuali urti nell'introduzione dei carrelli
- Evaporatore lato sinistro, con trattamento anticorrosione (verniciatura in cataforesi), sbrinamento automatico dell'evaporatore a gas caldo
- Convogliatore di protezione evaporatore
- Bacinella di raccolta, posta sulla parte inferiore dell'evaporatore, convoglia l'acqua di condensa all'esterno
- Facile pulizia della cella
- Porta autochiudente in AISI 304, dotata di guarnizione magnetica e guarnizione sottoporta, ne permette una chiusura ottimale, maniglia di chiusura provvista di sicurezza interna, incernieramento sul lato destro
- Dispositivo temporizzato, di arresto ventilazione a porta aperta (45"), con compressore attivo, consente il caricamento del prodotto in fase continuativa senza ritardi di partenza
- Pannello comandi, incernierato, con guarnizione di tenuta, e membrana a tenuta stagna
- Controllo elettronico automatico del ciclo di abbattimento e di mantenimento in temperatura; possibilità di scelta ciclo abbattimento: "Hard" per grosse pezzature e "Soft" per cibi delicati
- Ciclo di abbattimento automatico con sonda al cuore elettronica
- Sonda al cuore ad un punto di lettura
- Avvisatore acustico di fine ciclo
- Unità condensatrice remota con condensazione ad aria, temperatura ambiente +43°C

DOTAZIONI DI SERIE

- Sonda al cuore ad un solo punto di lettura
- Presa per attivazione sterilizzatore

**DOTAZIONI A RICHIESTA / ACCESSORI**

- Sonda al cuore a quattro punti di lettura (una esclude l'altra)
- Sistema multisonde (possibilità installazione max di 4 sonde)
- Software gestione dati, interfacciabile con forni cottura e mantenitori (esclude la stampante)
- Stampante per rilevazione tempo e temperatura (esclude il Software)
- Condensazione ad acqua
- Copertura U.C. remota in acciaio inox AISI 304 2B
- Sterilizzatore removibile STERILOX
- Carrello monoblocco c/struttura portateglie 40 GN 1/1
- Carrello portateglie 20 teglie GN 1/1
- Carrello portateglie 20 teglie GN 2/1
- Griglia acciaio inox GN 1/1
- Griglia acciaio inox GN 2/1
- Teglia liscia acciaio inox GN 1/1 H = 20 mm
- Teglia liscia acciaio inox GN 2/1 H = 20 mm
- Teglia liscia acciaio inox GN 1/1 H = 40 mm
- Teglia liscia acciaio inox GN 2/1 H = 40 mm

**DOTAZIONI VERSIONE COMANDI**

- Abbattimento Soft positivo + 3°C al cuore (prodotti delicati)
- Funzione Hard positivo + 3°C al cuore (grandi pezzature e/o pieni carichi)
- Impostazione tempo e controllo tempo storico
- Controllo temperatura sonda al cuore
- Impostazione manuale tempo e controllo temperatura camera
- Sbrinamento automatico
- Sbrinamento manuale
- Memorizzazione cicli
- Sistema attivazione sterilizzatore

OPZIONI

- Cella fornibile predisposta (priva di unità condensatrice)
- Spedizione cella smontata (assemblaggio in loco)

DATI TECNICI

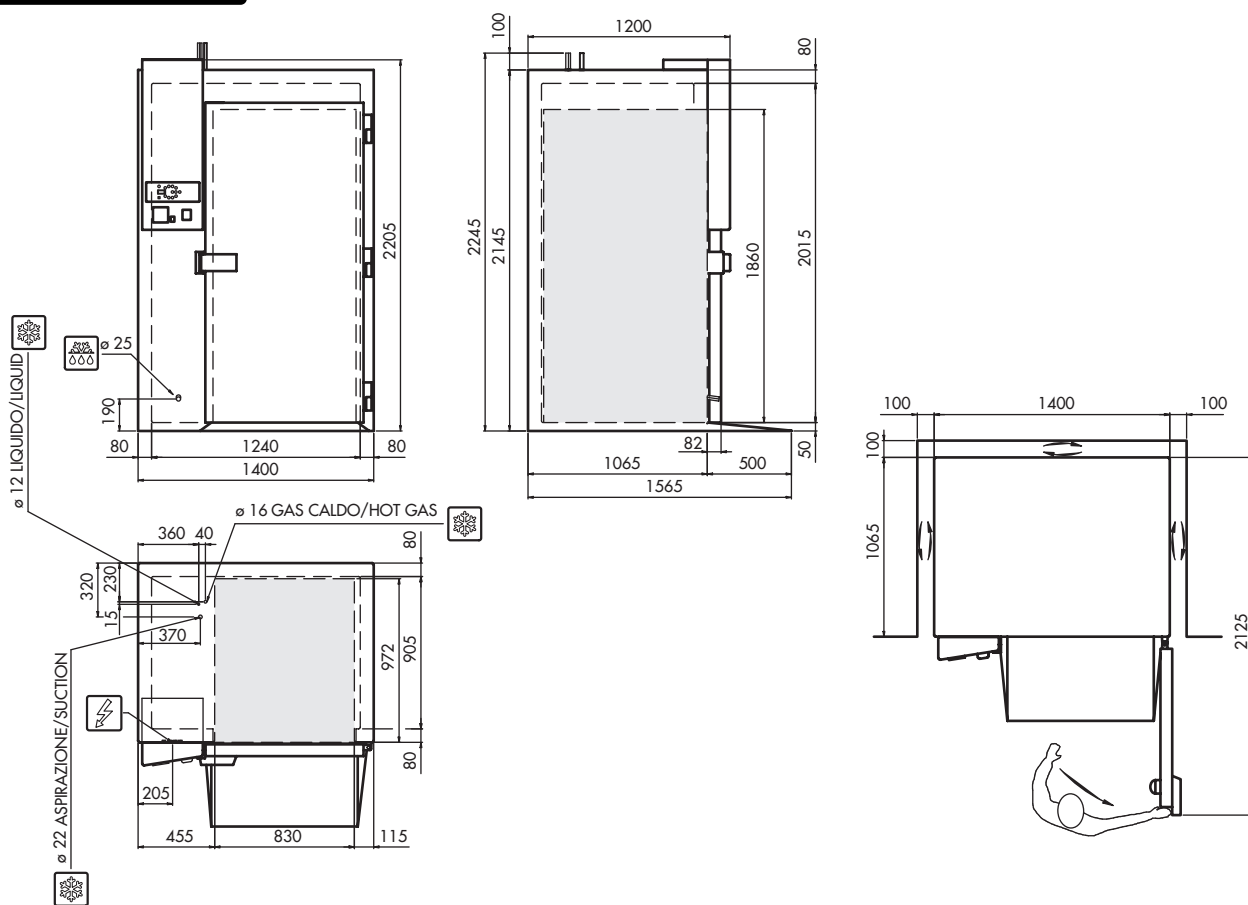
Dimensioni esterne cella (l x p x h)	mm	1400 x 1200 x 2210
Profondità a porta aperta	mm	2125
Dimensioni utili cella (l x p x h)	mm	830 x 972 x 1860
Resa ciclo positivo (+90 / +3°C)	kg	90
Potenza totale	W	7990
Resa frigorifera (-10 / +45°C)	W	10080
Gas refrigerante		R 404A
Tensione di alimentazione		3N AC 400 - 50 Hz
Peso netto cella	kg	350

Dimensioni ingombro U.C. (l x p x h)	mm	1200 x 800 x 680
Livello rumorosità	dB(A)	85
Portata aria U.C.	m ³ /h	9000
Peso netto	kg	140

PER DIAMETRI TUBAZIONI ALLACCIAMENTI, VEDERE TABELLE NEL MANUALE INSTALLAZIONE

DBR C40 T

20 x GN 2/1 (650 x 530) - 40 x GN 1/1 (530 x 325)



I dati riportati sul presente documento sono da ritenersi non vincolanti. L'azienda si riserva di apportare modifiche tecniche in qualsiasi momento.

LAINOX®

L'eccellenza in cucina

**CELLA DI ABBATTIMENTO RAPIDO,
A PAVIMENTO****ABR C40 T**

20 x GN 2/1 - 40 x GN 1/1

Cella di abbattimento positivo (da +90 a +3°C) con resa ciclo potenziata**COSTRUZIONE**

- Struttura cella pannellata in acciaio inox AISI 304 satinato Scotch-Brite esternamente, in AISI 304 2B internamente, accoppiamento maschio/femmina delle pannellature con agganci rapidi di chiusura
- Isolamento, spessore perimetrale 80 mm, e fondo 50 mm, densità 40 kg/m³, realizzato con schiume poliuretatiche prive di CFC e HCFC
- Cella di abbattimento, con angoli interni raggiati, fondo vassoiato isolato, rampa di accesso, barre metalliche paraurti di grosso spessore, a protezione di eventuali urti nell'introduzione dei carrelli
- Evaporatore lato sinistro, con trattamento anticorrosione (verniciatura in cataforesi), sbrinamento automatico dell'evaporatore a gas caldo
- Convogliatore di protezione evaporatore
- Bacinella di raccolta, posta sulla parte inferiore dell'evaporatore, convoglia l'acqua di condensa all'esterno
- Facile pulizia della cella
- Porta autochudente in AISI 304, dotata di guarnizione magnetica e guarnizione sottoporta, ne permette una chiusura ottimale, maniglia di chiusura provvista di sicurezza interna, incernieramento sul lato destro
- Dispositivo temporizzato, di arresto ventilazione a porta aperta (45"), con compressore attivo, consente il caricamento del prodotto in fase continuativa senza ritardi di partenza
- Pannello comandi, incernierato, con guarnizione di tenuta, e membrana a tenuta stagna
- Controllo elettronico automatico del ciclo di abbattimento e di mantenimento in temperatura; possibilità di scelta ciclo abbattimento: "Hard" per grosse pezzature e "Soft" per cibi delicati
- Ciclo di abbattimento automatico con sonda al cuore elettronica
- Sonda al cuore ad un punto di lettura
- Avvisatore acustico di fine ciclo
- Unità condensatrice remota con condensazione ad aria, temperatura ambiente +43°C

DOTAZIONI DI SERIE

- Sonda al cuore ad un solo punto di lettura
- Presa per attivazione sterilizzatore

**DOTAZIONI A RICHIESTA / ACCESSORI**

- Sonda al cuore a quattro punti di lettura (una esclude l'altra)
- Sistema multisonde (possibilità installazione max di 4 sonde)
- Software gestione dati, interfacciabile con forni cottura e mantenitori (esclude la stampante)
- Stampante per rilevazione tempo e temperatura (esclude il Software)
- Condensazione ad acqua
- Copertura U.C. remota in acciaio inox AISI 304 2B
- Sterilizzatore removibile STERILOX
- Carrello monoblocco c/struttura portateglie 40 GN 1/1
- Carrello portateglie 20 teglie GN 1/1
- Carrello portateglie 20 teglie GN 2/1
- Griglia acciaio inox GN 1/1
- Griglia acciaio inox GN 2/1
- Teglia liscia acciaio inox GN 1/1 H = 20 mm
- Teglia liscia acciaio inox GN 2/1 H = 20 mm
- Teglia liscia acciaio inox GN 1/1 H = 40 mm
- Teglia liscia acciaio inox GN 2/1 H = 40 mm

**DOTAZIONI VERSIONE COMANDI**

- Abbattimento Soft positivo + 3°C al cuore (prodotti delicati)
- Funzione Hard positivo + 3°C al cuore (grandi pezzature e/o pieni carichi)
- Impostazione tempo e controllo tempo storico
- Controllo temperatura sonda al cuore
- Impostazione manuale tempo e controllo temperatura camera
- Sbrinamento automatico
- Sbrinamento manuale
- Memorizzazione cicli
- Sistema attivazione sterilizzatore

OPZIONI

- Cella fornibile predisposta (priva di unità condensatrice)
- Spedizione cella smontata (assemblaggio in loco)

DATI TECNICI

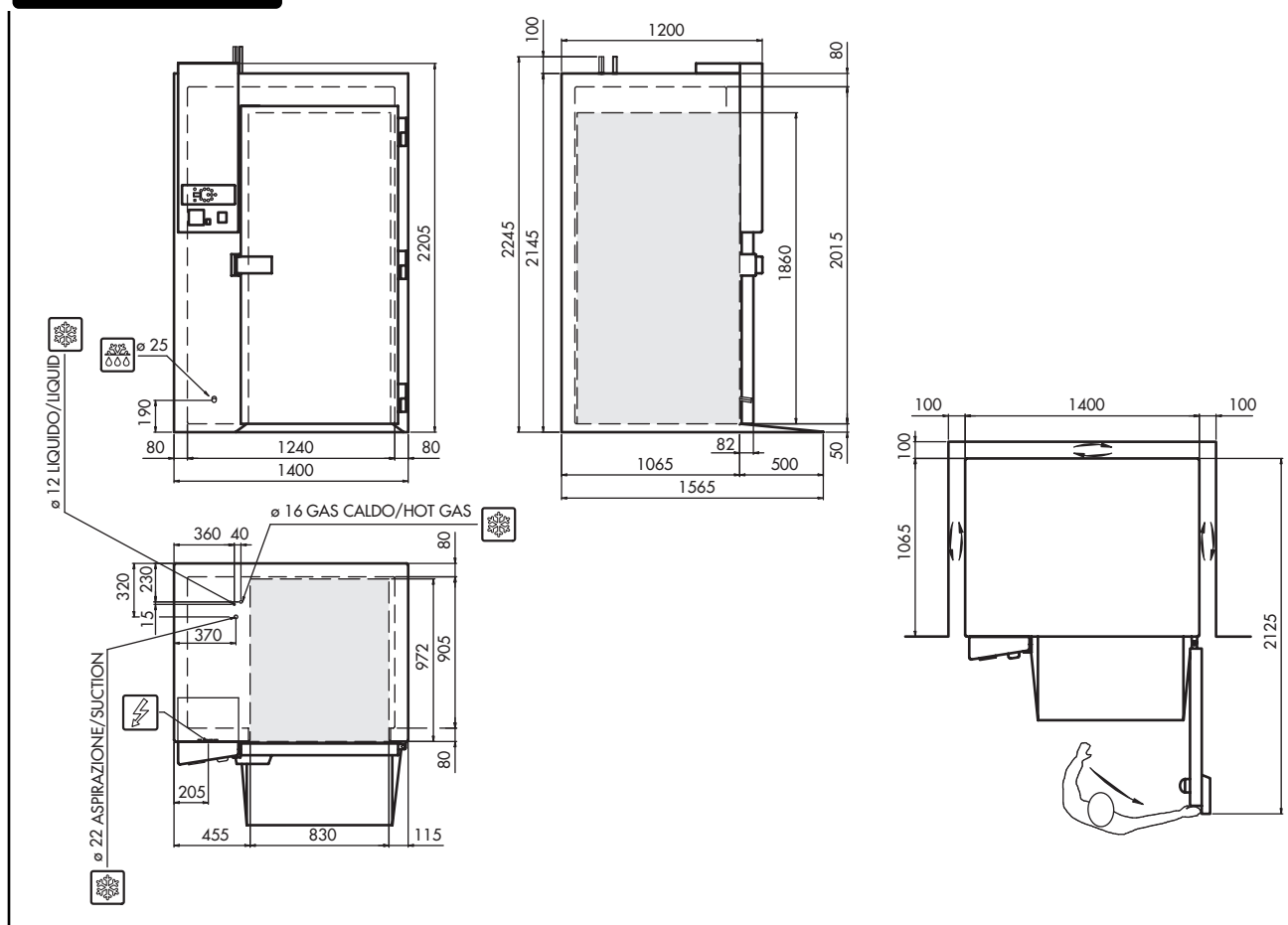
Dimensioni esterne cella (l x p x h)	mm	1400 x 1200 x 2210
Profondità a porta aperta	mm	2125
Dimensioni utili cella (l x p x h)	mm	830 x 972 x 1860
Resa ciclo positivo (+90 / +3°C)	kg	180
Potenza totale	W	14500
Resa frigorifera (-10 / +45°C)	W	19470
Gas refrigerante		R 404A
Tensione di alimentazione		3N AC 400 - 50 Hz
Peso netto cella	kg	350

Dimensioni ingombro U.C. (l x p x h)	mm	1510 x 880 x 990
Livello rumorosità	dB(A)	86,5
Portata aria U.C.	m ³ /h	14000
Peso netto	kg	245

PER DIAMETRI TUBAZIONI ALLACCIAMENTI, VEDERE TABELLE NEL MANUALE INSTALLAZIONE

ABR C40 T

20 x GN 2/1 (650 x 530) - 40 x GN 1/1 (530 x 325)



I dati riportati sul presente documento sono da ritenersi non vincolanti. L'azienda si riserva di apportare modifiche tecniche in qualsiasi momento.

LAINOX®

L'eccellenza in cucina

**CELLA DI ABBATTIMENTO RAPIDO,
A PAVIMENTO****DBM C40 T**

20 x GN 2/1 - 20 x (600 x 800) • 40 x GN 1/1 - 40 x (600 x 400)

Cella di abbattimento misto (da +90 a +3°C / da +90 a -18°C) con resa ciclo normale**COSTRUZIONE**

- Struttura cella pannellata in acciaio inox AISI 304 satinato Scotch-Brite esternamente, in AISI 304 2B internamente, accoppiamento maschio/femmina delle pannellature con agganci rapidi di chiusura
- Isolamento, spessore perimetrale 80 mm, e fondo 50 mm, densità 40 kg/m³, realizzato con schiume poliuretatiche prive di CFC e HCFC
- Cella di abbattimento, con angoli interni raggiati, fondo vassoiato isolato, rampa di accesso, barre metalliche paraurti di grosso spessore, a protezione di eventuali urti nell'introduzione dei carrelli
- Evaporatore lato sinistro, con trattamento anticorrosione (verniciatura in cataforesi), sbrinamento automatico dell'evaporatore a gas caldo
- Convogliatore di protezione evaporatore
- Bacinella di raccolta, posta sulla parte inferiore dell'evaporatore, convoglia l'acqua di condensa all'esterno
- Facile pulizia della cella
- Porta autochiudente in AISI 304, dotata di guarnizione magnetica e guarnizione sottoporta, ne permette una chiusura ottimale, maniglia di chiusura provvista di sicurezza interna, incernieramento sul lato destro
- Dispositivo temporizzato, di arresto ventilazione a porta aperta (45"), con compressore attivo, consente il caricamento del prodotto in fase continuativa senza ritardi di partenza
- Pannello comandi, incernierato, con guarnizione di tenuta, e membrana a tenuta stagna
- Controllo elettronico automatico del ciclo di abbattimento e di mantenimento in temperatura; possibilità di scelta ciclo abbattimento: "Hard" per grosse pezzature e "Soft" per cibi delicati
- Ciclo di abbattimento automatico con sonda al cuore elettronica
- Sonda al cuore ad un punto di lettura, con dispositivo di riscaldamento
- Avvisatore acustico di fine ciclo
- Unità condensatrice remota con condensazione ad aria, temperatura ambiente +43°C

DOTAZIONI DI SERIE

- Sonda al cuore riscaldata ad un solo punto di lettura
- Presa per attivazione sterilizzatore

DOTAZIONI A RICHIESTA / ACCESSORI

- Sonda al cuore riscaldata a quattro punti di lettura (una esclude l'altra)
- Sistema multisonde (possibilità installazione max di 4 sonde non riscaldate)



- Software gestione dati, interfacciabile con forni cottura e mantenitori (esclude la stampante)
- Stampante per rilevazione tempo e temperatura (esclude il Software)
- Condensazione ad acqua
- Copertura U.C. remota in acciaio inox AISI 304 2B
- Sterilizzatore removibile STERILOX
- Carrello monoblocco c/struttura portateglie 40 GN 1/1
- Carrello portateglie 20 teglie GN 1/1
- Carrello portateglie 20 teglie GN 2/1
- Griglia acciaio inox GN 1/1
- Griglia acciaio inox GN 2/1
- Teglia liscia acciaio inox GN 1/1 H = 20 mm
- Teglia liscia acciaio inox GN 2/1 H = 20 mm
- Teglia liscia acciaio inox GN 1/1 H = 40 mm
- Teglia liscia acciaio inox GN 2/1 H = 40 mm
- Carrello portateglie 40 teglie 600 x 400
- Carrello portateglie 20 teglie 600 x 400
- Griglia acciaio inox 600 x 400
- Teglia liscia lamiera alluminata 600 x 400 H = 20 mm
- Teglia liscia lamiera alluminata 600 x 400 H = 40 mm

**DOTAZIONI VERSIONE COMANDI**

- Abbattimento Soft positivo + 3°C al cuore (prodotti delicati)
- Abbattimento Soft negativo -18°C al cuore (prodotti di cottura)
- Funzione Hard positivo + 3°C al cuore (grandi pezzature e/o pieni carichi)
- Funzione Hard negativo -18°C al cuore (prodotto fresco o crudo)
- Impostazione tempo e controllo tempo storico
- Controllo temperatura sonda al cuore
- Impostazione manuale tempo e controllo temperatura camera
- Sbrinamento automatico
- Sbrinamento manuale
- Riscaldamento sonda al cuore
- Memorizzazione cicli
- Sistema attivazione sterilizzatore

OPZIONI

- Cella fornibile predisposta (priva di unità condensatrice)
- Spedizione cella smontata (assemblaggio in loco)

DATI TECNICI

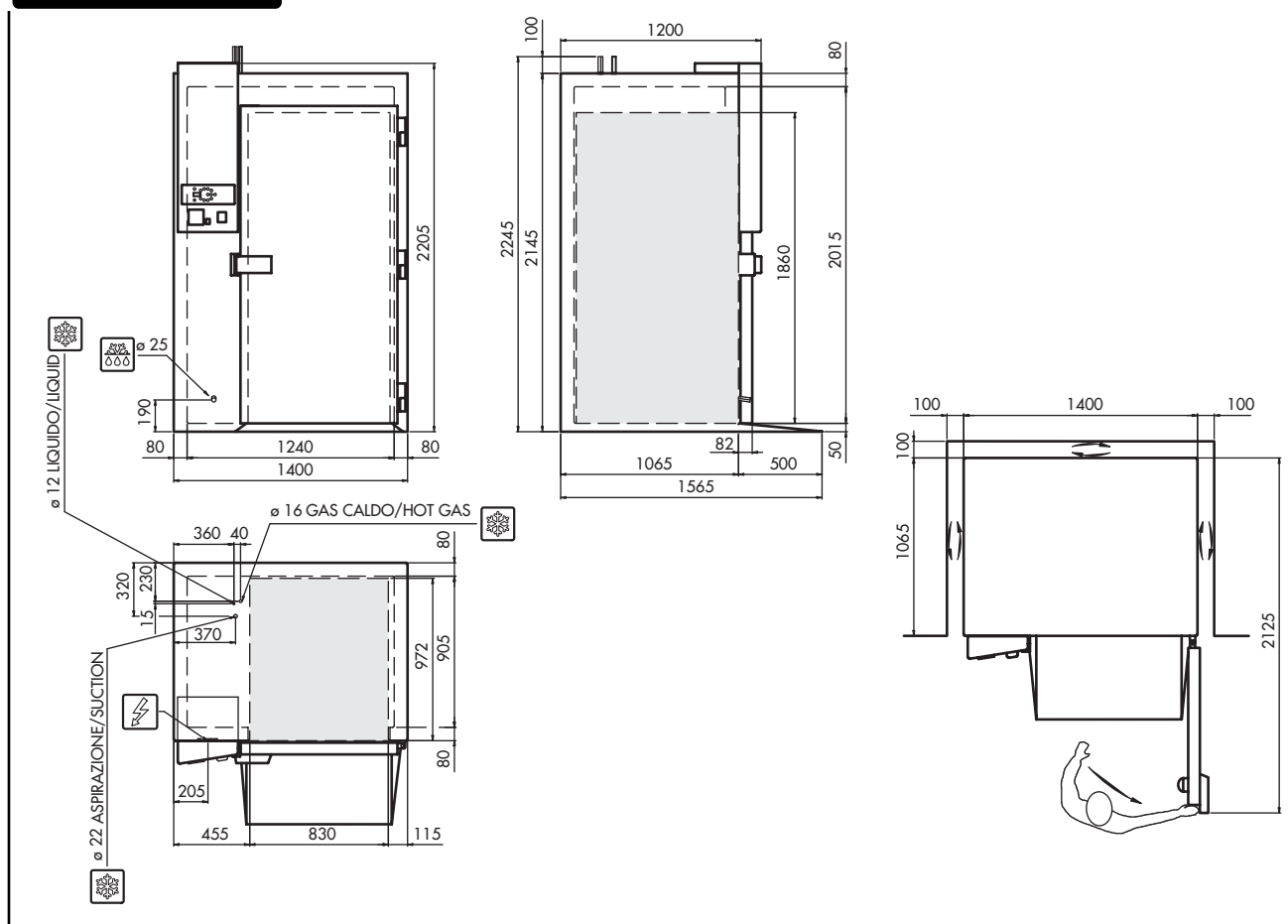
Dimensioni esterne cella (l x p x h)	mm	1400 x 1200 x 2210
Profondità a porta aperta	mm	2125
Dimensioni utili cella (l x p x h)	mm	830 x 972 x 1860
Resa ciclo positivo (+90 / +3°C)	kg	90
Resa ciclo negativo (+90 / -18°C)	kg	61,2
Potenza totale	W	5540
Resa frigorifera (-30 / +45°C)	W	4150
Gas refrigerante		R 404A
Tensione di alimentazione		3N AC 400 - 50 Hz
Peso netto cella	kg	350

Dimensioni ingombro U.C. (l x p x h)	mm	940 x 690 x 640
Livello rumorosità	dBa	80
Portata aria U.C.	m ³ /h	3280
Peso netto	kg	105

PER DIAMETRI TUBAZIONI ALLACCIAMENTI, VEDERE TABELLE NEL MANUALE INSTALLAZIONE

DBM C40 T

20 x GN 2/1 (650 x 530) - 20 x (600 x 800) • 40 x GN 1/1 (530 x 325) - 40 x (600 x 400)



I dati riportati sul presente documento sono da ritenersi non vincolanti. L'azienda si riserva di apportare modifiche tecniche in qualsiasi momento.

LAINOX®

L'eccellenza in cucina

**CELLA DI ABBATTIMENTO RAPIDO,
A PAVIMENTO****ABM C40 T**

20 x GN 2/1 - 20 x (600 x 800) • 40 x GN 1/1 - 40 x (600 x 400)

Cella di abbattimento misto (da +90 a +3°C / da +90 a -18°C) con resa ciclo potenziata**COSTRUZIONE**

- Struttura cella pannellata in acciaio inox AISI 304 satinato Scotch-Brite esternamente, in AISI 304 2B internamente, accoppiamento maschio/femmina delle pannellature con agganci rapidi di chiusura
- Isolamento, spessore perimetrale 80 mm, e fondo 50 mm, densità 40 kg/m³, realizzato con schiume poliuretatiche prive di CFC e HCFC
- Cella di abbattimento, con angoli interni raggiati, fondo vassoiato isolato, rampa di accesso, barre metalliche paraurti di grosso spessore, a protezione di eventuali urti nell'introduzione dei carrelli
- Evaporatore lato sinistro, con trattamento anticorrosione (verniciatura in cataforesi), sbrinamento automatico dell'evaporatore a gas caldo
- Convogliatore di protezione evaporatore
- Bacinella di raccolta, posta sulla parte inferiore dell'evaporatore, convoglia l'acqua di condensa all'esterno
- Facile pulizia della cella
- Porta autochudente in AISI 340, dotata di guarnizione magnetica e guarnizione sottoporta, ne permette una chiusura ottimale, maniglia di chiusura provvista di sicurezza interna, incernieramento sul lato destro
- Dispositivo temporizzato, di arresto ventilazione a porta aperta (45"), con compressore attivo, consente il caricamento del prodotto in fase continuativa senza ritardi di partenza
- Pannello comandi, incernierato, con guarnizione di tenuta, e membrana a tenuta stagna
- Controllo elettronico automatico del ciclo di abbattimento e di mantenimento in temperatura; possibilità di scelta ciclo abbattimento: "Hard" per grosse pezzature e "Soft" per cibi delicati
- Ciclo di abbattimento automatico con sonda al cuore elettronica
- Sonda al cuore ad un punto di lettura, con dispositivo di riscaldamento
- Avvisatore acustico di fine ciclo
- Unità condensatrice remota con condensazione ad aria, temperatura ambiente +43°C

DOTAZIONI DI SERIE

- Sonda al cuore riscaldata ad un solo punto di lettura
- Presa per attivazione sterilizzatore

DOTAZIONI A RICHIESTA / ACCESSORI

- Sonda al cuore riscaldata a quattro punti di lettura (una esclude l'altra)
- Sistema multifonde (possibilità installazione max di 4 sonde non riscaldate)



- Software gestione dati, interfacciabile con forni cottura e mantenitori (esclude la stampante)
- Stampante per rilevazione tempo e temperatura (esclude il Software)
- Condensazione ad acqua
- Copertura U.C. remota in acciaio inox AISI 304 2B
- Sterilizzatore removibile STERILOX
- Carrello monoblocco c/struttura portateglie 40 GN 1/1
- Carrello portateglie 20 teglie GN 1/1
- Carrello portateglie 20 teglie GN 2/1
- Griglia acciaio inox GN 1/1
- Griglia acciaio inox GN 2/1
- Teglia liscia acciaio inox GN 1/1 H = 20 mm
- Teglia liscia acciaio inox GN 2/1 H = 20 mm
- Teglia liscia acciaio inox GN 1/1 H = 40 mm
- Teglia liscia acciaio inox GN 2/1 H = 40 mm
- Carrello portateglie 40 teglie 600 x 400
- Carrello portateglie 20 teglie 600 x 400
- Griglia acciaio inox 600 x 400
- Teglia liscia lamiera alluminata 600 x 400 H = 20 mm
- Teglia liscia lamiera alluminata 600 x 400 H = 40 mm

**DOTAZIONI VERSIONE COMANDI**

- Abbattimento Soft positivo + 3°C al cuore (prodotti delicati)
- Abbattimento Soft negativo -18°C al cuore (prodotti di cottura)
- Funzione Hard positivo + 3°C al cuore (grandi pezzature e/o pieni carichi)
- Funzione Hard negativo -18°C al cuore (prodotto fresco o crudo)
- Impostazione tempo e controllo tempo storico
- Controllo temperatura sonda al cuore
- Impostazione manuale tempo e controllo temperatura camera
- Sbrinamento automatico
- Sbrinamento manuale
- Riscaldamento sonda al cuore
- Memorizzazione cicli
- Sistema attivazione sterilizzatore

OPZIONI

- Cella fornibile predisposta (priva di unità condensatrice)
- Spedizione cella smontata (assemblaggio in loco)

DATI TECNICI

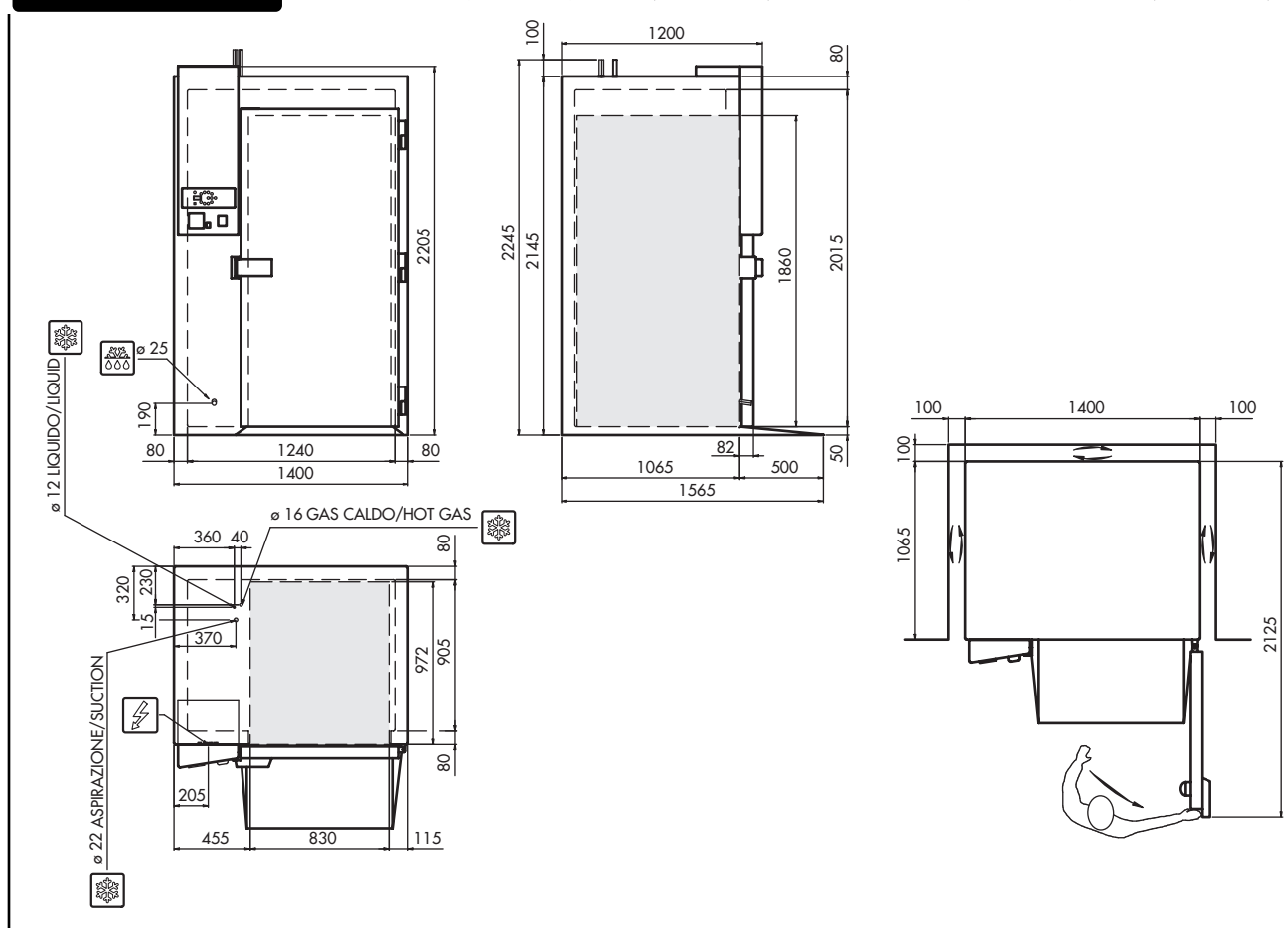
Dimensioni esterne cella (l x p x h)	mm	1400 x 1200 x 2210
Profondità a porta aperta	mm	2125
Dimensioni utili cella (l x p x h)	mm	830 x 972 x 1860
Resa ciclo positivo (+90 / +3°C)	kg	180
Resa ciclo negativo (+90 / -18°C)	kg	115,2
Potenza totale	W	14290
Resa frigorifera (-30 / +45°C)	W	10060
Gas refrigerante		R 404A
Tensione di alimentazione		3N AC 400 - 50 Hz
Peso netto cella	kg	350

Dimensioni ingombro U.C. (l x p x h)	mm	1410 x 910 x 860
Livello rumorosità	dBa	86
Portata aria U.C.	m ³ /h	6450
Peso netto	kg	240

PER DIAMETRI TUBAZIONI ALLACCIAMENTI, VEDERE TABELLE NEL MANUALE INSTALLAZIONE

ABM C40 T

20 x GN 2/1 (650 x 530) - 20 x (600 x 800) • 40 x GN 1/1 (530 x 325) - 40 x (600 x 400)



I dati riportati sul presente documento sono da ritenersi non vincolanti. L'azienda si riserva di apportare modifiche tecniche in qualsiasi momento.

LAINOX®

L'eccellenza in cucina

**CELLA DI ABBATTIMENTO RAPIDO,
A PAVIMENTO****DBR C42 T**

20 x GN 2/1 - 40 x GN 1/1

Cella di abbattimento positivo (da +90 a +3°C) con resa ciclo normale**COSTRUZIONE**

- Struttura cella pannellata in acciaio inox AISI 304 satinato Scotch-Brite esternamente, in AISI 304 2B internamente, accoppiamento maschio/femmina delle pannellature con agganci rapidi di chiusura
- Isolamento, spessore perimetrale 80 mm, e fondo 50 mm, densità 40 kg/m³, realizzato con schiume poliuretatiche prive di CFC e HCFC
- Cella di abbattimento a tunnel, con doppia porta passante, angoli interni raggiati, fondo vassoiato isolato, rampe di accesso, barre metalliche paraurti di grosso spessore, a protezione di eventuali urti nell'introduzione dei carrelli
- Evaporatore lato sinistro, con trattamento anticorrosione (verniciatura in cataforesi), sbrinamento automatico dell'evaporatore a gas caldo
- Convogliatore di protezione evaporatore
- Bacinella di raccolta, posta sulla parte inferiore dell'evaporatore, convoglia l'acqua di condensa all'esterno
- Facile pulizia della cella
- Porte passanti autochiudenti in AISI 304, dotate di guarnizioni magnetiche e guarnizioni sottoporta, ne permettono una chiusura ottimale, maniglie di chiusura provviste di sicurezza interna, incernieramento porta destro, lato cruscotto comandi, sinistro lato opposto
- Dispositivo temporizzato, di arresto ventilazione a porta aperta (45"), con compressore attivo, consente il caricamento del prodotto in fase continuativa senza ritardi di partenza
- Pannello comandi, incernierato, con guarnizione di tenuta, e membrana a tenuta stagna
- Controllo elettronico automatico del ciclo di abbattimento e di mantenimento in temperatura; possibilità di scelta ciclo abbattimento: "Hard" per grosse pezzature e "Soft" per cibi delicati
- Ciclo di abbattimento automatico con sonda al cuore elettronica
- Sonda al cuore ad un punto di lettura
- Avvisatore acustico di fine ciclo
- Unità condensatrice remota con condensazione ad aria, temperatura ambiente +43°C

DOTAZIONI DI SERIE

- Sonda al cuore ad un solo punto di lettura
- Presa per attivazione sterilizzatore

**DOTAZIONI A RICHIESTA / ACCESSORI**

- Sonda al cuore a quattro punti di lettura (una esclude l'altra)
- Sistema multisonde (possibilità installazione max di 4 sonde)
- Software gestione dati, interfacciabile con forni cottura e mantenitori (esclude la stampante)
- Stampante per rilevazione tempo e temperatura (esclude il Software)
- Condensazione ad acqua
- Copertura U.C. remota in acciaio inox AISI 304 2B
- Sterilizzatore removibile STERILOX
- Carrello monoblocco c/struttura portateglie 40 GN 1/1
- Carrello portateglie 20 teglie GN 1/1
- Carrello portateglie 20 teglie GN 2/1
- Griglia acciaio inox GN 1/1
- Griglia acciaio inox GN 2/1
- Teglia liscia acciaio inox GN 1/1 H = 20 mm
- Teglia liscia acciaio inox GN 2/1 H = 20 mm
- Teglia liscia acciaio inox GN 1/1 H = 40 mm
- Teglia liscia acciaio inox GN 2/1 H = 40 mm

**DOTAZIONI VERSIONE COMANDI**

- Abbattimento Soft positivo + 3°C al cuore (prodotti delicati)
- Funzione Hard positivo + 3°C al cuore (grandi pezzature e/o pieni carichi)
- Impostazione tempo e controllo tempo storico
- Controllo temperatura sonda al cuore
- Impostazione manuale tempo e controllo temperatura camera
- Sbrinamento automatico
- Sbrinamento manuale
- Memorizzazione cicli
- Sistema attivazione sterilizzatore

OPZIONI

- Cella fornibile predisposta (priva di unità condensatrice)
- Spedizione cella smontata (assemblaggio in loco)

DATI TECNICI

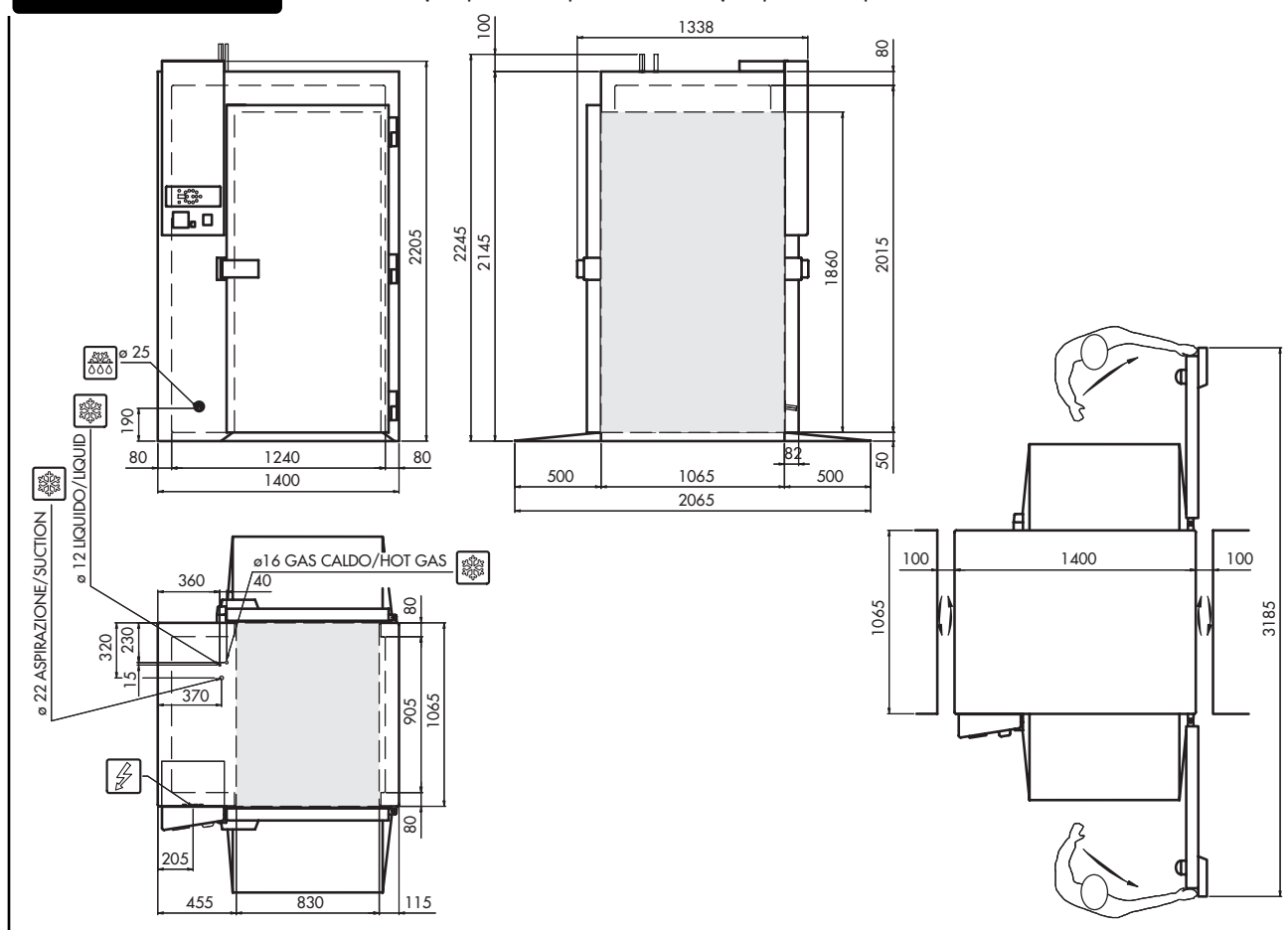
Dimensioni esterne cella (l x p x h)	mm	1400 x 1340 x 2210
Profondità a porta aperta	mm	3185
Dimensioni utili cella (l x p x h)	mm	830 x 1065 x 1860
Resa ciclo positivo (+90 / +3°C)	kg	90
Potenza totale	W	7990
Resa frigorifera (-10 / +45°C)	W	10080
Gas refrigerante		R 404A
Tensione di alimentazione		3N AC 400 - 50 Hz
Peso netto cella	kg	360

Dimensioni ingombro U.C. (l x p x h)	mm	1200 x 800 x 680
Livello rumorosità	dBA	85
Portata aria U.C.	m ³ /h	9000
Peso netto	kg	140

PER DIAMETRI TUBAZIONI ALLACCIAMENTI, VEDERE TABELLE NEL MANUALE INSTALLAZIONE

DBR C42 T

20 x GN 2/1 (650 x 530) - 40 x GN 1/1 (530 x 325)



I dati riportati sul presente documento sono da ritenersi non vincolanti. L'azienda si riserva di apportare modifiche tecniche in qualsiasi momento.

LAINOX®

L'eccellenza in cucina

**CELLA DI ABBATTIMENTO RAPIDO,
A PAVIMENTO****ABR C42 T**

20 x GN 2/1 - 40 x GN 1/1

Cella di abbattimento positivo (da +90 a +3°C) con resa ciclo potenziata**COSTRUZIONE**

- Struttura cella pannellata in acciaio inox AISI 304 satinato Scotch-Brite esternamente, in AISI 304 2B internamente, accoppiamento maschio/femmina delle pannellature con agganci rapidi di chiusura
- Isolamento, spessore perimetrale 80 mm, e fondo 50 mm, densità 40 kg/m³, realizzato con schiume poliuretatiche prive di CFC e HCFC
- Cella di abbattimento a tunnel, con doppia porta passante, angoli interni raggiati, fondo vassoiato isolato, rampe di accesso, barre metalliche paraurti di grosso spessore, a protezione di eventuali urti nell'introduzione dei carrelli
- Evaporatore lato sinistro, con trattamento anticorrosione (verniciatura in cataforesi), sbrinamento automatico dell'evaporatore a gas caldo
- Convogliatore di protezione evaporatore
- Bacinella di raccolta, posta sulla parte inferiore dell'evaporatore, convoglia l'acqua di condensa all'esterno
- Facile pulizia della cella
- Porte passanti autochiudenti in AISI 304, dotate di guarnizioni magnetiche e guarnizioni sottoporta, ne permettono una chiusura ottimale, maniglie di chiusura provviste di sicurezza interna, incernieramento porta destro, lato cruscotto comandi, sinistro lato opposto
- Dispositivo temporizzato, di arresto ventilazione a porta aperta (45"), con compressore attivo, consente il caricamento del prodotto in fase continuativa senza ritardi di partenza
- Pannello comandi, incernierato, con guarnizione di tenuta, e membrana a tenuta stagna
- Controllo elettronico automatico del ciclo di abbattimento e di mantenimento in temperatura; possibilità di scelta ciclo abbattimento: "Hard" per grosse pezzature e "Soft" per cibi delicati
- Ciclo di abbattimento automatico con sonda al cuore elettronica
- Sonda al cuore ad un punto di lettura
- Avvisatore acustico di fine ciclo
- Unità condensatrice remota con condensazione ad aria, temperatura ambiente +43°C

DOTAZIONI DI SERIE

- Sonda al cuore ad un solo punto di lettura
- Presa per attivazione sterilizzatore

**DOTAZIONI A RICHIESTA / ACCESSORI**

- Sonda al cuore a quattro punti di lettura (una esclude l'altra)
- Sistema multisonde (possibilità installazione max di 4 sonde)
- Software gestione dati, interfacciabile con forni cottura e mantenitori (esclude la stampante)
- Stampante per rilevazione tempo e temperatura (esclude il Software)
- Condensazione ad acqua
- Copertura U.C. remota in acciaio inox AISI 304 2B
- Sterilizzatore removibile STERILOX
- Carrello monoblocco c/struttura portateglie 40 GN 1/1
- Carrello portateglie 20 teglie GN 1/1
- Carrello portateglie 20 teglie GN 2/1
- Griglia acciaio inox GN 1/1
- Griglia acciaio inox GN 2/1
- Teglia liscia acciaio inox GN 1/1 H = 20 mm
- Teglia liscia acciaio inox GN 2/1 H = 20 mm
- Teglia liscia acciaio inox GN 1/1 H = 40 mm
- Teglia liscia acciaio inox GN 2/1 H = 40 mm

**DOTAZIONI VERSIONE COMANDI**

- Abbattimento Soft positivo + 3°C al cuore (prodotti delicati)
- Funzione Hard positivo + 3°C al cuore (grandi pezzature e/o pieni carichi)
- Impostazione tempo e controllo tempo storico
- Controllo temperatura sonda al cuore
- Impostazione manuale tempo e controllo temperatura camera
- Sbrinamento automatico
- Sbrinamento manuale
- Memorizzazione cicli
- Sistema attivazione sterilizzatore

OPZIONI

- Cella fornibile predisposta (priva di unità condensatrice)
- Spedizione cella smontata (assemblaggio in loco)

DATI TECNICI

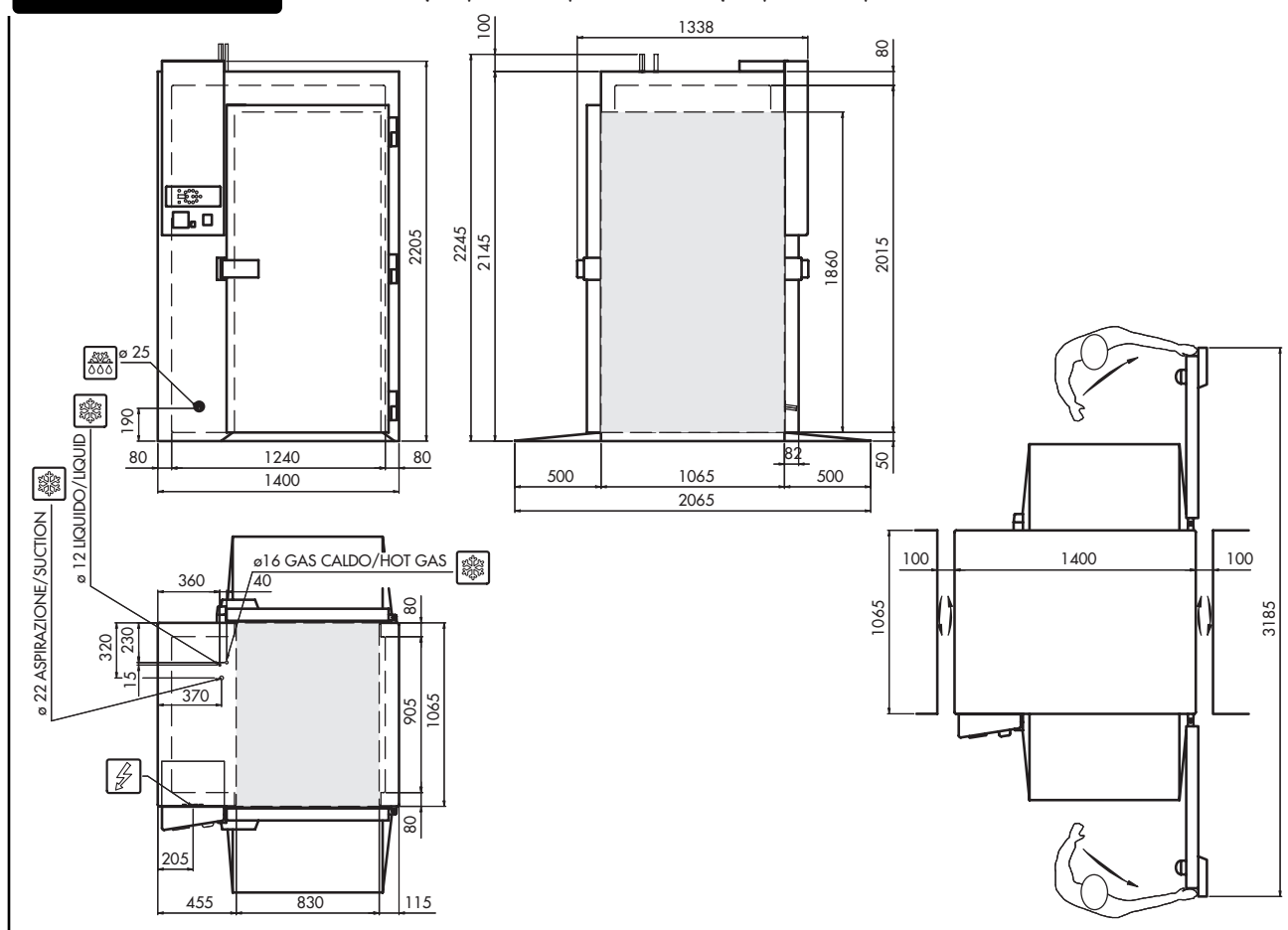
Dimensioni esterne cella (l x p x h)	mm	1400 x 1340 x 2210
Profondità a porta aperta	mm	3185
Dimensioni utili cella (l x p x h)	mm	830 x 1065 x 1860
Resa ciclo positivo (+70 / +3°C)	kg	180
Potenza totale	W	14500
Resa frigorifera (-10 / +45°C)	W	19470
Gas refrigerante		R 404A
Tensione di alimentazione		3N AC 400 - 50 Hz
Peso netto cella	kg	360

Dimensioni ingombro U.C. (l x p x h)	mm	1510 x 880 x 990
Livello rumorosità	dBA	86,5
Portata aria U.C.	m ³ /h	14000
Peso netto	kg	245

PER DIAMETRI TUBAZIONI ALLACCIAMENTI, VEDERE TABELLE NEL MANUALE INSTALLAZIONE

ABR C42 T

20 x GN 2/1 (650 x 530) - 40 x GN 1/1 (530 x 325)



I dati riportati sul presente documento sono da ritenersi non vincolanti. L'azienda si riserva di apportare modifiche tecniche in qualsiasi momento.

LAINOX®

L'eccellenza in cucina

**CELLA DI ABBATTIMENTO RAPIDO,
A PAVIMENTO****DBM C42 T**

20 x GN 2/1 - 20 x (600 x 800) • 40 x GN 1/1 - 40 x (600 x 400)

Cella di abbattimento misto (da +90 a +3°C / da +90 a -18°C) con resa ciclo normale**COSTRUZIONE**

- Struttura cella pannellata in acciaio inox AISI 304 satinato Scotch-Brite esternamente, in AISI 304 2B internamente, accoppiamento maschio/femmina delle pannellature con agganci rapidi di chiusura
- Isolamento, spessore perimetrale 80 mm, e fondo 50 mm, densità 40 kg/m³, realizzato con schiume poliuretaniche prive di CFC e HCFC
- Cella di abbattimento a tunnel, con doppia porta passante, angoli interni raggiati, fondo vassoio isolato, rampe di accesso, barre metalliche paraurti di grosso spessore, a protezione di eventuali urti nell'introduzione dei carrelli
- Evaporatore lato sinistro, con trattamento anticorrosione (verniciatura in cataforesi), sbrinamento automatico dell'evaporatore a gas caldo
- Convogliatore di protezione evaporatore
- Bacinella di raccolta, posta sulla parte inferiore dell'evaporatore, convoglia l'acqua di condensa all'esterno
- Facile pulizia della cella
- Porte passanti autochiudenti in AISI 304, dotate di guarnizioni magnetiche e guarnizioni sottoporta, ne permettono una chiusura ottimale, maniglie di chiusura provviste di sicurezza interna, incernieramento porta destro, lato cruscotto comandi, sinistro lato opposto
- Dispositivo temporizzato, di arresto ventilazione a porta aperta (45"), con compressore attivo, consente il caricamento del prodotto in fase continuativa senza ritardi di partenza
- Pannello comandi, incernierato, con guarnizione di tenuta, e membrana a tenuta stagna
- Controllo elettronico automatico del ciclo di abbattimento e di mantenimento in temperatura; possibilità di scelta ciclo abbattimento: "Hard" per grosse pezzature e "Soft" per cibi delicati
- Ciclo di abbattimento automatico con sonda al cuore elettronica
- Sonda al cuore ad un punto di lettura, con dispositivo di riscaldamento
- Avvisatore acustico di fine ciclo
- Unità condensatrice remota con condensazione ad aria, temperatura ambiente +43°C

DOTAZIONI DI SERIE

- Sonda al cuore riscaldata ad un solo punto di lettura
- Presa per attivazione sterilizzatore

DOTAZIONI A RICHIESTA / ACCESSORI

- Sonda al cuore riscaldata a quattro punti di lettura (una esclude l'altra)



- Sistema multisonde (possibilità installazione max di 4 sonde non riscaldate)
- Software gestione dati, interfacciabile con forni cottura e mantenitori (esclude la stampante)
- Stampante per rilevazione tempo e temperatura (esclude il Software)
- Condensazione ad acqua
- Copertura U.C. remota in acciaio inox AISI 304 2B
- Sterilizzatore removibile STERILOX
- Carrello monoblocco c/struttura portateglie 40 GN 1/1
- Carrello portateglie 20 teglie GN 1/1
- Carrello portateglie 20 teglie GN 2/1
- Griglia acciaio inox GN 1/1
- Griglia acciaio inox GN 2/1
- Teglia liscia acciaio inox GN 1/1 H = 20 mm
- Teglia liscia acciaio inox GN 2/1 H = 20 mm
- Teglia liscia acciaio inox GN 1/1 H = 40 mm
- Teglia liscia acciaio inox GN 2/1 H = 40 mm
- Carrello portateglie 40 teglie 600 x 400
- Carrello portateglie 20 teglie 600 x 400
- Griglia acciaio inox 600 x 400
- Teglia liscia lamiera alluminata 600 x 400 H = 20 mm
- Teglia liscia lamiera alluminata 600 x 400 H = 40 mm

**DOTAZIONI VERSIONE COMANDI**

- Abbattimento Soft positivo + 3°C al cuore (prodotti delicati)
- Abbattimento Soft negativo -18°C al cuore (prodotti di cottura)
- Funzione Hard positivo + 3°C al cuore (grandi pezzature e/o pieni carichi)
- Funzione Hard negativo -18°C al cuore (prodotto fresco o crudo)
- Impostazione tempo e controllo tempo storico
- Controllo temperatura sonda al cuore
- Impostazione manuale tempo e controllo temperatura camera
- Sbrinamento automatico
- Sbrinamento manuale
- Riscaldamento sonda al cuore
- Memorizzazione cicli
- Sistema attivazione sterilizzatore

OPZIONI

- Cella fornibile predisposta (priva di unità condensatrice)
- Spedizione cella smontata (assemblaggio in loco)

DATI TECNICI

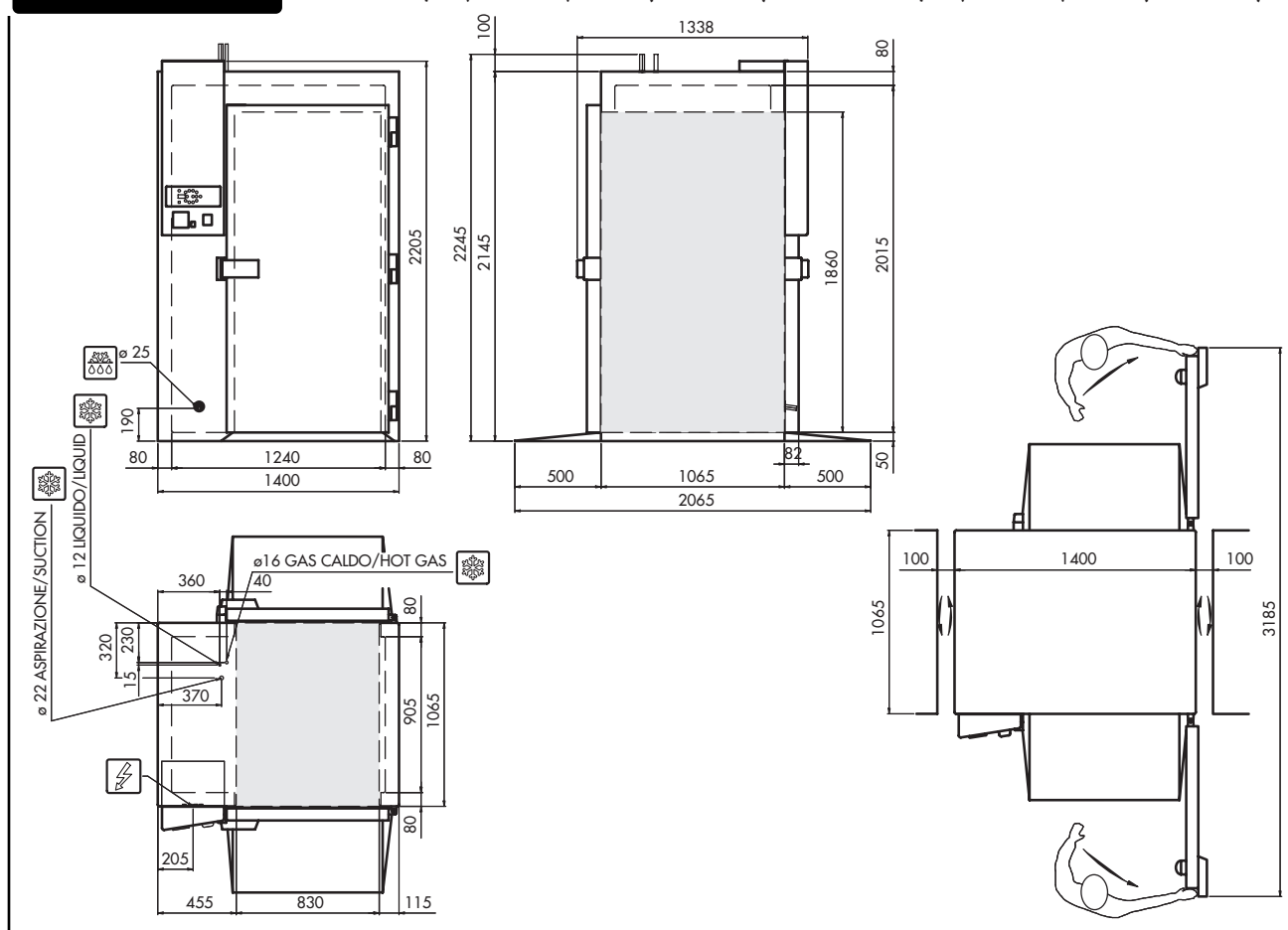
Dimensioni esterne cella (l x p x h)	mm	1400 x 1340 x 2210
Profondità a porta aperta	mm	3185
Dimensioni utili cella (l x p x h)	mm	830 x 1065 x 1860
Resa ciclo positivo (+90 / +3°C)	kg	90
Resa ciclo negativo (+90 / -18°C)	kg	61,2
Potenza totale	W	5540
Resa frigorifera (-30 / +45°C)	W	4150
Gas refrigerante		R 404A
Tensione di alimentazione		3N AC 400 - 50 Hz
Peso netto cella	kg	360

Dimensioni ingombro U.C. (l x p x h)	mm	940 x 690 x 640
Livello rumorosità	dBA	80
Portata aria U.C.	m ³ /h	3280
Peso netto	kg	105

PER DIAMETRI TUBAZIONI ALLACCIAMENTI, VEDERE TABELLE NEL MANUALE INSTALLAZIONE

DBM C42 T

20 x GN 2/1 (650 x 530) - 20 x (600 x 800) • 40 x GN 1/1 (530 x 325) - 40 x (600 x 400)



I dati riportati sul presente documento sono da ritenersi non vincolanti. L'azienda si riserva di apportare modifiche tecniche in qualsiasi momento.

LAINOX®

L'eccellenza in cucina

**CELLA DI ABBATTIMENTO RAPIDO,
A PAVIMENTO****ABM C42 T**

20 x GN 2/1 - 20 x (600 x 800) • 40 x GN 1/1 - 40 x (600 x 400)

Cella di abbattimento misto (da +90 a +3°C / da +90 a -18°C) con resa ciclo potenziata**COSTRUZIONE**

- Struttura cella pannellata in acciaio inox AISI 304 satinato Scotch-Brite esternamente, in AISI 304 2B internamente, accoppiamento maschio/femmina delle pannellature con agganci rapidi di chiusura
- Isolamento, spessore perimetrale 80 mm, e fondo 50 mm, densità 40 kg/m³, realizzato con schiume poliuretatiche prive di CFC e HCFC
- Cella di abbattimento a tunnel, con doppia porta passante, angoli interni raggiati, fondo vassoiato isolato, rampe di accesso, barre metalliche paraurti di grosso spessore, a protezione di eventuali urti nell'introduzione dei carrelli
- Evaporatore lato sinistro, con trattamento anticorrosione (verniciatura in cataforesi), sbrinamento automatico dell'evaporatore a gas caldo
- Convogliatore di protezione evaporatore
- Bacinella di raccolta, posta sulla parte inferiore dell'evaporatore, convoglia l'acqua di condensa all'esterno
- Facile pulizia della cella
- Porte passanti autochiudenti in AISI 304, dotate di guarnizioni magnetiche e guarnizioni sottoporta, ne permettono una chiusura ottimale, maniglie di chiusura provviste di sicurezza interna, incernieramento porta destro, lato cruscotto comandi, sinistro lato opposto
- Dispositivo temporizzato, di arresto ventilazione a porta aperta (45"), con compressore attivo, consente il caricamento del prodotto in fase continuativa senza ritardi di partenza
- Pannello comandi, incernierato, con guarnizione di tenuta, e membrana a tenuta stagna
- Controllo elettronico automatico del ciclo di abbattimento e di mantenimento in temperatura; possibilità di scelta ciclo abbattimento: "Hard" per grosse pezzature e "Soft" per cibi delicati
- Ciclo di abbattimento automatico con sonda al cuore elettronica
- Sonda al cuore ad un punto di lettura, con dispositivo di riscaldamento
- Avvisatore acustico di fine ciclo
- Unità condensatrice remota con condensazione ad aria, temperatura ambiente +43°C

DOTAZIONI DI SERIE

- Sonda al cuore riscaldata ad un solo punto di lettura
- Presa per attivazione sterilizzatore

DOTAZIONI A RICHIESTA / ACCESSORI

- Sonda al cuore riscaldata a quattro punti di lettura (una esclude l'altra)



- Sistema multisonde (possibilità installazione max di 4 sonde non riscaldate)
- Software gestione dati, interfacciabile con forni cottura e mantenitori (esclude la stampante)
- Stampante per rilevazione tempo e temperatura (esclude il Software)
- Condensazione ad acqua
- Copertura U.C. remota in acciaio inox AISI 304 2B
- Sterilizzatore removibile STERIOX
- Carrello monoblocco c/struttura portateglie 40 GN 1/1
- Carrello portateglie 20 teglie GN 1/1
- Carrello portateglie 20 teglie GN 2/1
- Griglia acciaio inox GN 1/1
- Griglia acciaio inox GN 2/1
- Teglia liscia acciaio inox GN 1/1 H = 20 mm
- Teglia liscia acciaio inox GN 2/1 H = 20 mm
- Teglia liscia acciaio inox GN 1/1 H = 40 mm
- Teglia liscia acciaio inox GN 2/1 H = 40 mm
- Carrello portateglie 40 teglie 600 x 400
- Carrello portateglie 20 teglie 600 x 400
- Griglia acciaio inox 600 x 400
- Teglia liscia lamiera alluminata 600 x 400 H = 20 mm
- Teglia liscia lamiera alluminata 600 x 400 H = 40 mm

**DOTAZIONI VERSIONE COMANDI**

- Abbattimento Soft positivo + 3°C al cuore (prodotti delicati)
- Abbattimento Soft negativo -18°C al cuore (prodotti di cottura)
- Funzione Hard positivo + 3°C al cuore (grandi pezzature e/o pieni carichi)
- Funzione Hard negativo -18°C al cuore (prodotto fresco o crudo)
- Impostazione tempo e controllo tempo storico
- Controllo temperatura sonda al cuore
- Impostazione manuale tempo e controllo temperatura camera
- Sbrinamento automatico
- Sbrinamento manuale
- Riscaldamento sonda al cuore
- Memorizzazione cicli
- Sistema attivazione sterilizzatore

OPZIONI

- Cella fornibile predisposta (priva di unità condensatrice)
- Spedizione cella smontata (assemblaggio in loco)

DATI TECNICI

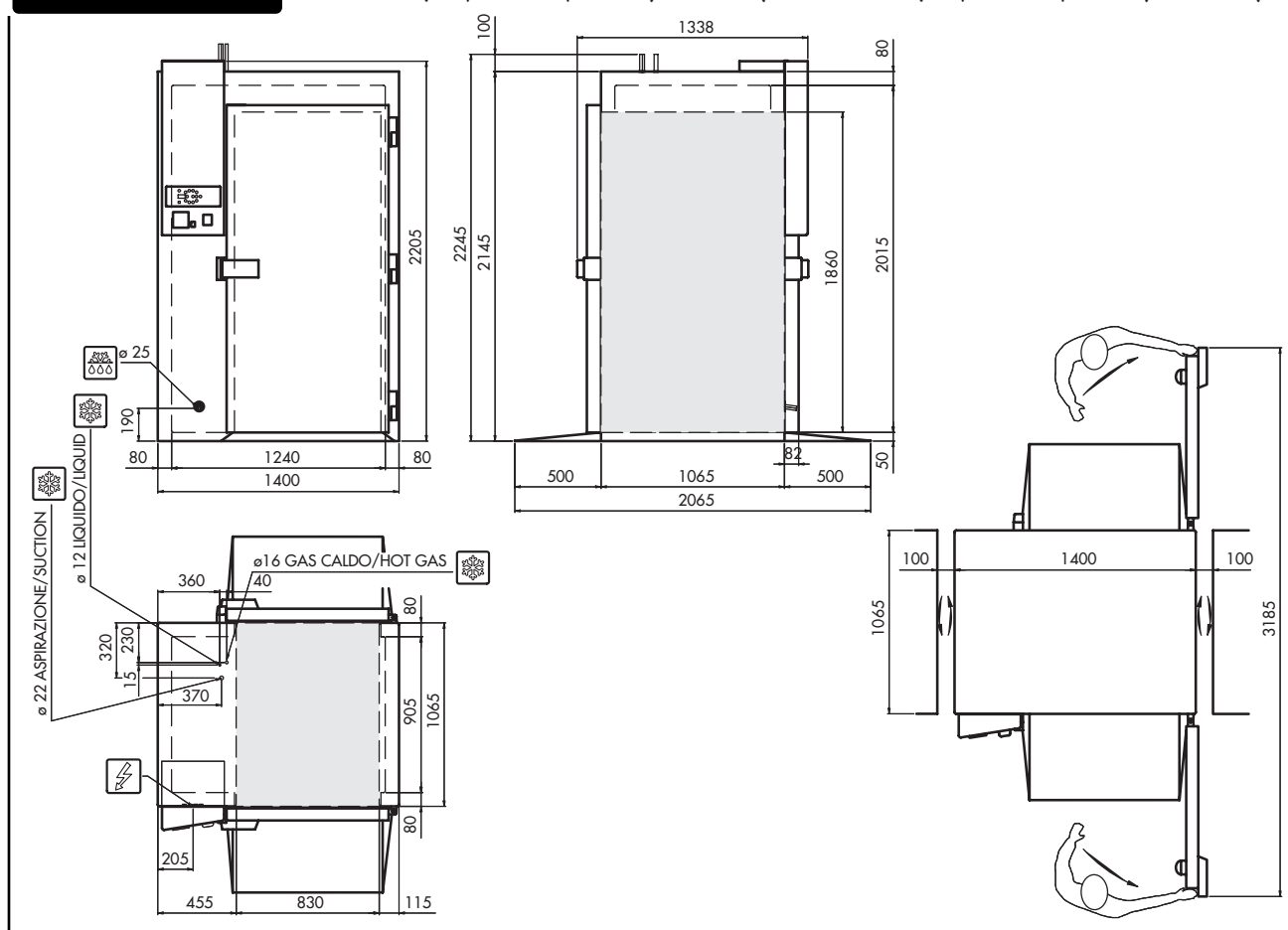
Dimensioni esterne cella (l x p x h)	mm	1400 x 1340 x 2210
Profondità a porta aperta	mm	3185
Dimensioni utili cella (l x p x h)	mm	830 x 1065 x 1860
Resa ciclo positivo (+90 / +3°C)	kg	180
Resa ciclo negativo (+90 / -18°C)	kg	115,2
Potenza totale	W	14290
Resa frigorifera (-30 / +45°C)	W	10060
Gas refrigerante		R 404A
Tensione di alimentazione		3N AC 400 - 50 Hz
Peso netto cella	kg	360

Dimensioni ingombro U.C. (l x p x h)	mm	1410 x 910 x 860
Livello rumorosità	dBA	86
Portata aria U.C.	m ³ /h	6450
Peso netto	kg	240

PER DIAMETRI TUBAZIONI ALLACCIAMENTI, VEDERE TABELLE NEL MANUALE INSTALLAZIONE

ABM C42 T

20 x GN 2/1 (650 x 530) - 20 x (600 x 800) • 40 x GN 1/1 (530 x 325) - 40 x (600 x 400)



I dati riportati sul presente documento sono da ritenersi non vincolanti. L'azienda si riserva di apportare modifiche tecniche in qualsiasi momento.

LAINOX®

L'eccellenza in cucina

**CELLA DI ABBATTIMENTO RAPIDO,
A PAVIMENTO****DBR C82 T**

2 x 20 x GN 2/1 - 2 x 40 x GN 1/1

Cella di abbattimento positivo (da +90 a +3°C) con resa ciclo normale**COSTRUZIONE**

- Struttura cella pannellata in acciaio inox AISI 304 satinato Scotch-Brite esternamente, in AISI 304 2B internamente, accoppiamento maschio/femmina delle pannellature con agganci rapidi di chiusura
- Isolamento, spessore perimetrale 80 mm, e fondo 50 mm, densità 40 kg/m³, realizzato con schiume poliuretatiche prive di CFC e HCFC
- Cella di abbattimento a tunnel, con doppia porta passante, angoli interni raggiati, fondo vassoiato isolato, rampe di accesso, barre metalliche paraurti di grosso spessore, a protezione di eventuali urti nell'introduzione dei carrelli
- Doppio Evaporatore lato sinistro, con trattamento anticorrosione (verniciatura in cataforesi), sbrinamento automatico dell'evaporatore a gas caldo
- Convogliatori di protezione evaporatori
- Bacinelle di raccolta, poste sulla parte inferiore degli evaporatori, convogliano l'acqua di condensa all'esterno
- Facile pulizia della cella
- Porte passanti autochiudenti in AISI 304, dotate di guarnizioni magnetiche e guarnizioni sottoporta, ne permettono una chiusura ottimale, maniglie di chiusura provviste di sicurezza interna, incernieramento porta destro, lato cruscotto comandi, sinistro lato opposto
- Dispositivo temporizzato, di arresto ventilazione a porta aperta (45"), con compressore attivo, consente il caricamento del prodotto in fase continuativa senza ritardi di partenza
- Pannello comandi, incernierato, con guarnizione di tenuta, e membrana a tenuta stagna
- Controllo elettronico automatico del ciclo di abbattimento e di mantenimento in temperatura; possibilità di scelta ciclo abbattimento: "Hard" per grosse pezzature e "Soft" per cibi delicati
- Ciclo di abbattimento automatico con sonda al cuore elettronica
- Sonda al cuore ad un punto di lettura
- Avvisatore acustico di fine ciclo
- Unità condensatrice remota con condensazione ad aria, temperatura ambiente +43°C

DOTAZIONI DI SERIE

- Sonda al cuore ad un solo punto di lettura
- Presa per attivazione sterilizzatore

**DOTAZIONI A RICHIESTA / ACCESSORI**

- Sonda al cuore a quattro punti di lettura (una esclude l'altra)
- Sistema multisonde (possibilità installazione max di 4 sonde)
- Software gestione dati, interfacciabile con forni cottura e mantenitori (esclude la stampante)
- Stampante per rilevazione tempo e temperatura (esclude il Software)
- Condensazione ad acqua
- Copertura U.C. remota in acciaio inox AISI 304 2B
- Sterilizzatore removibile STERILOX
- Carrello monoblocco c/struttura portateglie 40 GN 1/1
- Carrello portateglie 20 teglie GN 1/1
- Carrello portateglie 20 teglie GN 2/1
- Griglia acciaio inox GN 1/1
- Griglia acciaio inox GN 2/1
- Teglia liscia acciaio inox GN 1/1 H = 20 mm
- Teglia liscia acciaio inox GN 2/1 H = 20 mm
- Teglia liscia acciaio inox GN 1/1 H = 40 mm
- Teglia liscia acciaio inox GN 2/1 H = 40 mm

**DOTAZIONI VERSIONE COMANDI**

- Abbattimento Soft positivo + 3°C al cuore (prodotti delicati)
- Funzione Hard positivo + 3°C al cuore (grandi pezzature e/o pieni carichi)
- Impostazione tempo e controllo tempo storico
- Controllo temperatura sonda al cuore
- Impostazione manuale tempo e controllo temperatura camera
- Sbrinamento automatico
- Sbrinamento manuale
- Memorizzazione cicli
- Sistema attivazione sterilizzatore

OPZIONI

- Cella fornibile predisposta (priva di unità condensatrice)
- Spedizione cella smontata (assemblaggio in loco)

DATI TECNICI

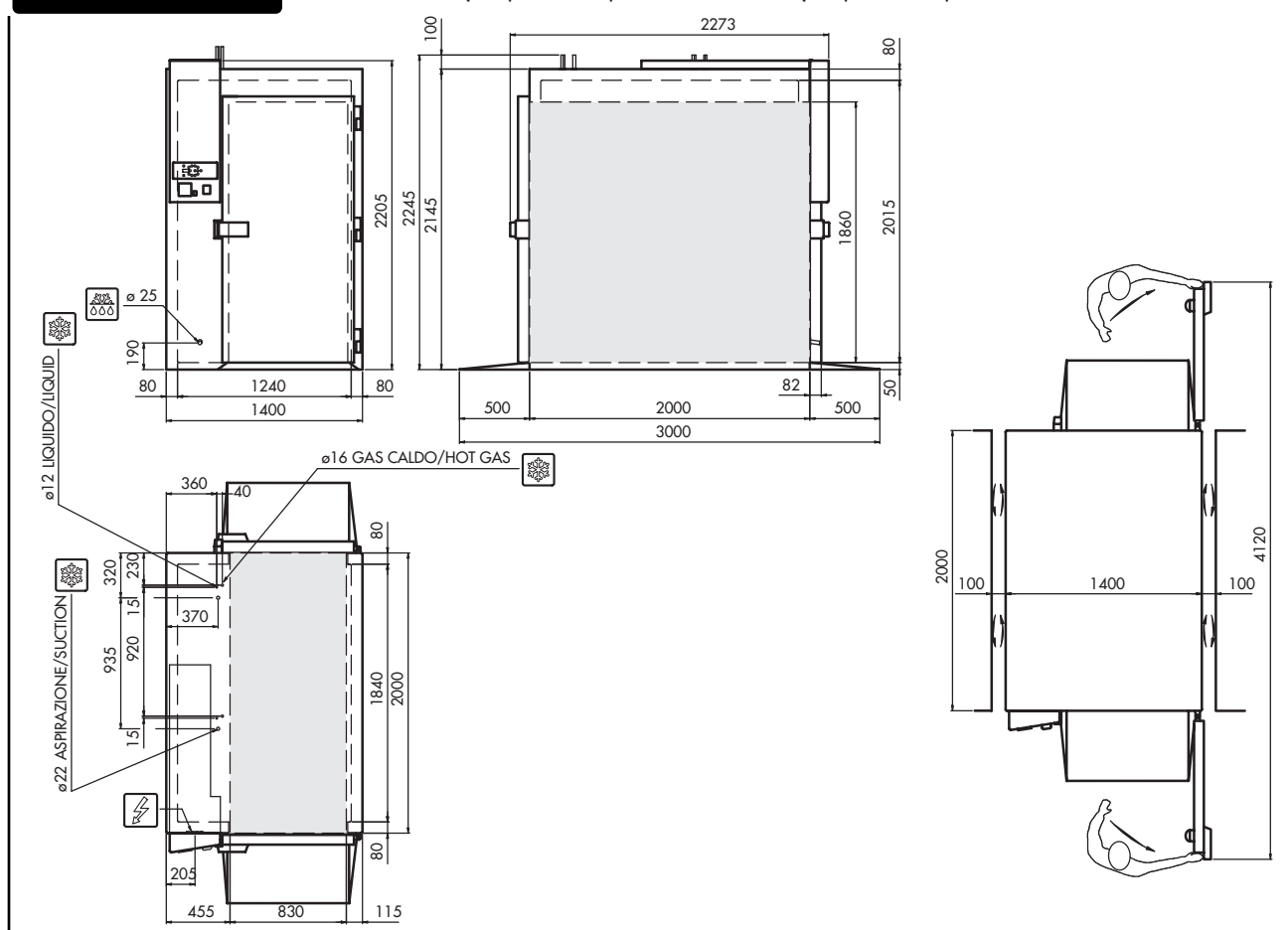
Dimensioni esterne cella (l x p x h)	mm	1400 x 2275 x 2210
Profondità a porta aperta	mm	4120
Dimensioni utili cella (l x p x h)	mm	830 x 2000 x 1860
Resa ciclo positivo (+90 / +3°C)	kg	180
Potenza totale	W	14500
Resa frigorifera (-10 / +45°C)	W	19470
Gas refrigerante		R 404A
Tensione di alimentazione		3N AC 400 - 50 Hz
Peso netto cella	kg	405

Dimensioni ingombro U.C. (l x p x h)	mm	1510 x 880 x 990
Livello rumorosità	dBA	86,5
Portata aria U.C.	m ³ /h	14000
Peso netto	kg	245

PER DIAMETRI TUBAZIONI ALLACCIAMENTI, VEDERE TABELLE NEL MANUALE INSTALLAZIONE

DBR C82 T

2 x 20 x GN 2/1 (650 x 530) - 2 x 40 x GN 1/1 (530 x 325)



I dati riportati sul presente documento sono da ritenersi non vincolanti. L'azienda si riserva di apportare modifiche tecniche in qualsiasi momento.

LAINOX®

L'eccellenza in cucina

**CELLA DI ABBATTIMENTO RAPIDO,
A PAVIMENTO****ABR C82 T****2 x 20 x GN 2/1 - 2 x 40 x GN 1/1****Cella di abbattimento positivo (da +90 a +3°C) con resa ciclo potenziata****COSTRUZIONE**

- Struttura cella pannellata in acciaio inox AISI 304 satinato Scotch-Brite esternamente, in AISI 304 2B internamente, accoppiamento maschio/femmina delle pannellature con agganci rapidi di chiusura
- Isolamento, spessore perimetrale 80 mm, e fondo 50 mm, densità 40 kg/m³, realizzato con schiume poliuretatiche prive di CFC e HCFC
- Cella di abbattimento a tunnel, con doppia porta passante, angoli interni raggiati, fondo vassoiato isolato, rampe di accesso, barre metalliche paraurti di grosso spessore, a protezione di eventuali urti nell'introduzione dei carrelli
- Doppio Evaporatore lato sinistro, con trattamento anticorrosione (verniciatura in cataforesi), sbrinamento automatico dell'evaporatore a gas caldo
- Convogliatori di protezione evaporatori
- Bacinelle di raccolta, poste sulla parte inferiore degli evaporatori, convogliano l'acqua di condensa all'esterno
- Facile pulizia della cella
- Porte passanti autochiudenti in AISI 304, dotate di guarnizioni magnetiche e guarnizioni sottoporta, ne permettono una chiusura ottimale, maniglie di chiusura provviste di sicurezza interna, incernieramento porta destro, lato cruscotto comandi, sinistro lato opposto
- Dispositivo temporizzato, di arresto ventilazione a porta aperta (45"), con compressore attivo, consente il caricamento del prodotto in fase continuativa senza ritardi di partenza
- Pannello comandi, incernierato, con guarnizione di tenuta, e membrana a tenuta stagna
- Controllo elettronico automatico del ciclo di abbattimento e di mantenimento in temperatura; possibilità di scelta ciclo abbattimento: "Hard" per grosse pezzature e "Soft" per cibi delicati
- Ciclo di abbattimento automatico con sonda al cuore elettronica
- Sonda al cuore ad un punto di lettura
- Avvisatore acustico di fine ciclo
- Unità condensatrice remota con condensazione ad aria, temperatura ambiente +43°C

DOTAZIONI DI SERIE

- Sonda al cuore ad un solo punto di lettura
- Presa per attivazione sterilizzatore

**DOTAZIONI A RICHIESTA / ACCESSORI**

- Sonda al cuore a quattro punti di lettura (una esclude l'altra)
- Sistema multisonde (possibilità installazione max di 4 sonde)
- Software gestione dati, interfacciabile con forni cottura e mantenitori (esclude la stampante)
- Stampante per rilevazione tempo e temperatura (esclude il Software)
- Condensazione ad acqua
- Copertura U.C. remota in acciaio inox AISI 304 2B
- Sterilizzatore removibile STERILOX
- Carrello monoblocco c/struttura portateglie 40 GN 1/1
- Carrello portateglie 20 teglie GN 1/1
- Carrello portateglie 20 teglie GN 2/1
- Griglia acciaio inox GN 1/1
- Griglia acciaio inox GN 2/1
- Teglia liscia acciaio inox GN 1/1 H = 20 mm
- Teglia liscia acciaio inox GN 2/1 H = 20 mm
- Teglia liscia acciaio inox GN 1/1 H = 40 mm
- Teglia liscia acciaio inox GN 2/1 H = 40 mm

**DOTAZIONI VERSIONE COMANDI**

- Abbattimento Soft positivo + 3°C al cuore (prodotti delicati)
- Funzione Hard positivo + 3°C al cuore (grandi pezzature e/o pieni carichi)
- Impostazione tempo e controllo tempo storico
- Controllo temperatura sonda al cuore
- Impostazione manuale tempo e controllo temperatura camera
- Sbrinamento automatico
- Sbrinamento manuale
- Memorizzazione cicli
- Sistema attivazione sterilizzatore

OPZIONI

- Cella fornibile predisposta (priva di unità condensatrice)
- Spedizione cella smontata (assemblaggio in loco)

DATI TECNICI

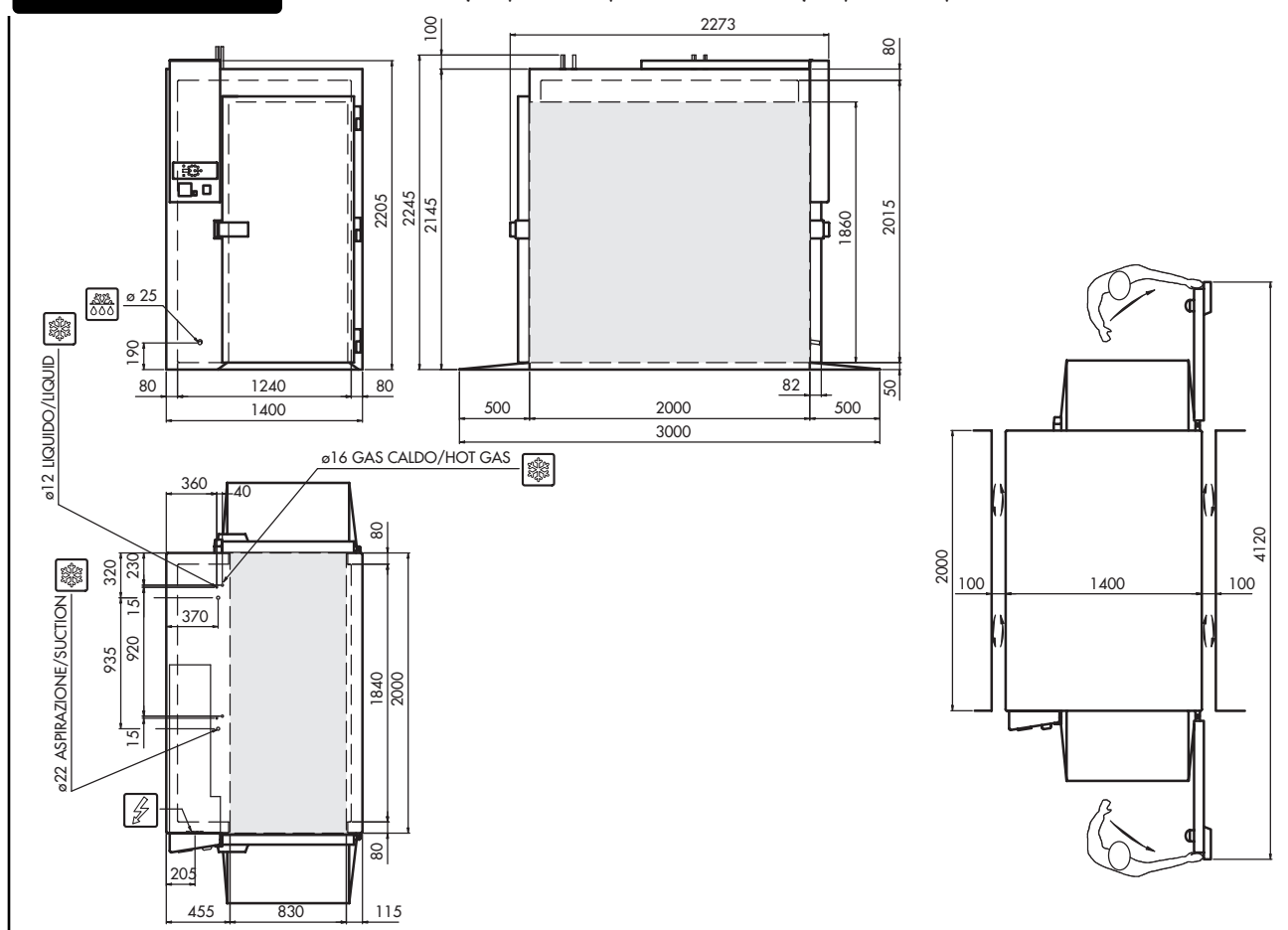
Dimensioni esterne cella (l x p x h)	mm	1400 x 2275 x 2210
Profondità a porta aperta	mm	4120
Dimensioni utili cella (l x p x h)	mm	830 x 2000 x 1860
Resa ciclo positivo (+90 / +3°C)	kg	360
Potenza totale	W	29000
Resa frigorifera (-10 / +45°C)	W	32935
Gas refrigerante		R 404A
Tensione di alimentazione		3N AC 400 - 50 Hz
Peso netto cella	kg	405

Dimensioni ingombro U.C. (l x p x h)	mm	2600 x 1600 x 1250
Livello rumorosità	dBA	91
Portata aria U.C.	m ³ /h	15740
Peso netto	kg	400

PER DIAMETRI TUBAZIONI ALLACCIAMENTI, VEDERE TABELLE NEL MANUALE INSTALLAZIONE

ABR C82 T

2 x 20 x GN 2/1 (650 x 530) - 2 x 40 x GN 1/1 (530 x 325)



I dati riportati sul presente documento sono da ritenersi non vincolanti. L'azienda si riserva di apportare modifiche tecniche in qualsiasi momento.

LAINOX®

L'eccellenza in cucina

**CELLA DI ABBATTIMENTO RAPIDO,
A PAVIMENTO****DBM C82 T**

2 x 20 x GN 2/1 - 2 x 20 x (600 x 800) • 2 x 40 x GN 1/1 - 2 x 40 x (600 x 400)

Cella di abbattimento misto (da +90 a +3°C / da +90 a -18°C) con resa ciclo normale**COSTRUZIONE**

- Struttura cella pannellata in acciaio inox AISI 304 satinato Scotch-Brite esternamente, in AISI 304 2B internamente, accoppiamento maschio/femmina delle pannellature con agganci rapidi di chiusura
- Isolamento, spessore perimetrale 80 mm, e fondo 50 mm, densità 40 kg/m³, realizzato con schiume poliuretatiche prive di CFC e HCFC
- Cella di abbattimento a tunnel, con doppia porta passante, angoli interni raggiati, fondo vassoiato isolato, rampe di accesso, barre metalliche paraurti di grosso spessore, a protezione di eventuali urti nell'introduzione dei carrelli
- Doppio Evaporatore lato sinistro, con trattamento anticorrosione (verniciatura in cataforesi), sbrinamento automatico dell'evaporatore a gas caldo.
- Convogliatori di protezione evaporatori
- Bacinelle di raccolta, poste sulla parte inferiore degli evaporatori, convogliano l'acqua di condensa all'esterno
- Facile pulizia della cella
- Porte passanti autochiudenti in AISI 304, dotate di guarnizioni magnetiche e guarnizioni sottoporta, ne permettono una chiusura ottimale, maniglie di chiusura provviste di sicurezza interna, incernieramento porta destro, lato cruscotto comandi, sinistro lato opposto
- Dispositivo temporizzato, di arresto ventilazione a porta aperta (45"), con compressore attivo, consente il caricamento del prodotto in fase continuativa senza ritardi di partenza
- Pannello comandi, incernierato, con guarnizione di tenuta, e membrana a tenuta stagna
- Controllo elettronico automatico del ciclo di abbattimento e di mantenimento in temperatura; possibilità di scelta ciclo abbattimento: "Hard" per grosse pezzature e "Soft" per cibi delicati
- Ciclo di abbattimento automatico con sonda al cuore elettronica
- Sonda al cuore ad un punto di lettura, con dispositivo di riscaldamento
- Avvisatore acustico di fine ciclo
- Unità condensatrice remota con condensazione ad aria, temperatura ambiente +43°C

DOTAZIONI DI SERIE

- Sonda al cuore riscaldata ad un solo punto di lettura
- Presa per attivazione sterilizzatore

DOTAZIONI A RICHIESTA / ACCESSORI

- Sonda al cuore riscaldata a quattro punti di lettura (una esclude l'altra)
- Sistema multisonde (possibilità installazione max di 4 sonde non riscaldate)



- Software gestione dati, interfacciabile con forni cottura e mantenitori (esclude la stampante)
- Stampante per rilevazione tempo e temperatura (esclude il Software)
- Condensazione ad acqua
- Copertura U.C. remota in acciaio inox AISI 304 2B
- Sterilizzatore removibile STERILOX
- Carrello monoblocco c/struttura portateglie 40 GN 1/1
- Carrello portateglie 20 teglie GN 1/1
- Carrello portateglie 20 teglie GN 2/1
- Griglia acciaio inox GN 1/1
- Griglia acciaio inox GN 2/1
- Teglia liscia acciaio inox GN 1/1 H = 20 mm
- Teglia liscia acciaio inox GN 2/1 H = 20 mm
- Teglia liscia acciaio inox GN 1/1 H = 40 mm
- Teglia liscia acciaio inox GN 2/1 H = 40 mm
- Carrello portateglie 40 teglie 600 x 400
- Carrello portateglie 20 teglie 600 x 400
- Griglia acciaio inox 600 x 400
- Teglia liscia lamiera alluminata 600 x 400 H = 20 mm
- Teglia liscia lamiera alluminata 600 x 400 H = 40 mm

**DOTAZIONI VERSIONE COMANDI**

- Abbattimento Soft positivo + 3°C al cuore (prodotti delicati)
- Abbattimento Soft negativo -18°C al cuore (prodotti di cottura)
- Funzione Hard positivo + 3°C al cuore (grandi pezzature e/o pieni carichi)
- Funzione Hard negativo -18°C al cuore (prodotto fresco o crudo)
- Impostazione tempo e controllo tempo storico
- Controllo temperatura sonda al cuore
- Impostazione manuale tempo e controllo temperatura camera
- Sbrinamento automatico
- Sbrinamento manuale
- Riscaldamento sonda al cuore
- Memorizzazione cicli
- Sistema attivazione sterilizzatore

OPZIONI

- Cella fornibile predisposta (priva di unità condensatrice)
- Spedizione cella smontata (assemblaggio in loco)

DATI TECNICI

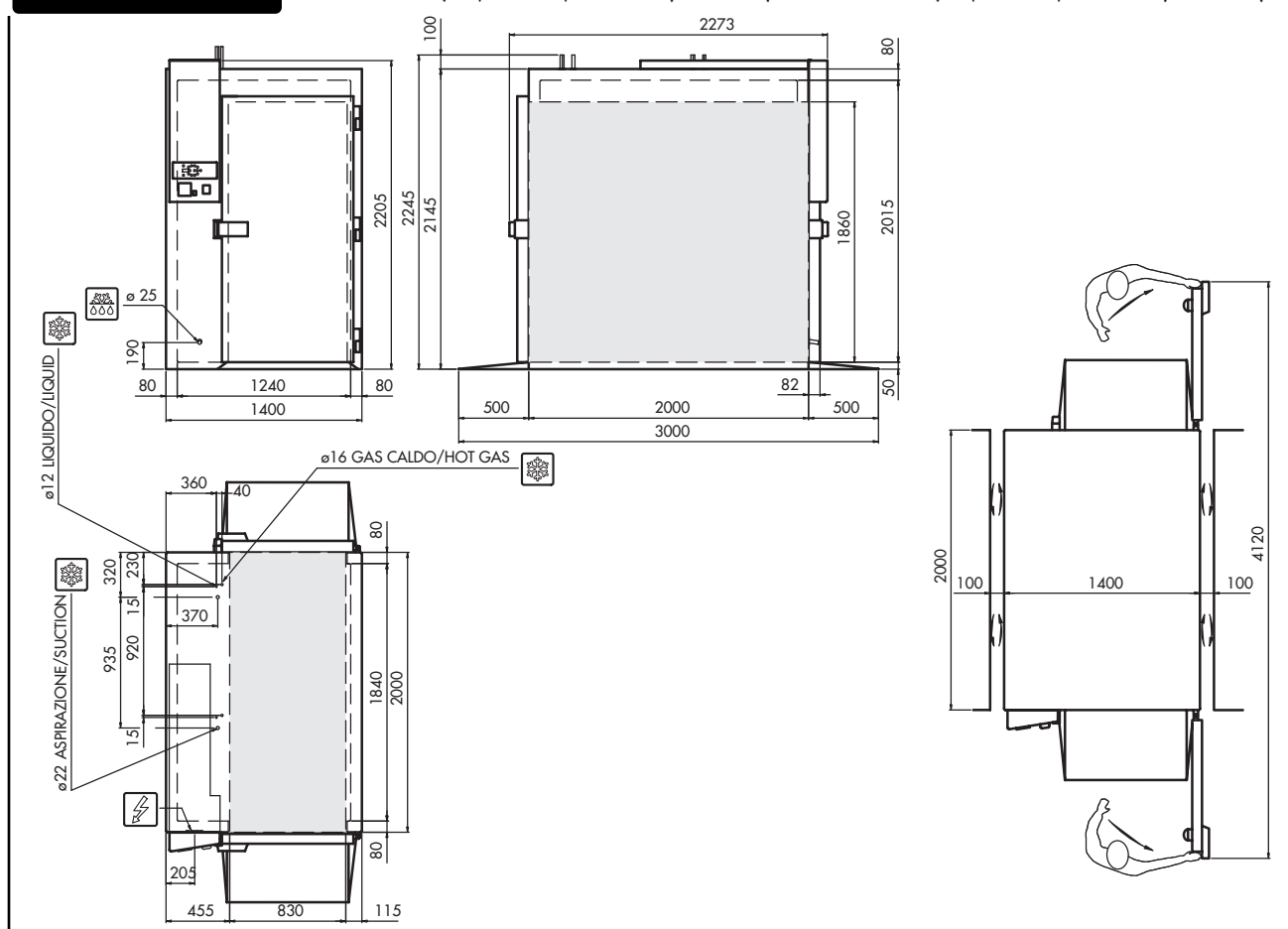
Dimensioni esterne cella (l x p x h)	mm	1400 x 2275 x 2210
Profondità a porta aperta	mm	4120
Dimensioni utili cella (l x p x h)	mm	830 x 2000 x 1860
Resa ciclo positivo (+90 / +3°C)	kg	180
Resa ciclo negativo (+90 / -18°C)	kg	115,2
Potenza totale	W	14290
Resa frigorifera (-30 / +45°C)	W	10060
Gas refrigerante		R 404A
Tensione di alimentazione		3N AC 400 - 50 Hz
Peso netto cella	kg	405

Dimensioni ingombro U.C. (l x p x h)	mm	1410 x 910 x 860
Livello rumorosità	dBa	86
Portata aria U.C.	m ³ /h	6450
Peso netto	kg	240

PER DIAMETRI TUBAZIONI ALLACCIAMENTI, VEDERE TABELLE NEL MANUALE INSTALLAZIONE

DBM C82 T

2 x 20 x GN 2/1 (650 x 530) - 2 x 20 x (600 x 800) • 2 x 40 x GN 1/1 (530 x 325) - 2 x 40 x (600 x 400)



I dati riportati sul presente documento sono da ritenersi non vincolanti. L'azienda si riserva di apportare modifiche tecniche in qualsiasi momento.

01.05.2005

LAINOX®

L'eccellenza in cucina

**CELLA DI ABBATTIMENTO RAPIDO,
A PAVIMENTO****ABM C82 T**

2 x 20 x GN 2/1 - 2 x 20 x (600 x 800) • 2 x 40 x GN 1/1 - 2 x 40 x (600 x 400)

Cella di abbattimento misto (da +90 a +3°C / da +90 a -18°C) con resa ciclo potenziata**COSTRUZIONE**

- Struttura cella pannellata in acciaio inox AISI 304 satinato Scotch-Brite esternamente, in AISI 304 2B internamente, accoppiamento maschio/femmina delle pannellature con agganci rapidi di chiusura
- Isolamento, spessore perimetrale 80 mm, e fondo 50 mm, densità 40 kg/m³, realizzato con schiume poliuretatiche prive di CFC e HCFC
- Cella di abbattimento a tunnel, con doppia porta passante, angoli interni raggiati, fondo vassoiato isolato, rampe di accesso, barre metalliche paraurti di grosso spessore, a protezione di eventuali urti nell'introduzione dei carrelli
- Doppio Evaporatore lato sinistro, con trattamento anticorrosione (verniciatura in cataforesi), sbrinamento automatico dell'evaporatore a gas caldo
- Convogliatori di protezione evaporatori
- Bacinelle di raccolta, poste sulla parte inferiore degli evaporatori, convogliano l'acqua di condensa all'esterno
- Facile pulizia della cella
- Porte passanti autochiudenti in AISI 304, dotate di guarnizioni magnetiche e guarnizioni sottoporta, ne permettono una chiusura ottimale, maniglie di chiusura provviste di sicurezza interna, incernieramento porta destro, lato cruscotto comandi, sinistro lato opposto
- Dispositivo temporizzato, di arresto ventilazione a porta aperta (45°), con compressore attivo, consente il caricamento del prodotto in fase continuativa senza ritardi di partenza
- Pannello comandi, incernierato, con guarnizione di tenuta, e membrana a tenuta stagna
- Controllo elettronico automatico del ciclo di abbattimento e di mantenimento in temperatura; possibilità di scelta ciclo abbattimento: "Hard" per grosse pezzature e "Soft" per cibi delicati
- Ciclo di abbattimento automatico con sonda al cuore elettronica
- Sonda al cuore ad un punto di lettura, con dispositivo di riscaldamento
- Avvisatore acustico di fine ciclo
- Unità condensatrice remota con condensazione ad aria, temperatura ambiente +43°C

DOTAZIONI DI SERIE

- Sonda al cuore riscaldata ad un solo punto di lettura
- Presa per attivazione sterilizzatore

DOTAZIONI A RICHIESTA / ACCESSORI

- Sonda al cuore riscaldata a quattro punti di lettura (una esclude l'altra)
- Sistema multisonde (possibilità installazione max di 4 sonde non riscaldate)



- Software gestione dati, interfacciabile con forni cottura e mantenitori (esclude la stampante)
- Stampante per rilevazione tempo e temperatura (esclude il Software)
- Condensazione ad acqua
- Copertura U.C. remota in acciaio inox AISI 304 2B
- Sterilizzatore removibile STERILOX
- Carrello monoblocco c/struttura portateglie 40 GN 1/1
- Carrello portateglie 20 teglie GN 1/1
- Carrello portateglie 20 teglie GN 2/1
- Griglia acciaio inox GN 1/1
- Griglia acciaio inox GN 2/1
- Teglia liscia acciaio inox GN 1/1 H = 20 mm
- Teglia liscia acciaio inox GN 2/1 H = 20 mm
- Teglia liscia acciaio inox GN 1/1 H = 40 mm
- Teglia liscia acciaio inox GN 2/1 H = 40 mm
- Carrello portateglie 40 teglie 600 x 400
- Carrello portateglie 20 teglie 600 x 400
- Griglia acciaio inox 600 x 400
- Teglia liscia lamiera alluminata 600 x 400 H = 20 mm
- Teglia liscia lamiera alluminata 600 x 400 H = 40 mm

**DOTAZIONI VERSIONE COMANDI**

- Abbattimento Soft positivo + 3°C al cuore (prodotti delicati)
- Abbattimento Soft negativo -18°C al cuore (prodotti di cottura)
- Funzione Hard positivo + 3°C al cuore (grandi pezzature e/o pieni carichi)
- Funzione Hard negativo -18°C al cuore (prodotto fresco o crudo)
- Impostazione tempo e controllo tempo storico
- Controllo temperatura sonda al cuore
- Impostazione manuale tempo e controllo temperatura camera
- Sbrinamento automatico
- Sbrinamento manuale
- Riscaldamento sonda al cuore
- Memorizzazione cicli
- Sistema attivazione sterilizzatore

OPZIONI

- Cella fornibile predisposta (priva di unità condensatrice)
- Spedizione cella smontata (assemblaggio in loco)

DATI TECNICI

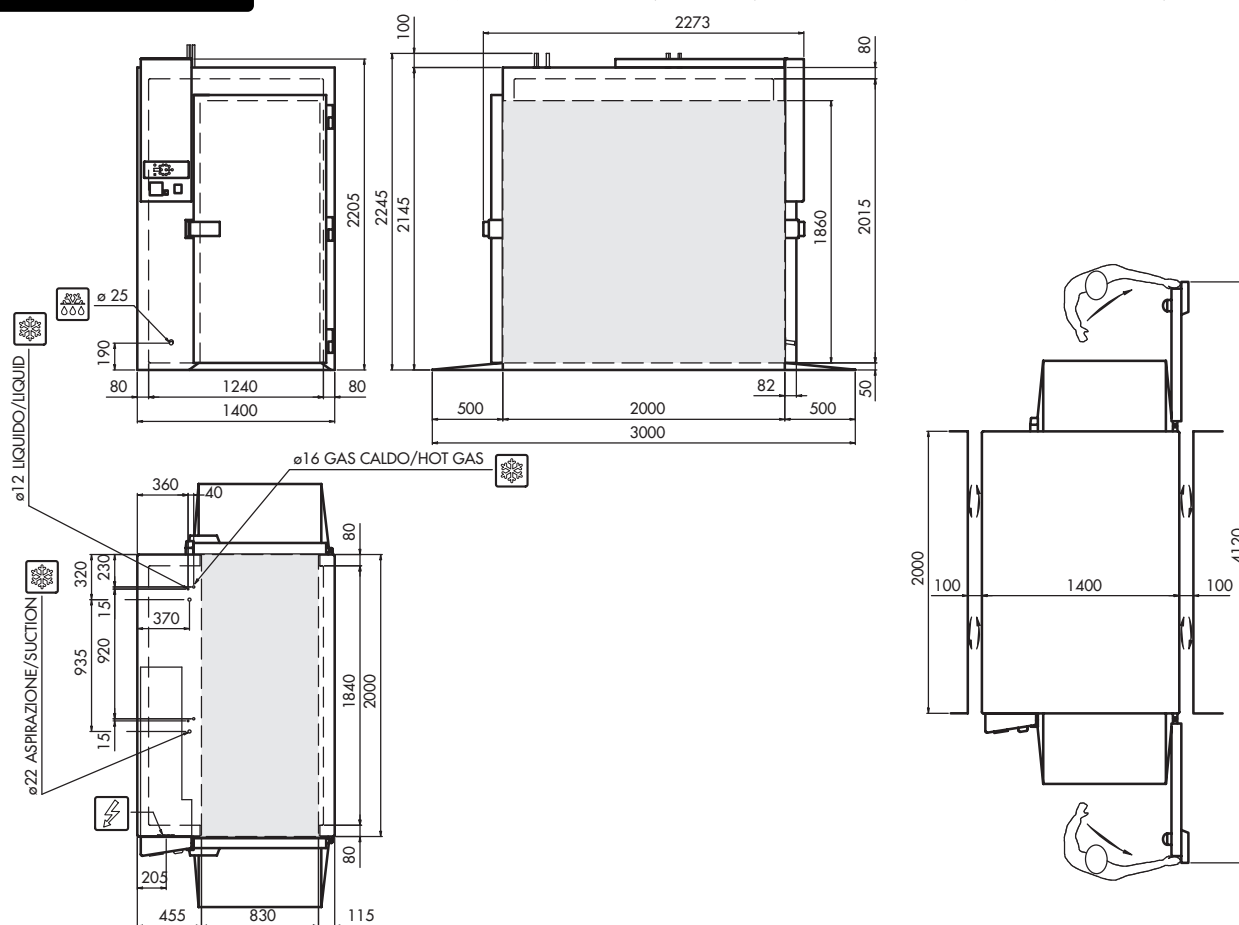
Dimensioni esterne cella (l x p x h)	mm	1400 x 2275 x 2210
Profondità a porta aperta	mm	4120
Dimensioni utili cella (l x p x h)	mm	830 x 2000 x 1860
Resa ciclo positivo (+90 / +3°C)	kg	360
Resa ciclo negativo (+90 / -18°C)	kg	230
Potenza totale	W	28500
Resa frigorifera (-30 / +45°C)	W	17530
Gas refrigerante		R 404A
Tensione di alimentazione		3N AC 400 - 50 Hz
Peso netto cella	kg	405

Dimensioni ingombro U.C. (l x p x h)	mm	1650 x 1030 x 880
Livello rumorosità	dBa	85
Portata aria U.C.	m ³ /h	18912
Peso netto	kg	320

PER DIAMETRI TUBAZIONI ALLACCIAMENTI, VEDERE TABELLE NEL MANUALE INSTALLAZIONE

ABM C82 T

2 x 20 x GN 2/1 (650 x 530) - 2 x 20 x (600 x 800) • 2 x 40 x GN 1/1 (530 x 325) - 2 x 40 x (600 x 400)



I dati riportati sul presente documento sono da ritenersi non vincolanti. L'azienda si riserva di apportare modifiche tecniche in qualsiasi momento.

LAINOX®

L'eccellenza in cucina

**ABBATTITORE RAPIDO PER
PASTICCERIA/PANETTERIA****DPM 606 S**

6 x (600 x 400)

Abbattitore misto (da +90 a +3°C / da +90 a -18°C) con resa ciclo normale**COSTRUZIONE**

- Struttura esterna in acciaio inox AISI 304 satinato Scotch-Brite, su piedini $\varnothing 1'' \frac{3}{4}$ regolabili c/antigraffio
- Isolamento, spessore 60 mm, densità 40 kg/m³, realizzato con schiume poliuretatiche prive di CFC e HCFC
- Cella di abbattimento, in AISI 304 2B, con angoli interni raggiati, il fondo vassoiato e inclinato con piletta di scarico, permette un facile drenaggio della condensa e dell'acqua di lavaggio
- Evaporatore con trattamento anticorrosione (verniciatura in cataforesi), sbrinamento manuale a porta aperta
- Convogliatore evaporatore incernierato, apribile a bandiera con utensile; supporti e guide teglie removibili, permettono un facile lavaggio della cella e dell'evaporatore
- Bacinella estraibile per la raccolta acqua condensa, posta sulla parte inferiore della macchina
- Porta autochiudente in AISI 340, dotata di guarnizione magnetica, permette una chiusura ottimale, incernieramento sul lato sinistro, reversibile in utenza
- Pannello comandi liscio, a membrana a tenuta stagna
- Controllo elettronico automatico del ciclo di abbattimento e di mantenimento in temperatura; possibilità di scelta ciclo abbattimento: "Hard" per grosse pezzature, solo sul ciclo positivo, e "Soft" per cibi delicati
- Ciclo di abbattimento automatico con sonda al cuore elettronica
- Sonda al cuore ad un punto di lettura
- Gruppo frigorifero ventilato incorporato con condensazione ad aria, temperatura ambiente +32°C
- Griglia frontale removibile, permette una facile pulizia del condensatore da parte dell'utente
- Manutenzione, la possibilità di ribaltamento della scocca, incernierata anteriormente, facilita le operazioni di intervento tecnico

**DOTAZIONI DI SERIE**

- Sonda al cuore ad un solo punto di lettura
- Supporti e guide portateglie

DOTAZIONI A RICHIESTA / ACCESSORI

- Sonda al cuore riscaldata ad un solo punto di lettura (una esclude l'altra)
- Software gestione dati, interfacciabile con forni cottura e mantenitori
- Kit ruote
- Condensazione ad acqua
- Remotizzazione unità condensanti
- Griglia acciaio inox 600 x 400
- Teglia liscia lamiera alluminata 600 x 400 H = 20 mm
- Teglia liscia lamiera alluminata 600 x 400 H = 40 mm
- Sterilizzatore removibile STERILOX

**DOTAZIONI VERSIONE COMANDI**

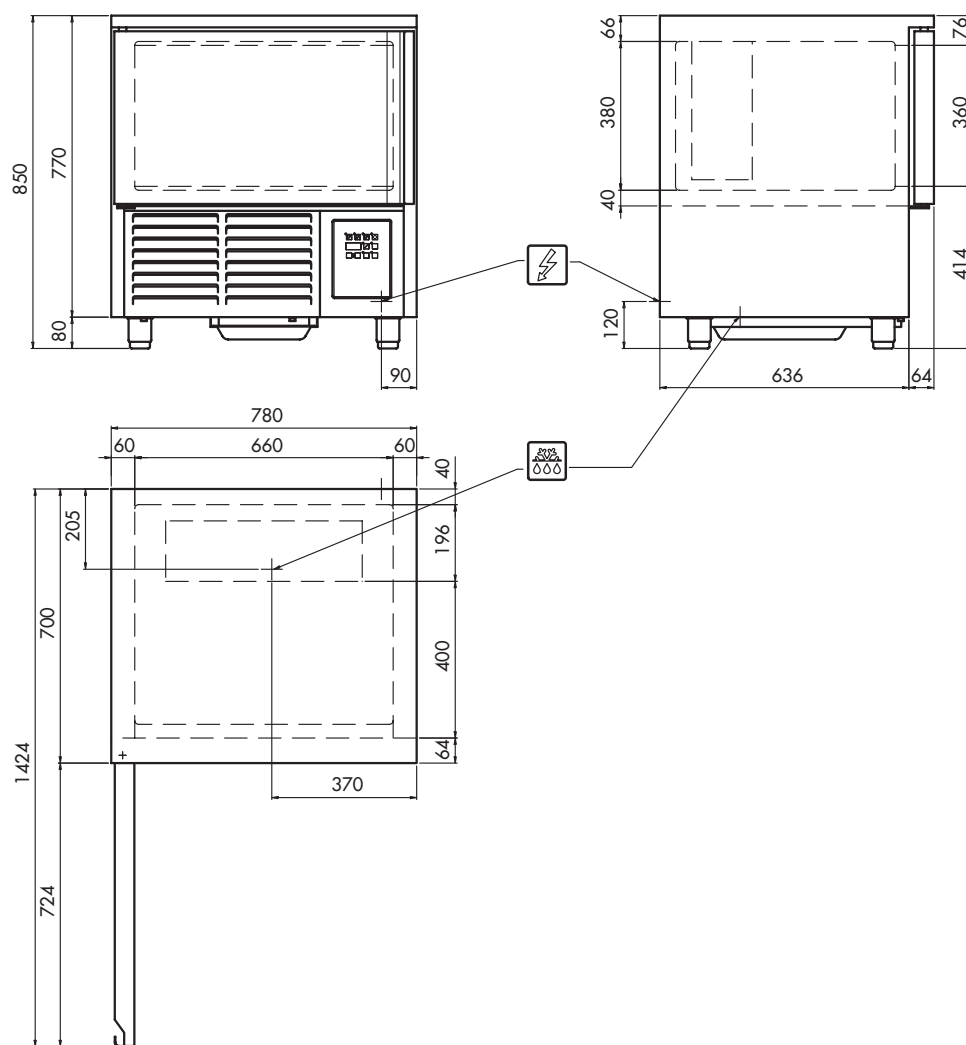
- Abbattimento Soft positivo + 3°C al cuore (prodotti delicati)
- Abbattimento Soft negativo -18°C al cuore (prodotti di cottura)
- Funzione Hard positivo + 3°C al cuore (grandi pezzature e/o pieni carichi)
- Impostazione tempo e controllo tempo storico
- Controllo temperatura sonda al cuore
- Impostazione manuale tempo e controllo temperatura camera
- Sbrinamento manuale
- Riscaldamento sonda al cuore (attivabile a richiesta)
- Memorizzazione cicli

DATI TECNICI

Dimensioni esterne (l x p x h)	mm	780 x 700 x 850 (h 910 per versione su ruote)
Profondità a porta aperta	mm	1425
Dimensioni utili cella (l x p x h)	mm	660 x 400 x 360
Capacità teglie (600 x 400)	n°	6, interasse 60 mm
Resa ciclo negativo (+90 / -18°C)	kg/h	10
Potenza totale	W	1120
Resa frigorifera (-30 / +45°C)	W	540
Gas refrigerante		R 404A
Tensione di alimentazione		AC 230 - 50 Hz
Livello rumorosità	dBa	< 70
Peso netto	kg	100

DPM 606 S

6 x (600 x 400)



I dati riportati sul presente documento sono da ritenersi non vincolanti. L'azienda si riserva di apportare modifiche tecniche in qualsiasi momento.

01.05.2005

LAINOX®

L'eccellenza in cucina

**ABBATTITORE RAPIDO PER
PASTICCERIA/PANETTERIA****APM 606 S**

6 x (600 x 400)

Abbattitore misto (da +90 a +3°C / da +90 a -18°C) con resa ciclo potenziata**COSTRUZIONE**

- Struttura esterna in acciaio inox AISI 304 satinato Scotch-Brite, su piedini $\varnothing 1'' \frac{3}{4}$ regolabili c/antigraffio
- Isolamento, spessore 60 mm, densità 40 kg/m³, realizzato con schiume poliuretatiche prive di CFC e HCFC
- Cella di abbattimento, in AISI 304 2B, con angoli interni raggiati, il fondo vassoiato e inclinato con piletta di scarico, permette un facile drenaggio della condensa e dell'acqua di lavaggio
- Evaporatore con trattamento anticorrosione (verniciatura in cataforesi), sbrinamento manuale a porta aperta
- Convogliatore evaporatore incernierato, apribile a bandiera con utensile; supporti e guide teglie removibili, permettono un facile lavaggio della cella e dell'evaporatore
- Bacinella estraibile per la raccolta acqua condensa, posta sulla parte inferiore della macchina
- Porta autochiudente in AISI 340, dotata di guarnizione magnetica, permette una chiusura ottimale, incernieramento sul lato sinistro, reversibile in utenza
- Pannello comandi liscio, a membrana a tenuta stagna.
- Controllo elettronico automatico del ciclo di abbattimento e di mantenimento in temperatura; possibilità di scelta ciclo abbattimento: "Hard" per grosse pezzature, solo sul ciclo positivo, e "Soft" per cibi delicati
- Ciclo di abbattimento automatico con sonda al cuore elettronica
- Sonda al cuore ad un punto di lettura
- Gruppo frigorifero ventilato incorporato con condensazione ad aria, temperatura ambiente +32°C
- Griglia frontale removibile, permette una facile pulizia del condensatore da parte dell'utente
- Manutenzione, la possibilità di ribaltamento della scocca, incernierata anteriormente, facilita le operazioni di intervento tecnico

**DOTAZIONI DI SERIE**

- Sonda al cuore ad un solo punto di lettura
- Supporti e guide portateglie

DOTAZIONI A RICHIESTA / ACCESSORI

- Sonda al cuore riscaldata ad un solo punto di lettura (una esclude l'altra)
- Software gestione dati, interfacciabile con forni cottura e mantenitori
- Kit ruote
- Condensazione ad acqua
- Remotizzazione unità condensanti
- Griglia acciaio inox 600 x 400
- Teglia liscia lamiera alluminata 600 x 400 H = 20 mm
- Teglia liscia lamiera alluminata 600 x 400 H = 40 mm
- Sterilizzatore removibile STERILOX

**DOTAZIONI VERSIONE COMANDI**

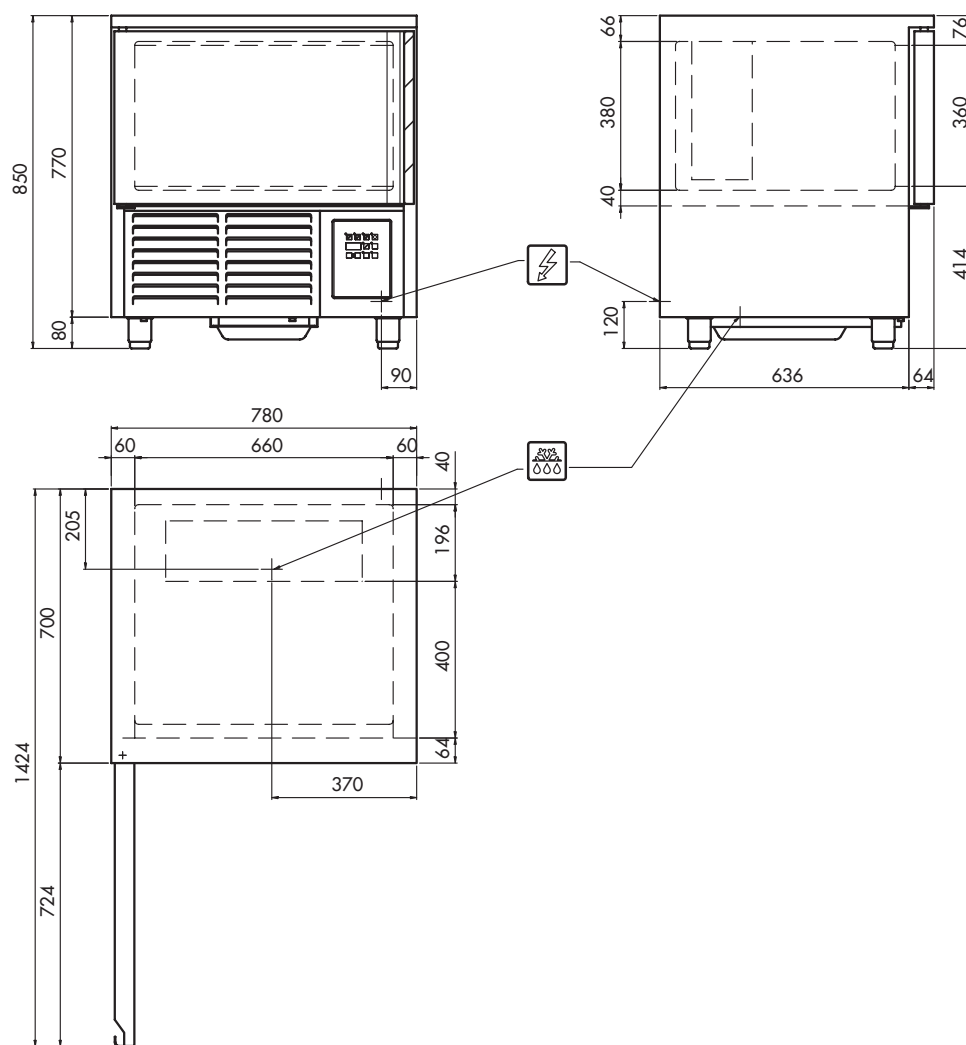
- Abbattimento Soft positivo + 3°C al cuore (prodotti delicati)
- Abbattimento Soft negativo -18°C al cuore (prodotti di cottura)
- Funzione Hard positivo + 3°C al cuore (grandi pezzature e/o pieni carichi)
- Impostazione tempo e controllo tempo storico
- Controllo temperatura sonda al cuore
- Impostazione manuale tempo e controllo temperatura camera
- Sbrinamento manuale
- Riscaldamento sonda al cuore (attivabile a richiesta)
- Memorizzazione cicli

DATI TECNICI

Dimensioni esterne (l x p x h)	mm	780 x 700 x 850 (h 910 per versione su ruote)
Profondità a porta aperta	mm	1425
Dimensioni utili cella (l x p x h)	mm	660 x 400 x 360
Capacità teglie (600 x 400)	n°	6, interasse 60 mm
Resa ciclo negativo (+90 / -18°C)	kg/h	15
Potenza totale	W	1500
Resa frigorifera (-30 / +45°C)	W	735
Gas refrigerante		R 404A
Tensione di alimentazione		AC 230 - 50 Hz
Livello rumorosità	dB(A)	< 70
Peso netto	kg	100

APM 606 S

6 x (600 x 400)



I dati riportati sul presente documento sono da ritenersi non vincolanti. L'azienda si riserva di apportare modifiche tecniche in qualsiasi momento.

01.05.2005

LAINOX®

L'eccellenza in cucina

**ABBATTITORE RAPIDO PER
PASTICCERIA/PANETTERIA****APM 606 T**

6 x (600 x 400)

Abbattitore misto (da +90 a +3°C / da +90 a -18°C) con resa ciclo potenziata**COSTRUZIONE**

- Struttura esterna in acciaio inox AISI 304 satinato Scotch-Brite, su piedini $\varnothing 1'' \frac{3}{4}$ regolabili c/antigraffio
- Isolamento, spessore 60 mm, densità 40 kg/m³, realizzato con schiume poliuretatiche prive di CFC e HCFC
- Cella di abbattimento, in AISI 304 2B, con angoli interni raggiati, il fondo vassoiato e inclinato con piletta di scarico, permette un facile drenaggio della condensa e dell'acqua di lavaggio
- Evaporatore con trattamento anticorrosione (verniciatura in cataforesi), sbrinamento automatico dell'evaporatore a gas caldo
- Convogliatore evaporatore incernierato, apribile a bandiera con utensile; supporti e guide teglie removibili, permettono un facile lavaggio della cella e dell'evaporatore
- Bacinella estraibile per la raccolta acqua condensa, posta sulla parte inferiore della macchina
- Porta autochiudente in AISI 340, dotata di guarnizione magnetica, permette una chiusura ottimale, incernieramento sul lato sinistro, reversibile in utenza
- Pannello comandi liscio, a membrana a tenuta stagna
- Controllo elettronico automatico del ciclo di abbattimento e di mantenimento in temperatura; possibilità di scelta ciclo abbattimento: "Hard" per grosse pezzature e "Soft" per cibi delicati
- Ciclo di abbattimento automatico con sonda al cuore elettronica
- Sonda al cuore ad un punto di lettura, con dispositivo di riscaldamento
- Avvisatore acustico di fine ciclo
- Gruppo frigorifero ventilato incorporato con condensazione ad aria, temperatura ambiente +32°C
- Griglia frontale removibile, permette una facile pulizia del condensatore da parte dell'utente
- Manutenzione, la possibilità di ribaltamento della scocca, incernierata anteriormente, facilita le operazioni di intervento tecnico

**DOTAZIONI DI SERIE**

- Sonda al cuore riscaldata ad un solo punto di lettura
- Supporti e guide portateglie

DOTAZIONI A RICHIESTA / ACCESSORI

- Sonda al cuore riscaldata a quattro punti di lettura (una esclude l'altra)
- Sistema multisonde (possibilità installazione max di 4 sonde non riscaldate)
- Software gestione dati, interfacciabile con forni cottura e mantenitori
- Kit ruote
- Condensazione ad acqua
- Remotizzazione unità condensanti
- Griglia acciaio inox 600 x 400
- Teglia liscia lamiera alluminata 600 x 400 H = 20 mm
- Teglia liscia lamiera alluminata 600 x 400 H = 40 mm
- Sterilizzatore removibile STERIOX

**DOTAZIONI VERSIONE COMANDI**

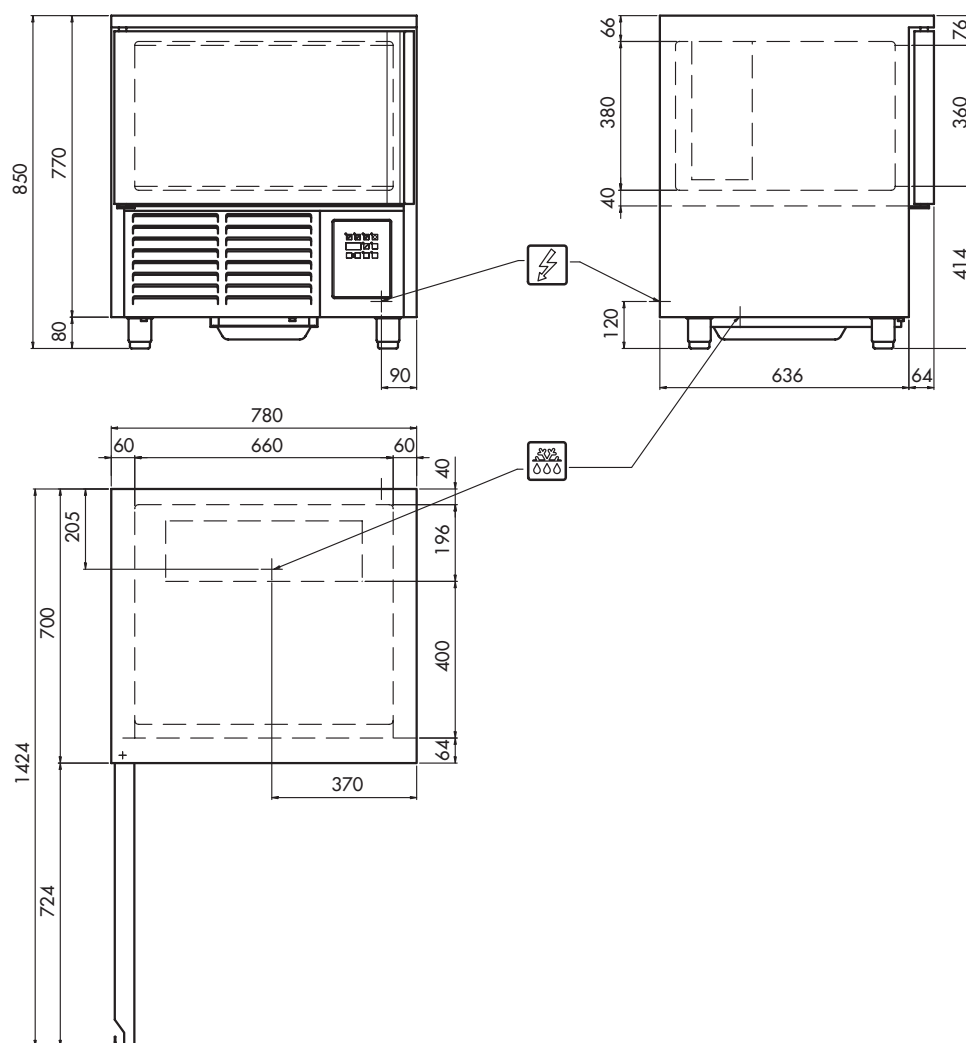
- Abbattimento Soft positivo + 3°C al cuore (prodotti delicati)
- Abbattimento Soft negativo -18°C al cuore (prodotti di cottura)
- Funzione Hard positivo + 3°C al cuore (grandi pezzature e/o pieni carichi)
- Funzione Hard negativo -18°C al cuore (prodotto fresco o crudo)
- Impostazione tempo e controllo tempo storico
- Controllo temperatura sonda al cuore
- Impostazione manuale tempo e controllo temperatura camera
- Sbrinamento automatico
- Sbrinamento manuale
- Riscaldamento sonda al cuore
- Memorizzazione cicli

DATI TECNICI

Dimensioni esterne (l x p x h)	mm	780 x 700 x 850 (h 910 per versione su ruote)
Profondità a porta aperta	mm	1425
Dimensioni utili cella (l x p x h)	mm	660 x 400 x 360
Capacità teglie (600 x 400)	n°	6, interasse 60 mm
Resa ciclo negativo (+90 / -18°C)	kg/h	15
Potenza totale	W	1500
Resa frigorifera (-30 / +45°C)	W	735
Gas refrigerante		R 404A
Tensione di alimentazione		AC 230 - 50 Hz
Livello rumorosità	dB(A)	< 70
Peso netto	kg	100

APM 606 T

6 x (600 x 400)



I dati riportati sul presente documento sono da ritenersi non vincolanti. L'azienda si riserva di apportare modifiche tecniche in qualsiasi momento.

01.05.2005

LAINOX®

L'eccellenza in cucina

**ABBATTITORE RAPIDO PER
PASTICCERIA/PANETTERIA****APM 609 S**

9 x (600 x 400)

Abbattitore misto (da +90 a +3°C / da +90 a -18°C) con resa ciclo potenziata**COSTRUZIONE**

- Struttura esterna in acciaio inox AISI 304 satinato Scotch-Brite, su piedini $\varnothing 1''^{3/4}$ regolabili c/antiraffio, escursione min./max 150/230 mm
- Isolamento, spessore 60 mm, densità 40 kg/m³, realizzato con schiume poliuretatiche prive di CFC e HCFC
- Cella di abbattimento, in AISI 304 2B, con angoli interni raggiati, il fondo vassoiato e inclinato con piletta di scarico, permette un facile drenaggio della condensa e dell'acqua di lavaggio
- Evaporatore con trattamento anticorrosione (verniciatura in cataforesi), sbrinamento manuale a porta aperta
- Convogliatore evaporatore incernierato, apribile a bandiera con utensile; supporti e guide teglie removibili, permettono un facile lavaggio della cella e dell'evaporatore
- Bacinella estraibile per la raccolta acqua condensa, posta sulla parte inferiore della macchina
- Porta autochiudente in AISI 340, dotata di guarnizione magnetica, permette una chiusura ottimale, incernieramento sul lato destro, reversibile in utenza
- Dispositivo temporizzato, di arresto ventilazione a porta aperta (45"), con compressore attivo, consente il caricamento del prodotto in fase continuativa senza ritardi di partenza
- Pannello comandi liscio, a membrana a tenuta stagna
- Controllo elettronico automatico del ciclo di abbattimento e di mantenimento in temperatura; possibilità di scelta ciclo abbattimento: "Hard" per grosse pezzature, solo sul ciclo positivo e "Soft" per cibi delicati
- Ciclo di abbattimento automatico con sonda al cuore elettronica
- Sonda al cuore ad un punto di lettura
- Gruppo frigorifero ventilato incorporato con condensazione ad aria, temperatura ambiente +32°C
- Griglia frontale removibile, permette una facile pulizia del condensatore da parte dell'utente

**DOTAZIONI DI SERIE**

- Sonda al cuore ad un solo punto di lettura
- Supporti e guide portateglie

DOTAZIONI A RICHIESTA / ACCESSORI

- Sonda al cuore riscaldata ad un solo punto di lettura (una esclude l'altra)
- Software gestione dati, interfacciabile con forni cottura e mantenitori (esclude la stampante)
- Stampante per rilevazione tempo e temperatura (esclude il Software)
- Kit ruote
- Condensazione ad acqua
- Remotizzazione unità condensanti
- Griglia acciaio inox 600 x 400
- Teglia liscia lamiera alluminata 600 x 400 H = 20 mm
- Teglia liscia lamiera alluminata 600 x 400 H = 40 mm
- Sterilizzatore removibile STERIOX

**DOTAZIONI VERSIONE COMANDI**

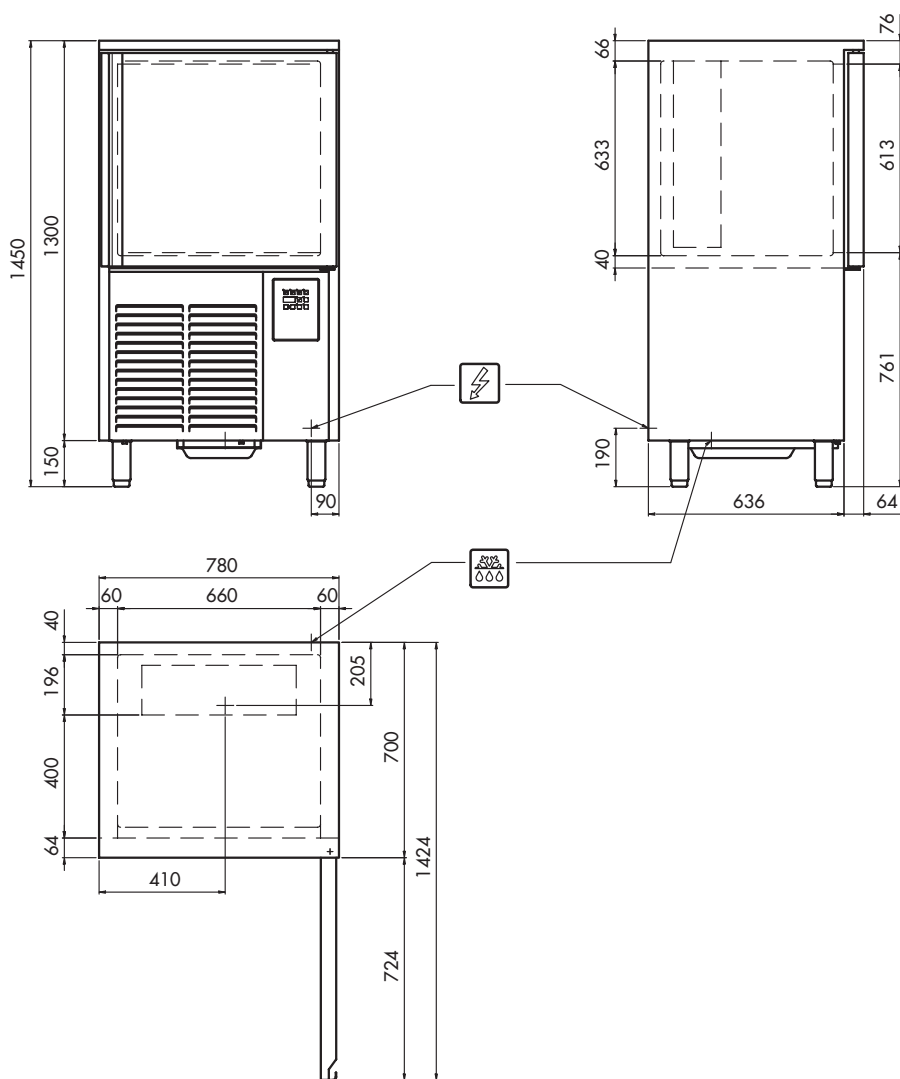
- Abbattimento Soft positivo + 3°C al cuore (prodotti delicati)
- Abbattimento Soft negativo -18°C al cuore (prodotti di cottura)
- Funzione Hard positivo + 3°C al cuore (grandi pezzature e/o pieni carichi)
- Impostazione tempo e controllo tempo storico
- Controllo temperatura sonda al cuore
- Impostazione manuale tempo e controllo temperatura camera
- Sbrinamento manuale
- Riscaldamento sonda al cuore (attivabile a richiesta)
- Memorizzazione cicli

DATI TECNICI

Dimensioni esterne (l x p x h)	mm	780 x 700 x 1450
Profondità a porta aperta	mm	1425
Dimensioni utili cella (l x p x h)	mm	660 x 400 x 613
Capacità teglie (600 x 400)	n°	9, interasse 60 mm
Resa ciclo negativo (+90 / -18°C)	kg/h	24
Potenza totale	W	2080
Resa frigorifera (-30 / +45°C)	W	1190
Gas refrigerante		R 404A
Tensione di alimentazione		AC 230 - 50 Hz
Livello rumorosità	dBa	< 70
Peso netto	kg	110

APM 609 S

9 x (600 x 400)



I dati riportati sul presente documento sono da ritenersi non vincolanti. L'azienda si riserva di apportare modifiche tecniche in qualsiasi momento.

01.05.2005

LAINOX®

L'eccellenza in cucina

**ABBATTITORE RAPIDO PER
PASTICCERIA/PANETTERIA****DPM 612 S**

12 x (600 x 400)

Abbattitore misto (da +90 a +3°C / da +90 a -18°C) con resa ciclo normale**COSTRUZIONE**

- Struttura esterna in acciaio inox AISI 304 satinato Scotch-Brite, su piedini $\varnothing 1''^{3/4}$ regolabili c/antigraffio, escursione min/max 150/215 mm
- Isolamento, spessore 65 mm, densità 40 kg/m³, realizzato con schiume poliuretaniche prive di CFC e HCFC
- Cella di abbattimento, in AISI 304 2B, con angoli interni raggiati, il fondo vassoiato e inclinato con piletta di scarico, permette un facile drenaggio della condensa e dell'acqua di lavaggio
- Evaporatore con trattamento anticorrosione (verniciatura in cataforesi), sbrinamento manuale a porta aperta
- Convogliatore evaporatore incernierato, apribile a bandiera con utensile; supporti e guide teglie removibili, permettono un facile lavaggio della cella e dell'evaporatore
- Bacinella estraibile per la raccolta acqua condensa, posta sulla parte inferiore della macchina
- Porta autochiudente in AISI 340, dotata di guarnizione magnetica, permette una chiusura ottimale, incernieramento sul lato destro, reversibile in utenza
- Dispositivo temporizzato, di arresto ventilazione a porta aperta (45"), con compressore attivo, consente il caricamento del prodotto in fase continuativa senza ritardi di partenza
- Pannello comandi liscio, a membrana a tenuta stagna
- Controllo elettronico automatico del ciclo di abbattimento e di mantenimento in temperatura; possibilità di scelta ciclo abbattimento: "Hard" per grosse pezzature, solo sul ciclo positivo e "Soft" per cibi delicati
- Ciclo di abbattimento automatico con sonda al cuore elettronica
- Sonda al cuore ad un punto di lettura
- Gruppo frigorifero ventilato incorporato con condensazione ad aria, temperatura ambiente +32°C
- Griglia frontale removibile, permette una facile pulizia del condensatore da parte dell'utente

**DOTAZIONI DI SERIE**

- Sonda al cuore ad un solo punto di lettura
- Supporti e guide portateglie

DOTAZIONI A RICHIESTA / ACCESSORI

- Sonda al cuore riscaldata ad un solo punto di lettura (una esclude l'altra)
- Software gestione dati, interfacciabile con forni cottura e mantenitori (esclude la stampante)
- Stampante per rilevazione tempo e temperatura (esclude il Software)
- Kit ruote
- Condensazione ad acqua
- Remotizzazione unità condensanti
- Griglia acciaio inox 600 x 400
- Teglia liscia lamiera alluminata 600 x 400 H = 20 mm
- Teglia liscia lamiera alluminata 600 x 400 H = 40 mm
- Sterilizzatore removibile STERILOX

**DOTAZIONI VERSIONE COMANDI**

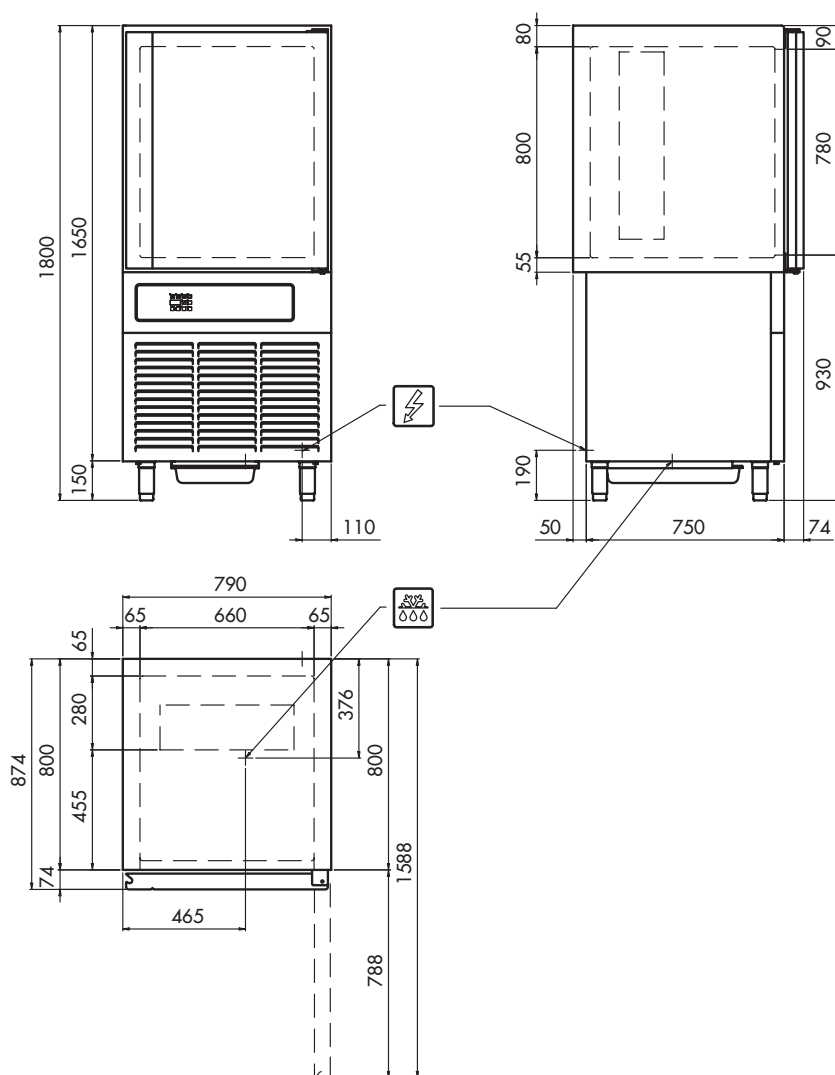
- Abbattimento Soft positivo + 3°C al cuore (prodotti delicati)
- Abbattimento Soft negativo -18°C al cuore (pProdotti di cottura)
- Funzione Hard positivo + 3°C al cuore (grandi pezzature e/o pieni carichi)
- Impostazione tempo e controllo tempo storico
- Controllo temperatura sonda al cuore
- Impostazione manuale tempo e controllo temperatura camera
- Sbrinamento manuale
- Riscaldamento sonda al cuore (attivabile a richiesta)
- Memorizzazione cicli

DATI TECNICI

Dimensioni esterne (l x p x h)	mm	790 x 875 x 1800
Profondità a porta aperta	mm	1590
Dimensioni utili cella (l x p x h)	mm	660 x 455 x 780
Capacità teglie (600 x 400)	n°	12, interasse 60 mm
Resa ciclo negativo (+90 / -18°C)	kg/h	24
Potenza totale	W	2080
Resa frigorifera (-30 / +45°C)	W	1190
Gas refrigerante		R 404A
Tensione di alimentazione		AC 230 - 50 Hz
Livello rumorosità	dBa	< 70
Peso netto	kg	215

DPM 612 S

12 x (600 x 400)



I dati riportati sul presente documento sono da ritenersi non vincolanti. L'azienda si riserva di apportare modifiche tecniche in qualsiasi momento.

01.05.2005

LAINOX®

L'eccellenza in cucina

**ABBATTITORE RAPIDO PER
PASTICCERIA/PANETTERIA****APM 612 S**

12 x (600 x 400)

Abbattitore misto (da +90 a +3°C / da +90 a -18°C) con resa ciclo potenziata**COSTRUZIONE**

- Struttura esterna in acciaio inox AISI 304 satinato Scotch-Brite, su piedini $\varnothing 1''^{3/4}$ regolabili c/antiraffio, escursione min/max 150/215 mm
- Isolamento, spessore 65 mm, densità 40 kg/m³, realizzato con schiume poliuretaniche prive di CFC e HCFC
- Cella di abbattimento, in AISI 304 2B, con angoli interni raggiati, il fondo vassoiato e inclinato con piletta di scarico, permette un facile drenaggio della condensa e dell'acqua di lavaggio
- Evaporatore con trattamento anticorrosione (verniciatura in cataforesi), sbrinamento manuale a porta aperta
- Convogliatore evaporatore incernierato, apribile a bandiera con utensile; supporti e guide teglie removibili, permettono un facile lavaggio della cella e dell'evaporatore
- Bacinella estraibile per la raccolta acqua condensa, posta sulla parte inferiore della macchina
- Porta autochiudente in AISI 304, dotata di guarnizione magnetica, permette una chiusura ottimale, incernieramento sul lato destro, reversibile in utenza
- Dispositivo temporizzato, di arresto ventilazione a porta aperta (45"), con compressore attivo, consente il caricamento del prodotto in fase continuativa senza ritardi di partenza
- Pannello comandi liscio, a membrana a tenuta stagna
- Controllo elettronico automatico del ciclo di abbattimento e di mantenimento in temperatura; possibilità di scelta ciclo abbattimento: "Hard" per grosse pezzature, solo sul ciclo positivo e "Soft" per cibi delicati
- Ciclo di abbattimento automatico con sonda al cuore elettronica
- Sonda al cuore ad un punto di lettura
- Gruppo frigorifero ventilato incorporato con condensazione ad aria, temperatura ambiente +32°C
- Griglia frontale removibile, permette una facile pulizia del condensatore da parte dell'utente

**DOTAZIONI DI SERIE**

- Sonda al cuore ad un solo punto di lettura
- Supporti e guide portateglie

DOTAZIONI A RICHIESTA / ACCESSORI

- Sonda al cuore riscaldata ad un solo punto di lettura (una esclude l'altra)
- Software gestione dati, interfacciabile con forni cottura e mantenitori (esclude la stampante)
- Stampante per rilevazione tempo e temperatura (esclude il Software)
- Kit ruote
- Condensazione ad acqua
- Remotizzazione unità condensanti
- Griglia acciaio inox 600 x 400
- Teglia liscia lamiera alluminata 600 x 400 H = 20 mm
- Teglia liscia lamiera alluminata 600 x 400 H = 40 mm
- Sterilizzatore removibile STERILOX

**DOTAZIONI VERSIONE COMANDI**

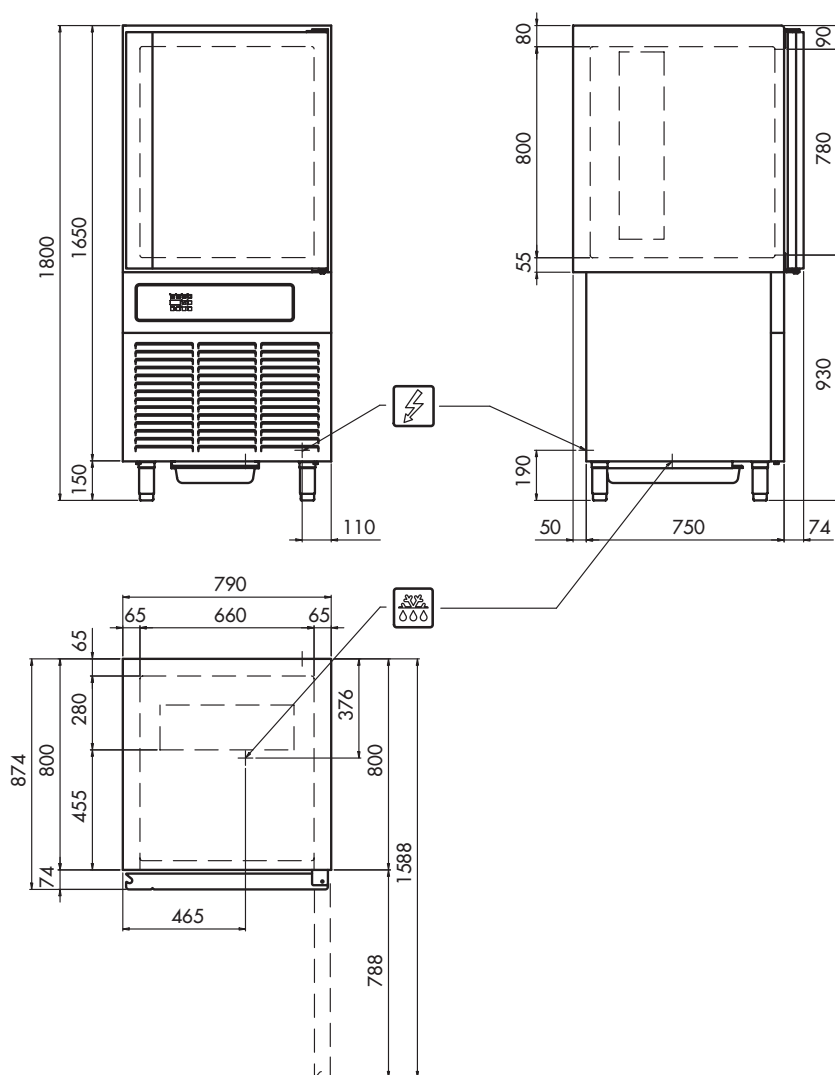
- Abbattimento Soft positivo + 3°C al cuore (prodotti delicati)
- Abbattimento Soft negativo -18°C al cuore (pProdotti di cottura)
- Funzione Hard positivo + 3°C al cuore (grandi pezzature e/o pieni carichi)
- Impostazione tempo e controllo tempo storico
- Controllo temperatura sonda al cuore
- Impostazione manuale tempo e controllo temperatura camera
- Sbrinamento manuale
- Riscaldamento sonda al cuore (attivabile a richiesta)
- Memorizzazione cicli

DATI TECNICI

Dimensioni esterne (l x p x h)	mm	790 x 875 x 1800
Profondità a porta aperta	mm	1590
Dimensioni utili cella (l x p x h)	mm	660 x 455 x 780
Capacità teglie (600 x 400)	n°	12, interasse 60 mm
Resa ciclo negativo (+90 / -18°C)	kg/h	36
Potenza totale	W	3590
Resa frigorifera (-30 / +45°C)	W	2220
Gas refrigerante		R 404A
Tensione di alimentazione		3N AC 400 - 50 Hz
Livello rumorosità	dBA	< 70
Peso netto	kg	215

APM 612 S

12 x (600 x 400)



I dati riportati sul presente documento sono da ritenersi non vincolanti. L'azienda si riserva di apportare modifiche tecniche in qualsiasi momento.

01.05.2005

LAINOX®

L'eccellenza in cucina

**ABBATTITORE RAPIDO PER
PASTICCERIA/PANETTERIA****APM 612 T**

12 x (600 x 400)

Abbattitore misto (da +90 a +3°C / da +90 a -18°C) con resa ciclo potenziata**COSTRUZIONE**

- Struttura esterna in acciaio inox AISI 304 satinato Scotch-Brite, su piedini $\varnothing 1'' \frac{3}{4}$ regolabili c/antiraffio, escursione min/max 150/215 mm
- Isolamento, spessore 65 mm, densità 40 kg/m³, realizzato con schiume poliuretatiche prive di CFC e HCFC
- Cella di abbattimento, in AISI 304 2B, con angoli interni raggiati, il fondo vassoiato e inclinato con piletta di scarico, permette un facile drenaggio della condensa e dell'acqua di lavaggio
- Evaporatore con trattamento anticorrosione (verniciatura in cataforesi), sbrinamento automatico dell'evaporatore a gas caldo
- Convogliatore evaporatore incernierato, apribile a bandiera con utensile; supporti e guide teglie removibili, permettono un facile lavaggio della cella e dell'evaporatore
- Bacinella estraibile per la raccolta acqua condensa, posta sulla parte inferiore della macchina
- Porta autochudente in AISI 340, dotata di guarnizione magnetica, permette una chiusura ottimale, incernieramento sul lato destro, reversibile in utenza
- Dispositivo temporizzato, di arresto ventilazione a porta aperta (45"), con compressore attivo, consente il caricamento del prodotto in fase continuativa senza ritardi di partenza
- Pannello comandi liscio, a membrana a tenuta stagna
- Controllo elettronico automatico del ciclo di abbattimento e di mantenimento in temperatura; possibilità di scelta ciclo abbattimento: "Hard" per grosse pezzature e "Soft" per cibi delicati
- Ciclo di abbattimento automatico con sonda al cuore elettronica
- Sonda al cuore ad un punto di lettura, con dispositivo di riscaldamento
- Avvisatore acustico di fine ciclo
- Gruppo frigorifero ventilato incorporato con condensazione ad aria, temperatura ambiente +32°C
- Griglia frontale removibile, permette una facile pulizia del condensatore da parte dell'utente

**DOTAZIONI DI SERIE**

- Sonda al cuore riscaldata ad un solo punto di lettura
- Supporti e guide portateglie

DOTAZIONI A RICHIESTA / ACCESSORI

- Sonda al cuore riscaldata a quattro punti di lettura (una esclude l'altra)
- Sistema multisonde (possibilità installazione max di 4 sonde non riscaldate)
- Software gestione dati, interfacciabile con forni cottura e mantenitori (esclude la stampante)
- Stampante per rilevazione tempo e temperatura (esclude il Software)
- Predisposizione presa per attivazione sterilizzatore
- Kit ruote
- Condensazione ad acqua
- Remotizzazione unità condensanti
- Griglia acciaio inox 600 x 400
- Teglia liscia lamiera alluminata 600 x 400 H = 20 mm
- Teglia liscia lamiera alluminata 600 x 400 H = 40 mm
- Sterilizzatore removibile STERIOX

**DOTAZIONI VERSIONE COMANDI**

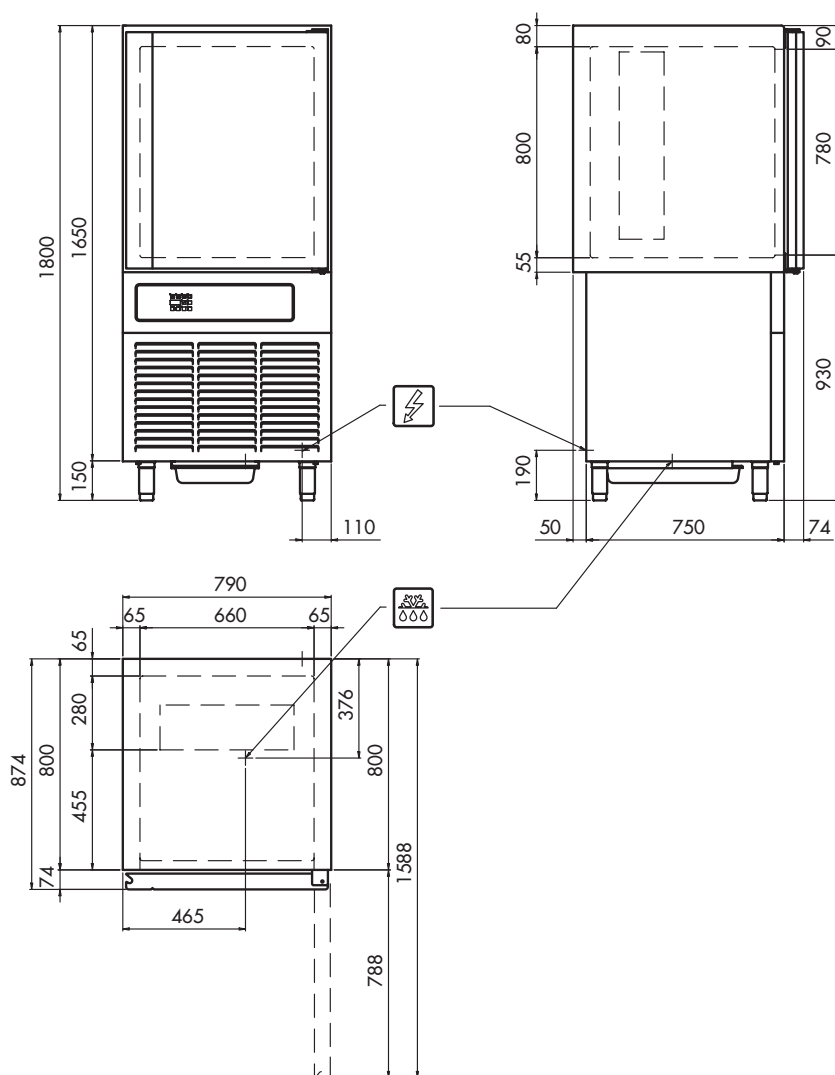
- Abbattimento Soft positivo + 3°C al cuore (prodotti delicati)
- Abbattimento Soft negativo -18°C al cuore (prodotti di cottura)
- Funzione Hard positivo + 3°C al cuore (grandi pezzature e/o pieni carichi)
- Funzione Hard negativo -18°C al cuore (prodotto fresco o crudo)
- Impostazione tempo e controllo tempo storico
- Controllo temperatura sonda al cuore
- Impostazione manuale tempo e controllo temperatura camera
- Sbrinamento automatico
- Sbrinamento manuale
- Riscaldamento sonda al cuore
- Memorizzazione cicli
- Sistema di attivazione sterilizzatore (su richiesta)

DATI TECNICI

Dimensioni esterne (l x p x h)	mm	790 x 875 x 1800
Profondità a porta aperta	mm	1590
Dimensioni utili cella (l x p x h)	mm	660 x 455 x 780
Capacità teglie (600 x 400)	n°	12, interasse 60 mm
Resa ciclo negativo (+90 / -18°C)	kg/h	36
Potenza totale	W	3590
Resa frigorifera (-30 / +45°C)	W	2220
Gas refrigerante		R 404A
Tensione di alimentazione		3N AC 400 - 50 Hz
Livello rumorosità	dB(A)	< 70
Peso netto	kg	215

APM 612 T

12 x (600 x 400)



I dati riportati sul presente documento sono da ritenersi non vincolanti. L'azienda si riserva di apportare modifiche tecniche in qualsiasi momento.

01.05.2005

LAINOX®

L'eccellenza in cucina

**ABBATTITORE RAPIDO PER
PASTICCERIA/PANETTERIA****DPM 617 S**

17 x (600 x 400)

Abbattitore misto (da +90 a +3°C / da +90 a -18°C) con resa ciclo normale**COSTRUZIONE**

- Struttura esterna in acciaio inox AISI 304 satinato Scotch-Brite, su piedini $\varnothing 1''^{3/4}$ regolabili c/antiraffio, escursione min/max 150/215 mm
- Isolamento, spessore 65 mm, densità 40 kg/m³, realizzato con schiume poliuretaniche prive di CFC e HCFC
- Cella di abbattimento, in AISI 304 2B, con angoli interni raggiati, il fondo vassoiato e inclinato con piletta di scarico, permette un facile drenaggio della condensa e dell'acqua di lavaggio
- Evaporatore con trattamento anticorrosione (verniciatura in cataforesi), sbrinamento manuale a porta aperta
- Convogliatore evaporatore incernierato, apribile a bandiera con utensile; supporti e guide teglie removibili, permettono un facile lavaggio della cella e dell'evaporatore
- Bacinella estraibile per la raccolta acqua condensa, posta sulla parte inferiore della macchina
- Porta autochiudente in AISI 340, dotata di guarnizione magnetica, permette una chiusura ottimale, incernieramento sul lato destro, reversibile in utenza
- Dispositivo temporizzato, di arresto ventilazione a porta aperta (45"), con compressore attivo, consente il caricamento del prodotto in fase continuativa senza ritardi di partenza
- Pannello comandi liscio, a membrana a tenuta stagna
- Controllo elettronico automatico del ciclo di abbattimento e di mantenimento in temperatura; possibilità di scelta ciclo abbattimento: "Hard" per grosse pezzature, solo sul ciclo positivo e "Soft" per cibi delicati
- Ciclo di abbattimento automatico con sonda al cuore elettronica
- Sonda al cuore ad un punto di lettura
- Gruppo frigorifero ventilato incorporato con condensazione ad aria, temperatura ambiente +32°C
- Griglia frontale removibile, permette una facile pulizia del condensatore da parte dell'utente

**DOTAZIONI DI SERIE**

- Sonda al cuore ad un solo punto di lettura
- Supporti e guide portateglie

DOTAZIONI A RICHIESTA / ACCESSORI

- Sonda al cuore riscaldata ad un solo punto di lettura (una esclude l'altra)
- Software gestione dati, interfacciabile con forni cottura e mantenitori (esclude la stampante)
- Stampante per rilevazione tempo e temperatura (esclude il Software)
- Condensazione ad acqua
- Remotizzazione unità condensanti
- Griglia acciaio inox 600 x 400
- Teglia liscia lamiera alluminata 600 x 400 H = 20 mm
- Teglia liscia lamiera alluminata 600 x 400 H = 40 mm
- Sterilizzatore removibile STERILOX

**DOTAZIONI VERSIONE COMANDI**

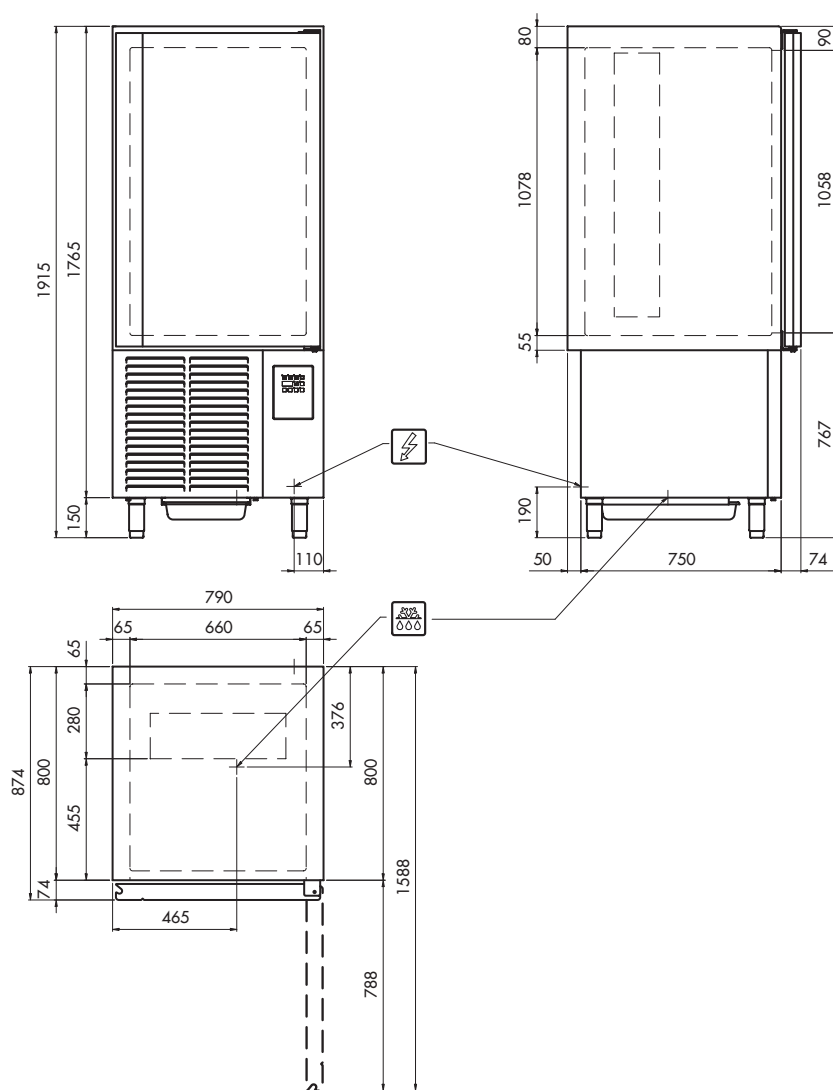
- Abbattimento Soft positivo + 3°C al cuore (prodotti delicati)
- Abbattimento Soft negativo -18°C al cuore (prodotti di cottura)
- Funzione Hard positivo + 3°C al cuore (grandi pezzature e/o pieni carichi)
- Impostazione tempo e controllo tempo storico
- Controllo temperatura sonda al cuore
- Impostazione manuale tempo e controllo temperatura camera
- Sbrinamento manuale
- Riscaldamento sonda al cuore (attivabile a richiesta)
- Memorizzazione cicli

DATI TECNICI

Dimensioni esterne (l x p x h)	mm	790 x 875 x 1915
Profondità a porta aperta	mm	1590
Dimensioni utili cella (l x p x h)	mm	660 x 455 x 1058
Capacità teglie (600 x 400)	n°	17, interasse 60 mm
Resa ciclo negativo (+90 / -18°C)	kg/h	36
Potenza totale	W	3710
Resa frigorifera (-30 / +45°C)	W	2220
Gas refrigerante		R 404A
Tensione di alimentazione		3N AC 400 - 50 Hz
Livello rumorosità	dBa	< 70
Peso netto	kg	230

DPM 617 S

17 x (600 x 400)



I dati riportati sul presente documento sono da ritenersi non vincolanti. L'azienda si riserva di apportare modifiche tecniche in qualsiasi momento.

01.05.2005

LAINOX®

L'eccellenza in cucina

**ABBATTITORE RAPIDO PER
PASTICCERIA/PANETTERIA****DPM 617 T**

17 x (600 x 400)

Abbattitore misto (da +90 a +3°C / da +90 a -18°C) con resa ciclo normale**COSTRUZIONE**

- Struttura esterna in acciaio inox AISI 304 satinato Scotch-Brite, su piedini $\varnothing 1''^{3/4}$ regolabili c/antiraffio, escursione min/max 150/215 mm
- Isolamento, spessore 65 mm, densità 40 kg/m³, realizzato con schiume poliuretaniche prive di CFC e HCFC
- Cella di abbattimento, in AISI 304 2B, con angoli interni raggiati, il fondo vassoiato e inclinato con piletta di scarico, permette un facile drenaggio della condensa e dell'acqua di lavaggio
- Evaporatore con trattamento anticorrosione (verniciatura in cataforesi), sbrinamento automatico dell'evaporatore a gas caldo
- Convogliatore evaporatore incernierato, apribile a bandiera con utensile; supporti e guide teglie removibili, permettono un facile lavaggio della cella e dell'evaporatore
- Bacinella estraibile per la raccolta acqua condensa, posta sulla parte inferiore della macchina
- Porta autochiudente in AISI 304, dotata di guarnizione magnetica, permette una chiusura ottimale, incernieramento sul lato destro, reversibile in utenza
- Dispositivo temporizzato, di arresto ventilazione a porta aperta (45"), con compressore attivo, consente il caricamento del prodotto in fase continuativa senza ritardi di partenza
- Pannello comandi liscio, a membrana a tenuta stagna
- Controllo elettronico automatico del ciclo di abbattimento e di mantenimento in temperatura; possibilità di scelta ciclo abbattimento: "Hard" per grosse pezzature e "Soft" per cibi delicati
- Ciclo di abbattimento automatico con sonda al cuore elettronica
- Sonda al cuore ad un punto di lettura, con dispositivo di riscaldamento
- Avvisatore acustico di fine ciclo
- Gruppo frigorifero ventilato incorporato con condensazione ad aria, temperatura ambiente +32°C
- Griglia frontale removibile, permette una facile pulizia del condensatore da parte dell'utente

**DOTAZIONI DI SERIE**

- Sonda al cuore riscaldata ad un solo punto di lettura
- Supporti e guide portateglie

DOTAZIONI A RICHIESTA / ACCESSORI

- Sonda al cuore riscaldata a quattro punti di lettura (una esclude l'altra)
- Sistema multisonde (possibilità installazione max di 4 sonde non riscaldate)
- Software gestione dati, interfacciabile con forni cottura e mantenitori (esclude la stampante)
- Stampante per rilevazione tempo e temperatura (esclude il Software)
- Predisposizione presa per attivazione sterilizzatore
- Condensazione ad acqua
- Remotizzazione unità condensanti
- Griglia acciaio inox 600 x 400
- Teglia liscia lamiera alluminata 600 x 400 H = 20 mm
- Teglia liscia lamiera alluminata 600 x 400 H = 40 mm
- Sterilizzatore removibile STERILOX

**DOTAZIONI VERSIONE COMANDI**

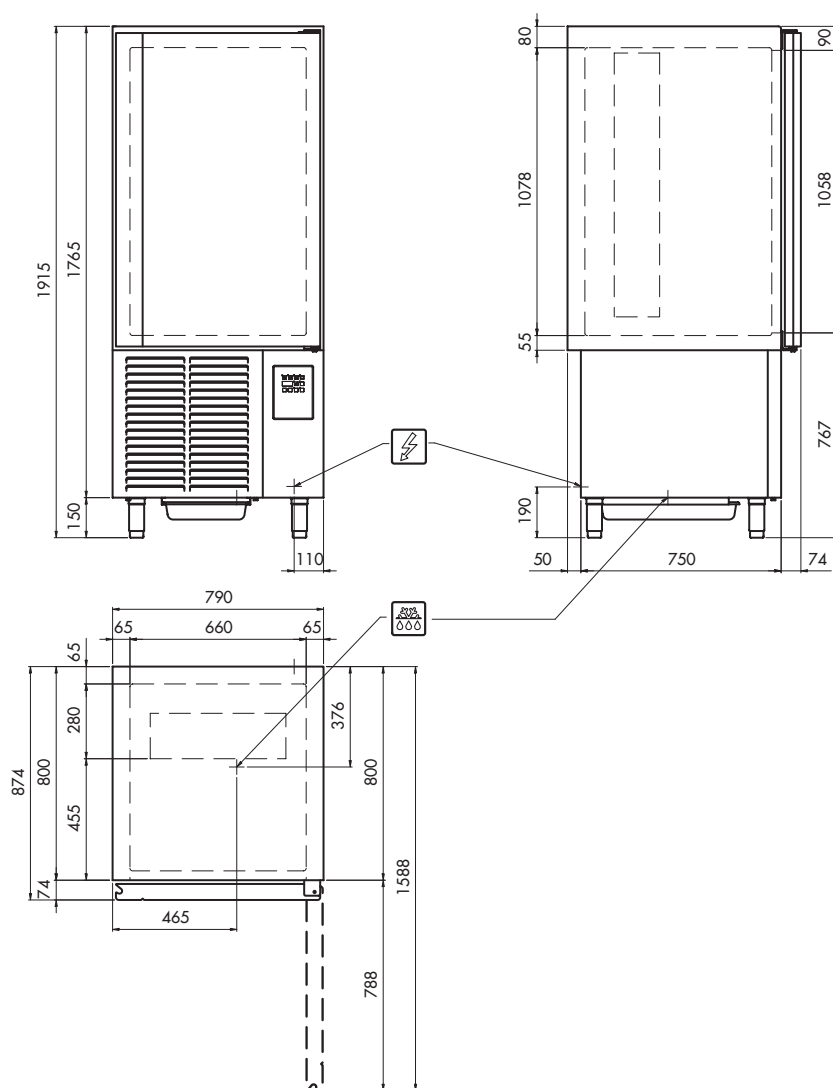
- Abbattimento Soft positivo + 3°C al cuore (prodotti delicati)
- Abbattimento Soft negativo -18°C al cuore (prodotti di cottura)
- Funzione Hard positivo + 3°C al cuore (grandi pezzature e/o pieni carichi)
- Funzione Hard negativo -18°C al cuore (prodotto fresco o crudo)
- Impostazione tempo e controllo tempo storico
- Controllo temperatura sonda al cuore
- Impostazione manuale tempo e controllo temperatura camera
- Sbrinamento automatico
- Sbrinamento manuale
- Riscaldamento sonda al cuore
- Memorizzazione cicli
- Sistema di attivazione sterilizzatore (su richiesta)

DATI TECNICI

Dimensioni esterne (l x p x h)	mm	790 x 875 x 1915
Profondità a porta aperta	mm	1590
Dimensioni utili cella (l x p x h)	mm	660 x 458 x 1058
Capacità teglie (600 x 400)	n°	17, interasse 60 mm
Resa ciclo negativo (+90 / -18°C)	kg/h	36
Potenza totale	W	3710
Resa frigorifera (-30 / +45°C)	W	2220
Gas refrigerante		R 404A
Tensione di alimentazione		3N AC 400 - 50 Hz
Livello rumorosità	dB(A)	< 70
Peso netto	kg	207

DPM 617 T

17 x (600 x 400)



I dati riportati sul presente documento sono da ritenersi non vincolanti. L'azienda si riserva di apportare modifiche tecniche in qualsiasi momento.

01.05.2005

LAINOX®

L'eccellenza in cucina

**ABBATTITORE RAPIDO PER
PASTICCERIA/PANETTERIA****APM 617 S**

17 x (600 x 400)

Abbattitore misto (da +90 a +3°C / da +90 a -18°C) con resa ciclo potenziata**COSTRUZIONE**

- Struttura esterna in acciaio inox AISI 304 satinato Scotch-Brite, su piedini $\varnothing 1''^{3/4}$ regolabili c/antiraffio, escursione min/max 150/215 mm
- Isolamento, spessore 65 mm, densità 40 kg/m³, realizzato con schiume poliuretaniche prive di CFC e HCFC
- Cella di abbattimento, in AISI 304 2B, con angoli interni raggiati, il fondo vassoiato e inclinato con piletta di scarico, permette un facile drenaggio della condensa e dell'acqua di lavaggio
- Evaporatore con trattamento anticorrosione (verniciatura in cataforesi), sbrinamento manuale a porta aperta
- Convogliatore evaporatore incernierato, apribile a bandiera con utensile; supporti e guide teglie removibili, permettono un facile lavaggio della cella e dell'evaporatore
- Bacinella estraibile per la raccolta acqua condensa, posta sulla parte inferiore della macchina
- Porta autochiudente in AISI 304, dotata di guarnizione magnetica, permette una chiusura ottimale, incernieramento sul lato destro, reversibile in utenza
- Dispositivo temporizzato, di arresto ventilazione a porta aperta (45"), con compressore attivo, consente il caricamento del prodotto in fase continuativa senza ritardi di partenza
- Pannello comandi liscio, a membrana a tenuta stagna
- Controllo elettronico automatico del ciclo di abbattimento e di mantenimento in temperatura; possibilità di scelta ciclo abbattimento: "Hard" per grosse pezzature, solo sul ciclo positivo e "Soft" per cibi delicati
- Ciclo di abbattimento automatico con sonda al cuore elettronica
- Sonda al cuore ad un punto di lettura
- Gruppo frigorifero ventilato incorporato con condensazione ad aria, temperatura ambiente +32°C
- Griglia frontale removibile, permette una facile pulizia del condensatore da parte dell'utente

**DOTAZIONI DI SERIE**

- Sonda al cuore ad un solo punto di lettura
- Supporti e guide portateglie

DOTAZIONI A RICHIESTA / ACCESSORI

- Sonda al cuore riscaldata ad un solo punto di lettura (una esclude l'altra)
- Software gestione dati, interfacciabile con forni cottura e mantenitori (esclude la stampante)
- Stampante per rilevazione tempo e temperatura (esclude il Software)
- Condensazione ad acqua
- Remotizzazione unità condensanti
- Griglia acciaio inox 600 x 400
- Teglia liscia lamiera alluminata 600 x 400 H = 20 mm
- Teglia liscia lamiera alluminata 600 x 400 H = 40 mm
- Sterilizzatore removibile STERILOX

**DOTAZIONI VERSIONE COMANDI**

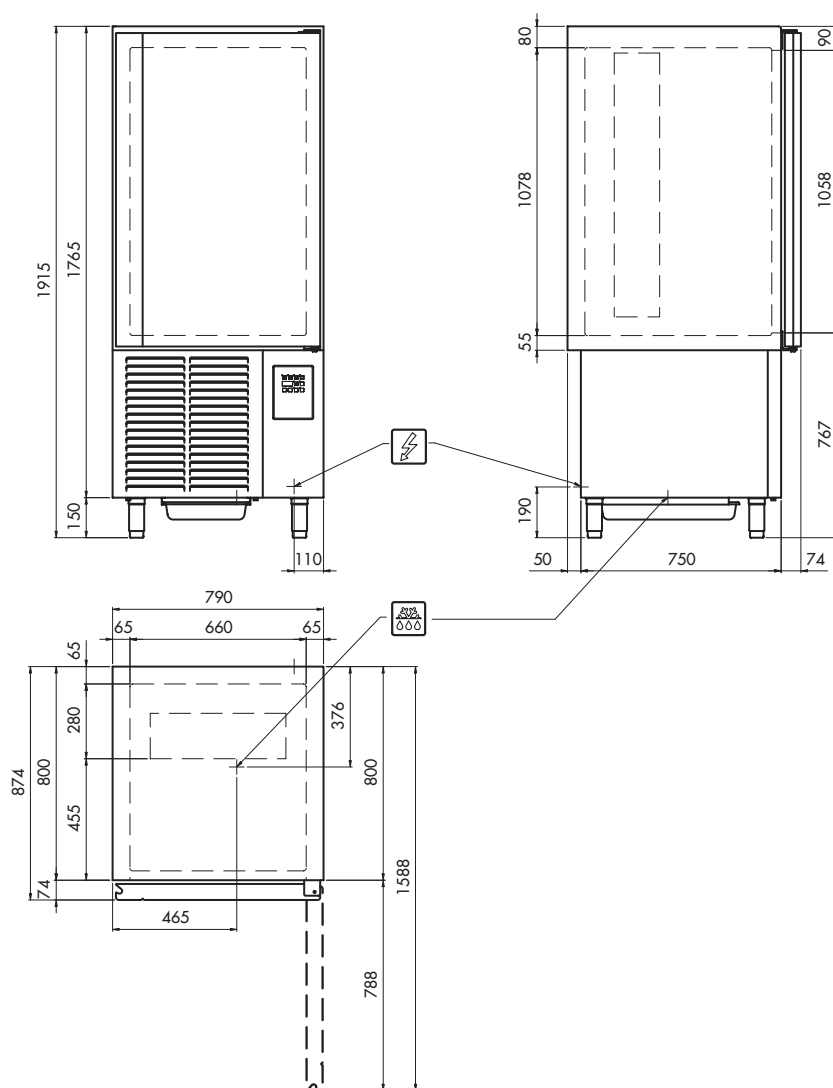
- Abbattimento Soft positivo + 3°C al cuore (prodotti delicati)
- Abbattimento Soft negativo -18°C al cuore (prodotti di cottura)
- Funzione Hard positivo + 3°C al cuore (grandi pezzature e/o pieni carichi)
- Impostazione tempo e controllo tempo storico
- Controllo temperatura sonda al cuore
- Impostazione manuale tempo e controllo temperatura camera
- Sbrinamento manuale
- Riscaldamento sonda al cuore (attivabile a richiesta)
- Memorizzazione cicli

DATI TECNICI

Dimensioni esterne (l x p x h)	mm	790 x 875 x 1915
Profondità a porta aperta	mm	1590
Dimensioni utili cella (l x p x h)	mm	660 x 455 x 1058
Capacità teglie (600 x 400)	n°	17, interasse 60 mm
Resa ciclo negativo (+90 / -18°C)	kg/h	56
Potenza totale	W	4710
Resa frigorifera (-30 / +45°C)	W	3450
Gas refrigerante		R 404A
Tensione di alimentazione		3N AC 400 - 50 Hz
Livello rumorosità	dBa	< 70
Peso netto	kg	230

APM 617 S

17 x (600 x 400)



I dati riportati sul presente documento sono da ritenersi non vincolanti. L'azienda si riserva di apportare modifiche tecniche in qualsiasi momento.

01.05.2005

LAINOX®

L'eccellenza in cucina

**ABBATTITORE RAPIDO PER
PASTICCERIA/PANETTERIA****APM 617 T**

17 x (600 x 400)

Abbattitore misto (da +90 a +3°C / da +90 a -18°C) con resa ciclo potenziata**COSTRUZIONE**

- Struttura esterna in acciaio inox AISI 304 satinato Scotch-Brite, su piedini $\varnothing 1" \frac{3}{4}$ regolabili c/antiraffio, escursione min/max 150/215 mm
- Isolamento, spessore 65 mm, densità 40 kg/m³, realizzato con schiume poliuretaniche prive di CFC e HCFC
- Cella di abbattimento, in AISI 304 2B, con angoli interni raggiati, il fondo vassoiato e inclinato con piletta di scarico, permette un facile drenaggio della condensa e dell'acqua di lavaggio
- Evaporatore con trattamento anticorrosione (verniciatura in cataforesi), sbrinamento automatico dell'evaporatore a gas caldo
- Convogliatore evaporatore incernierato, apribile a bandiera con utensile; supporti e guide teglie removibili, permettono un facile lavaggio della cella e dell'evaporatore
- Bacinella estraibile per la raccolta acqua condensa, posta sulla parte inferiore della macchina
- Porta autochudente in AISI 304, dotata di guarnizione magnetica, permette una chiusura ottimale, incernieramento sul lato destro, reversibile in utenza
- Dispositivo temporizzato, di arresto ventilazione a porta aperta (45"), con compressore attivo, consente il caricamento del prodotto in fase continuativa senza ritardi di partenza
- Pannello comandi liscio, a membrana a tenuta stagna
- Controllo elettronico automatico del ciclo di abbattimento e di mantenimento in temperatura; possibilità di scelta ciclo abbattimento: "Hard" per grosse pezzature e "Soft" per cibi delicati
- Ciclo di abbattimento automatico con sonda al cuore elettronica
- Sonda al cuore ad un punto di lettura, con dispositivo di riscaldamento
- Avvisatore acustico di fine ciclo
- Gruppo frigorifero ventilato incorporato con condensazione ad aria, temperatura ambiente +32°C
- Griglia frontale removibile, permette una facile pulizia del condensatore da parte dell'utente

**DOTAZIONI DI SERIE**

- Sonda al cuore riscaldata ad un solo punto di lettura
- Supporti e guide portateglie

DOTAZIONI A RICHIESTA / ACCESSORI

- Sonda al cuore riscaldata a quattro punti di lettura (una esclude l'altra)
- Sistema multisonde (possibilità installazione max di 4 sonde non riscaldate)
- Software gestione dati, interfacciabile con forni cottura e mantenitori (esclude la stampante)
- Stampante per rilevazione tempo e temperatura (esclude il Software)
- Predisposizione presa per attivazione sterilizzatore
- Condensazione ad acqua
- Remotizzazione unità condensanti
- Griglia acciaio inox 600 x 400
- Teglia liscia lamiera alluminata 600 x 400 H = 20 mm
- Teglia liscia lamiera alluminata 600 x 400 H = 40 mm
- Sterilizzatore removibile STERILOX

**DOTAZIONI VERSIONE COMANDI**

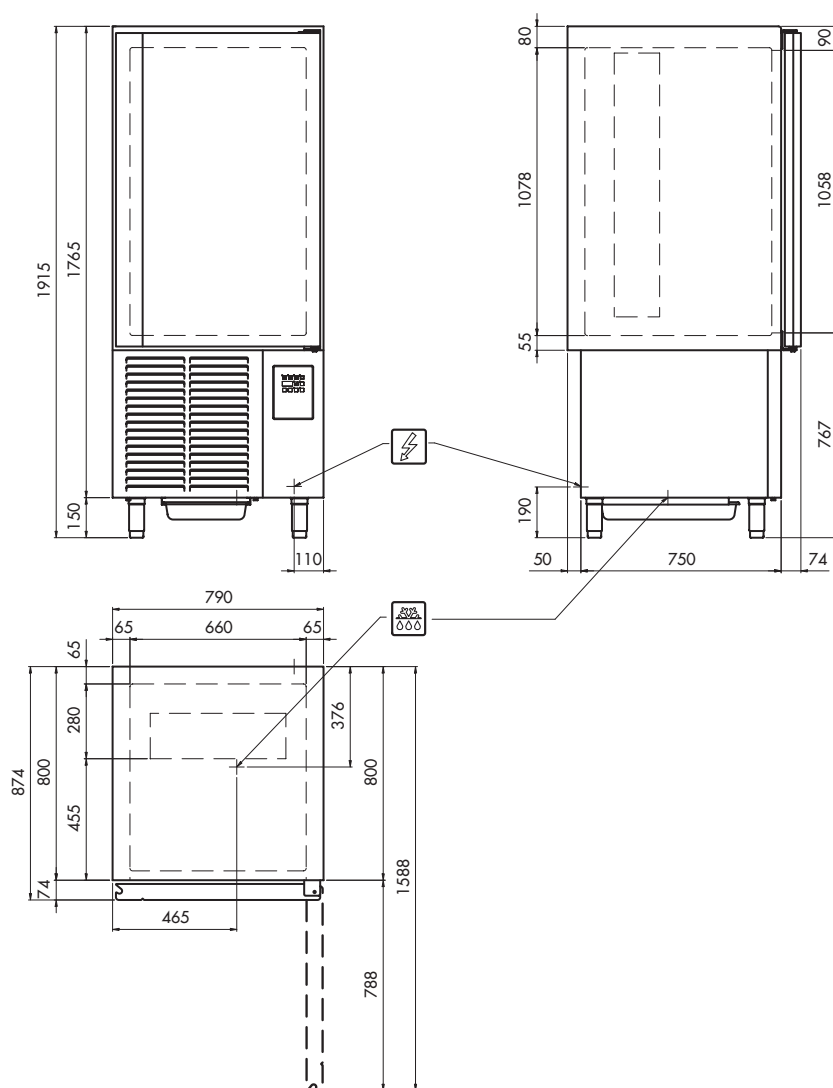
- Abbattimento Soft positivo + 3°C al cuore (prodotti delicati)
- Abbattimento Soft negativo -18°C al cuore (prodotti di cottura)
- Funzione Hard positivo + 3°C al cuore (grandi pezzature e/o pieni carichi)
- Funzione Hard negativo -18°C al cuore (prodotto fresco o crudo)
- Impostazione tempo e controllo tempo storico
- Controllo temperatura sonda al cuore
- Impostazione manuale tempo e controllo temperatura camera
- Sbrinamento automatico
- Sbrinamento manuale
- Riscaldamento sonda al cuore
- Memorizzazione cicli
- Sistema di attivazione sterilizzatore (su richiesta)

DATI TECNICI

Dimensioni esterne (l x p x h)	mm	790 x 875 x 1915
Profondità a porta aperta	mm	1590
Dimensioni utili cella (l x p x h)	mm	660 x 455 x 1058
Capacità teglie (600 x 400)	n°	17, interasse 60 mm
Resa ciclo negativo (+90 / -18°C)	kg/h	56
Potenza totale	W	4710
Resa frigorifera (-30 / +45°C)	W	3450
Gas refrigerante		R 404A
Tensione di alimentazione		3N AC 400 - 50 Hz
Livello rumorosità	dB(A)	< 70
Peso netto	kg	230

APM 617 T

17 x (600 x 400)



I dati riportati sul presente documento sono da ritenersi non vincolanti. L'azienda si riserva di apportare modifiche tecniche in qualsiasi momento.

01.05.2005

LAINOX®

L'eccellenza in cucina

**CELLA DI ABBATTIMENTO RAPIDO,
A PAVIMENTO****ABM C20 T**

20 x GN 1/1 - 20 x (600 x 400)

Cella di abbattimento misto (da +90 a +3°C / da +90 a -18°C) con resa ciclo potenziata**COSTRUZIONE**

- Struttura cella pannellata in acciaio inox AISI 304 satinato Scotch-Brite esternamente, in AISI 304 2B internamente, accoppiamento maschio/femmina delle pannellature con agganci rapidi di chiusura
- Isolamento, spessore perimetrale 65 mm, e fondo 50 mm, densità 40 kg/m³, realizzato con schiume poliuretaniche prive di CFC e HCFC
- Cella di abbattimento, con angoli interni raggiati, fondo vassoiato isolato, rampa di accesso, barre metalliche paraurti di grosso spessore, a protezione di eventuali urti nell'introduzione dei carrelli
- Evaporatore frontale, con trattamento anticorrosione (verniciatura in cataforesi), sbrinamento automatico dell'evaporatore a gas caldo
- Convogliatore di protezione evaporatore incernierato, apribile a bandiera con utensile permette una facile pulizia
- Bacinella di raccolta, posta sulla parte inferiore dell'evaporatore, convoglia l'acqua di condensa all'esterno
- Porta autochudente in AISI 304, dotata di guarnizione magnetica e guarnizione sottoporta, ne permette una chiusura ottimale, maniglia di chiusura provvista di sicurezza interna, incernieramento sul lato destro
- Dispositivo temporizzato, di arresto ventilazione a porta aperta (45"), con compressore attivo, consente il caricamento del prodotto in fase continuativa senza ritardi di partenza
- Pannello comandi, incernierato, con guarnizione di tenuta, e membrana a tenuta stagna
- Controllo elettronico automatico del ciclo di abbattimento e di mantenimento in temperatura; possibilità di scelta ciclo abbattimento: "Hard" per grosse pezzature e "Soft" per cibi delicati
- Ciclo di abbattimento automatico con sonda al cuore elettronica
- Sonda al cuore ad un punto di lettura, con dispositivo di riscaldamento
- Avvisatore acustico di fine ciclo
- Unità condensatrice remota con condensazione ad aria, temperatura ambiente +43°C

DOTAZIONI DI SERIE

- Sonda al cuore riscaldata ad un solo punto di lettura
- Presa per attivazione sterilizzatore

**DOTAZIONI A RICHIESTA / ACCESSORI**

- Sonda al cuore riscaldata a quattro punti di lettura (una esclude l'altra)
- Sistema multisonde (possibilità installazione max di 4 sonde non riscaldate)
- Software gestione dati, interfacciabile con forni cottura e mantenitori (esclude la stampante)
- Stampante per rilevazione tempo e temperatura (esclude il Software)
- Condensazione ad acqua
- Copertura U.C. remota in acciaio inox AISI 304 2B
- Sterilizzatore removibile STERILOX
- Carrello monoblocco c/struttura portateglie 20 GN 1/1
- Carrello portateglie 20 teglie GN 1/1
- Griglia acciaio inox GN 1/1
- Teglia liscia acciaio inox GN 1/1 H = 20 mm
- Teglia liscia acciaio inox GN 1/1 H = 40 mm
- Carrello portateglie 20 teglie 600 x 400
- Griglia acciaio inox 600 x 400
- Teglia liscia lamiera alluminata 600 x 400 H = 20 mm
- Teglia liscia lamiera alluminata 600 x 400 H = 40 mm

**DOTAZIONI VERSIONE COMANDI**

- Abbattimento Soft positivo + 3°C al cuore (prodotti delicati)
- Abbattimento Soft negativo -18°C al cuore (prodotti di cottura)
- Funzione Hard positivo + 3°C al cuore (grandi pezzature e/o pieni carichi)
- Funzione Hard negativo -18°C al cuore (prodotto fresco o crudo)
- Impostazione tempo e controllo tempo storico
- Controllo temperatura sonda al cuore
- Impostazione manuale tempo e controllo temperatura camera
- Sbrinamento automatico
- Sbrinamento manuale
- Riscaldamento sonda al cuore
- Memorizzazione cicli
- Sistema attivazione sterilizzatore

OPZIONI

- Cella fornibile predisposta (priva di unità condensatrice)
- Spedizione cella smontata (assemblaggio in loco)

DATI TECNICI

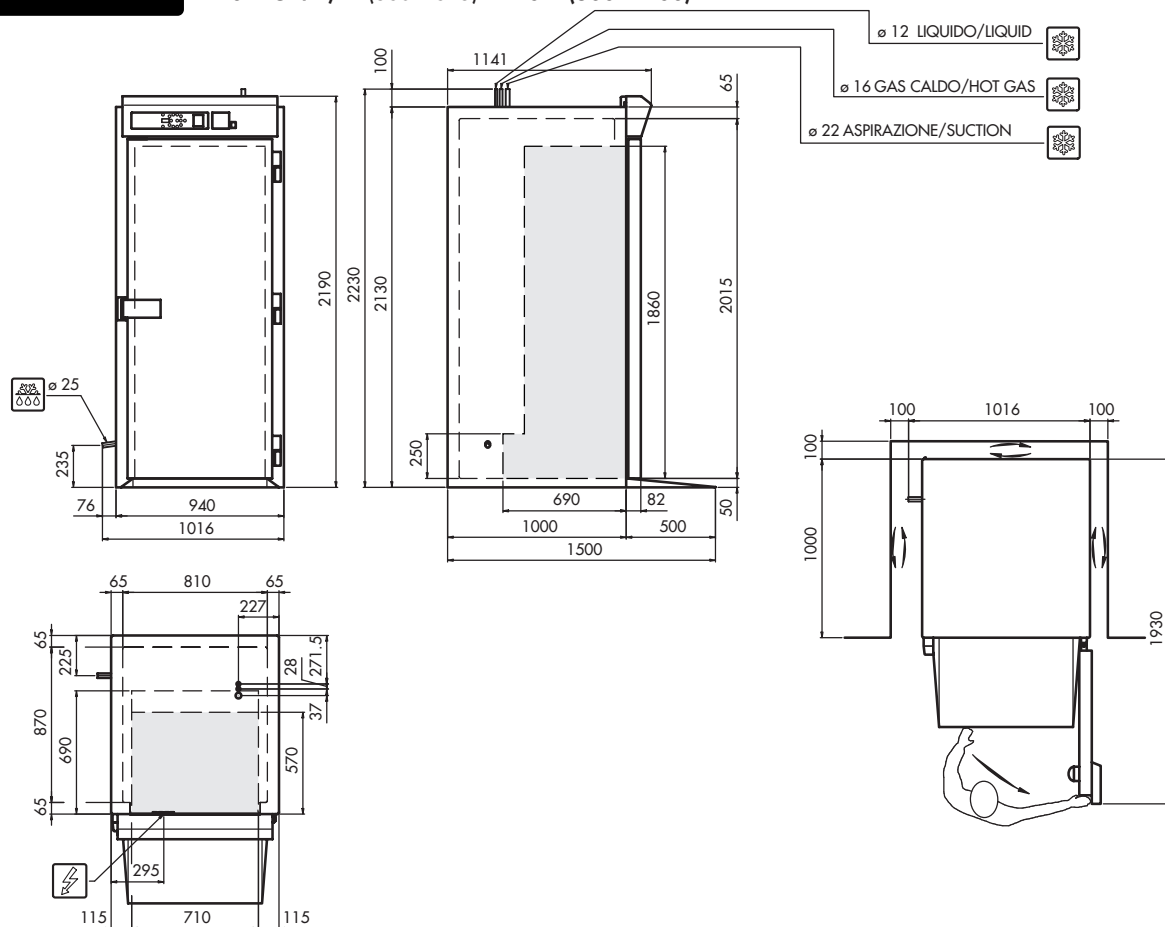
Dimensioni esterne cella (l x p x h)	mm	940 x 1045 x 2190
Profondità a porta aperta	mm	1930
Dimensioni utili cella (l x p x h)	mm	710 x 570 x 1860
Resa ciclo positivo (+90 / +3°C)	kg	90
Resa ciclo negativo (+90 / -18°C)	kg	61,2
Potenza totale	W	5540
Resa frigorifera (-30 / +45°C)	W	4150
Gas refrigerante		R 404A
Tensione di alimentazione		3N AC 400 - 50 Hz
Peso netto cella	kg	270

Dimensioni ingombro U.C. (l x p x h)	mm	940 x 690 x 640
Livello rumorosità	dBa	80
Portata aria U.C.	m ³ /h	3280
Peso netto	kg	105

PER DIAMETRI TUBAZIONI ALLACCIAMENTI, VEDERE TABELLE NEL MANUALE INSTALLAZIONE

ABM C20 T

20 x GN 1/1 (530 x 325) - 20 x (600 x 400)



I dati riportati sul presente documento sono da ritenersi non vincolanti. L'azienda si riserva di apportare modifiche tecniche in qualsiasi momento.

01.05.2005

LAINOX®

L'eccellenza in cucina

**CELLA DI ABBATTIMENTO RAPIDO,
A PAVIMENTO****DBM C40 T**

20 x GN 2/1 - 20 x (600 x 800) • 40 x GN 1/1 - 40 x (600 x 400)

Cella di abbattimento misto (da +90 a +3°C / da +90 a -18°C) con resa ciclo normale**COSTRUZIONE**

- Struttura cella pannellata in acciaio inox AISI 304 satinato Scotch-Brite esternamente, in AISI 304 2B internamente, accoppiamento maschio/femmina delle pannellature con agganci rapidi di chiusura
- Isolamento, spessore perimetrale 80 mm, e fondo 50 mm, densità 40 kg/m³, realizzato con schiume poliuretaniche prive di CFC e HCFC
- Cella di abbattimento, con angoli interni raggiati, fondo vassoiato isolato, rampa di accesso, barre metalliche paraurti di grosso spessore, a protezione di eventuali urti nell'introduzione dei carrelli
- Evaporatore lato sinistro, con trattamento anticorrosione (verniciatura in cataforesi), sbrinamento automatico dell'evaporatore a gas caldo
- Convogliatore di protezione evaporatore
- Bacinella di raccolta, posta sulla parte inferiore dell'evaporatore, convoglia l'acqua di condensa all'esterno
- Facile pulizia della cella
- Porta autochiudente in AISI 304, dotata di guarnizione magnetica e guarnizione sottoporta, ne permette una chiusura ottimale, maniglia di chiusura provvista di sicurezza interna, incernieramento sul lato destro
- Dispositivo temporizzato, di arresto ventilazione a porta aperta (45"), con compressore attivo, consente il caricamento del prodotto in fase continuativa senza ritardi di partenza
- Pannello comandi, incernierato, con guarnizione di tenuta, e membrana a tenuta stagna
- Controllo elettronico automatico del ciclo di abbattimento e di mantenimento in temperatura; possibilità di scelta ciclo abbattimento: "Hard" per grosse pezzature e "Soft" per cibi delicati
- Ciclo di abbattimento automatico con sonda al cuore elettronica
- Sonda al cuore ad un punto di lettura, con dispositivo di riscaldamento
- Avvisatore acustico di fine ciclo
- Unità condensatrice remota con condensazione ad aria, temperatura ambiente +43°C

DOTAZIONI DI SERIE

- Sonda al cuore riscaldata ad un solo punto di lettura
- Presa per attivazione sterilizzatore

DOTAZIONI A RICHIESTA / ACCESSORI

- Sonda al cuore riscaldata a quattro punti di lettura (una esclude l'altra)
- Sistema multisonde (possibilità installazione max di 4 sonde non riscaldate)



- Software gestione dati, interfacciabile con forni cottura e mantenitori (esclude la stampante)
- Stampante per rilevazione tempo e temperatura (esclude il Software)
- Condensazione ad acqua
- Copertura U.C. remota in acciaio inox AISI 304 2B
- Sterilizzatore removibile STERILOX
- Carrello monoblocco c/struttura portateghe 40 GN 1/1
- Carrello portateghe 20 teglie GN 1/1
- Carrello portateghe 20 teglie GN 2/1
- Griglia acciaio inox GN 1/1
- Griglia acciaio inox GN 2/1
- Teglia liscia acciaio inox GN 1/1 H = 20 mm
- Teglia liscia acciaio inox GN 2/1 H = 20 mm
- Teglia liscia acciaio inox GN 1/1 H = 40 mm
- Teglia liscia acciaio inox GN 2/1 H = 40 mm
- Carrello portateghe 40 teglie 600 x 400
- Carrello portateghe 20 teglie 600 x 400
- Griglia acciaio inox 600 x 400
- Teglia liscia lamiera alluminata 600 x 400 H = 20 mm
- Teglia liscia lamiera alluminata 600 x 400 H = 40 mm

**DOTAZIONI VERSIONE COMANDI**

- Abbattimento Soft positivo + 3°C al cuore (prodotti delicati)
- Abbattimento Soft negativo -18°C al cuore (prodotti di cottura)
- Funzione Hard positivo + 3°C al cuore (grandi pezzature e/o pieni carichi)
- Funzione Hard negativo -18°C al cuore (prodotto fresco o crudo)
- Impostazione tempo e controllo tempo storico
- Controllo temperatura sonda al cuore
- Impostazione manuale tempo e controllo temperatura camera
- Sbrinamento automatico
- Sbrinamento manuale
- Riscaldamento sonda al cuore
- Memorizzazione cicli
- Sistema attivazione sterilizzatore

OPZIONI

- Cella fornibile predisposta (priva di unità condensatrice)
- Spedizione cella smontata (assemblaggio in loco)

DATI TECNICI

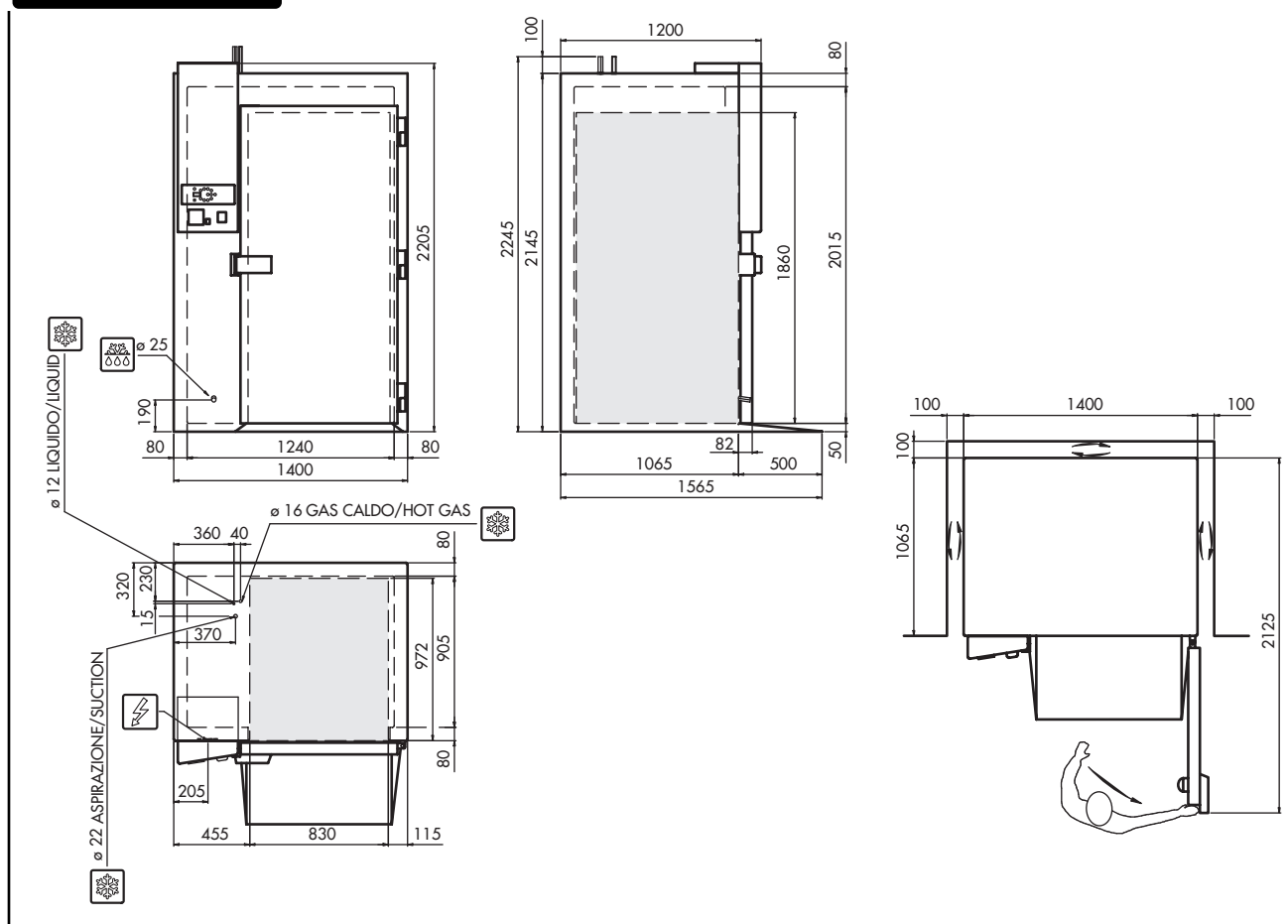
Dimensioni esterne cella (l x p x h)	mm	1400 x 1200 x 2210
Profondità a porta aperta	mm	2125
Dimensioni utili cella (l x p x h)	mm	830 x 972 x 1860
Resa ciclo positivo (+90 / +3°C)	kg	90
Resa ciclo negativo (+90 / -18°C)	kg	61,2
Potenza totale	W	5540
Resa frigorifera (-30 / +45°C)	W	4150
Gas refrigerante		R 404A
Tensione di alimentazione		3N AC 400 - 50 Hz
Peso netto cella	kg	350

Dimensioni ingombro U.C. (l x p x h)	mm	940 x 690 x 640
Livello rumorosità	dBa	80
Portata aria U.C.	m ³ /h	3280
Peso netto	kg	105

PER DIAMETRI TUBAZIONI ALLACCIAMENTI, VEDERE TABELLE NEL MANUALE INSTALLAZIONE

DBM C40 T

20 x GN 2/1 (650 x 530) - 20 x (600 x 800) • 40 x GN 1/1 (530 x 325) - 40 x (600 x 400)



I dati riportati sul presente documento sono da ritenersi non vincolanti. L'azienda si riserva di apportare modifiche tecniche in qualsiasi momento.

LAINOX®

L'eccellenza in cucina

**CELLA DI ABBATTIMENTO RAPIDO,
A PAVIMENTO****ABM C40 T**

20 x GN 2/1 - 20 x (600 x 800) • 40 x GN 1/1 - 40 x (600 x 400)

Cella di abbattimento misto (da +90 a +3°C / da +90 a -18°C) con resa ciclo potenziata**COSTRUZIONE**

- Struttura cella pannellata in acciaio inox AISI 304 satinato Scotch-Brite esternamente, in AISI 304 2B internamente, accoppiamento maschio/femmina delle pannellature con agganci rapidi di chiusura
- Isolamento, spessore perimetrale 80 mm, e fondo 50 mm, densità 40 kg/m³, realizzato con schiume poliuretatiche prive di CFC e HCFC
- Cella di abbattimento, con angoli interni raggiati, fondo vassoiato isolato, rampa di accesso, barre metalliche paraurti di grosso spessore, a protezione di eventuali urti nell'introduzione dei carrelli
- Evaporatore lato sinistro, con trattamento anticorrosione (verniciatura in cataforesi), sbrinamento automatico dell'evaporatore a gas caldo
- Convogliatore di protezione evaporatore
- Bacinella di raccolta, posta sulla parte inferiore dell'evaporatore, convoglia l'acqua di condensa all'esterno
- Facile pulizia della cella
- Porta autochudente in AISI 340, dotata di guarnizione magnetica e guarnizione sottoporta, ne permette una chiusura ottimale, maniglia di chiusura provvista di sicurezza interna, incernieramento sul lato destro
- Dispositivo temporizzato, di arresto ventilazione a porta aperta (45"), con compressore attivo, consente il caricamento del prodotto in fase continuativa senza ritardi di partenza
- Pannello comandi, incernierato, con guarnizione di tenuta, e membrana a tenuta stagna
- Controllo elettronico automatico del ciclo di abbattimento e di mantenimento in temperatura; possibilità di scelta ciclo abbattimento: "Hard" per grosse pezzature e "Soft" per cibi delicati
- Ciclo di abbattimento automatico con sonda al cuore elettronica
- Sonda al cuore ad un punto di lettura, con dispositivo di riscaldamento
- Avvisatore acustico di fine ciclo
- Unità condensatrice remota con condensazione ad aria, temperatura ambiente +43°C

DOTAZIONI DI SERIE

- Sonda al cuore riscaldata ad un solo punto di lettura
- Presa per attivazione sterilizzatore

DOTAZIONI A RICHIESTA / ACCESSORI

- Sonda al cuore riscaldata a quattro punti di lettura (una esclude l'altra)
- Sistema multifonde (possibilità installazione max di 4 sonde non riscaldate)



- Software gestione dati, interfacciabile con forni cottura e mantenitori (esclude la stampante)
- Stampante per rilevazione tempo e temperatura (esclude il Software)
- Condensazione ad acqua
- Copertura U.C. remota in acciaio inox AISI 304 2B
- Sterilizzatore removibile STERILOX
- Carrello monoblocco c/struttura portateglie 40 GN 1/1
- Carrello portateglie 20 teglie GN 1/1
- Carrello portateglie 20 teglie GN 2/1
- Griglia acciaio inox GN 1/1
- Griglia acciaio inox GN 2/1
- Teglia liscia acciaio inox GN 1/1 H = 20 mm
- Teglia liscia acciaio inox GN 2/1 H = 20 mm
- Teglia liscia acciaio inox GN 1/1 H = 40 mm
- Teglia liscia acciaio inox GN 2/1 H = 40 mm
- Carrello portateglie 40 teglie 600 x 400
- Carrello portateglie 20 teglie 600 x 400
- Griglia acciaio inox 600 x 400
- Teglia liscia lamiera alluminata 600 x 400 H = 20 mm
- Teglia liscia lamiera alluminata 600 x 400 H = 40 mm

**DOTAZIONI VERSIONE COMANDI**

- Abbattimento Soft positivo + 3°C al cuore (prodotti delicati)
- Abbattimento Soft negativo -18°C al cuore (prodotti di cottura)
- Funzione Hard positivo + 3°C al cuore (grandi pezzature e/o pieni carichi)
- Funzione Hard negativo -18°C al cuore (prodotto fresco o crudo)
- Impostazione tempo e controllo tempo storico
- Controllo temperatura sonda al cuore
- Impostazione manuale tempo e controllo temperatura camera
- Sbrinamento automatico
- Sbrinamento manuale
- Riscaldamento sonda al cuore
- Memorizzazione cicli
- Sistema attivazione sterilizzatore

OPZIONI

- Cella fornibile predisposta (priva di unità condensatrice)
- Spedizione cella smontata (assemblaggio in loco)

DATI TECNICI

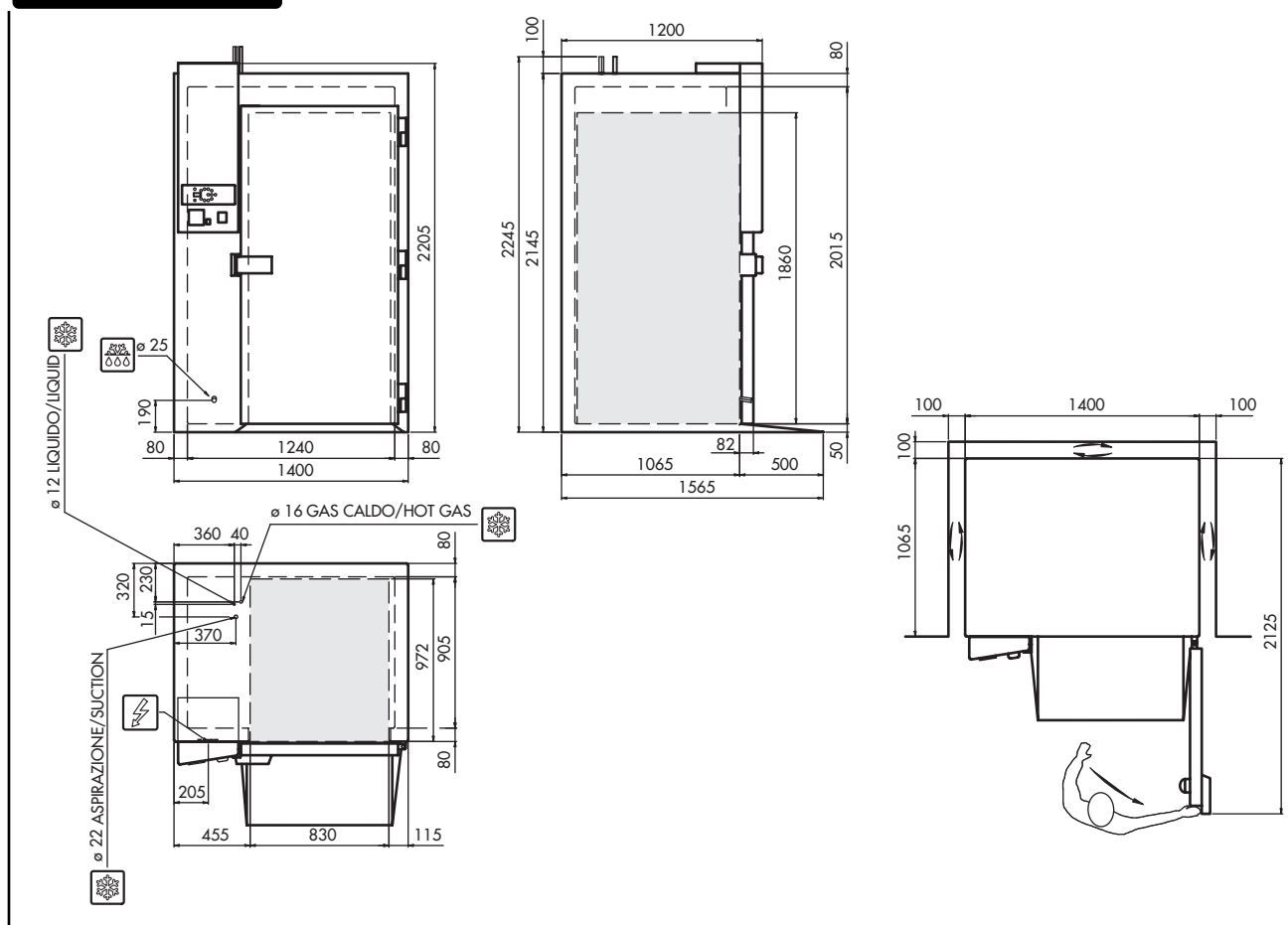
Dimensioni esterne cella (l x p x h)	mm	1400 x 1200 x 2210
Profondità a porta aperta	mm	2125
Dimensioni utili cella (l x p x h)	mm	830 x 972 x 1860
Resa ciclo positivo (+90 / +3°C)	kg	180
Resa ciclo negativo (+90 / -18°C)	kg	115,2
Potenza totale	W	14290
Resa frigorifera (-30 / +45°C)	W	10060
Gas refrigerante		R 404A
Tensione di alimentazione		3N AC 400 - 50 Hz
Peso netto cella	kg	350

Dimensioni ingombro U.C. (l x p x h)	mm	1410 x 910 x 860
Livello rumorosità	dBa	86
Portata aria U.C.	m ³ /h	6450
Peso netto	kg	240

PER DIAMETRI TUBAZIONI ALLACCIAMENTI, VEDERE TABELLE NEL MANUALE INSTALLAZIONE

ABM C40 T

20 x GN 2/1 (650 x 530) - 20 x (600 x 800) • 40 x GN 1/1 (530 x 325) - 40 x (600 x 400)



I dati riportati sul presente documento sono da ritenersi non vincolanti. L'azienda si riserva di apportare modifiche tecniche in qualsiasi momento.

LAINOX®

L'eccellenza in cucina

**CELLA DI ABBATTIMENTO RAPIDO,
A PAVIMENTO****DBM C42 T**

20 x GN 2/1 - 20 x (600 x 800) • 40 x GN 1/1 - 40 x (600 x 400)

Cella di abbattimento misto (da +90 a +3°C / da +90 a -18°C) con resa ciclo normale**COSTRUZIONE**

- Struttura cella pannellata in acciaio inox AISI 304 satinato Scotch-Brite esternamente, in AISI 304 2B internamente, accoppiamento maschio/femmina delle pannellature con agganci rapidi di chiusura
- Isolamento, spessore perimetrale 80 mm, e fondo 50 mm, densità 40 kg/m³, realizzato con schiume poliuretaniche prive di CFC e HCFC
- Cella di abbattimento a tunnel, con doppia porta passante, angoli interni raggiati, fondo vassoio isolato, rampe di accesso, barre metalliche paraurti di grosso spessore, a protezione di eventuali urti nell'introduzione dei carrelli
- Evaporatore lato sinistro, con trattamento anticorrosione (verniciatura in cataforesi), sbrinamento automatico dell'evaporatore a gas caldo
- Convogliatore di protezione evaporatore
- Bacinella di raccolta, posta sulla parte inferiore dell'evaporatore, convoglia l'acqua di condensa all'esterno
- Facile pulizia della cella
- Porte passanti autochiodenti in AISI 304, dotate di guarnizioni magnetiche e guarnizioni sottoporta, ne permettono una chiusura ottimale, maniglie di chiusura provviste di sicurezza interna, incernieramento porta destro, lato cruscotto comandi, sinistro lato opposto
- Dispositivo temporizzato, di arresto ventilazione a porta aperta (45"), con compressore attivo, consente il caricamento del prodotto in fase continuativa senza ritardi di partenza
- Pannello comandi, incernierato, con guarnizione di tenuta, e membrana a tenuta stagna
- Controllo elettronico automatico del ciclo di abbattimento e di mantenimento in temperatura; possibilità di scelta ciclo abbattimento: "Hard" per grosse pezzature e "Soft" per cibi delicati
- Ciclo di abbattimento automatico con sonda al cuore elettronica
- Sonda al cuore ad un punto di lettura, con dispositivo di riscaldamento
- Avvisatore acustico di fine ciclo
- Unità condensatrice remota con condensazione ad aria, temperatura ambiente +43°C

DOTAZIONI DI SERIE

- Sonda al cuore riscaldata ad un solo punto di lettura
- Presa per attivazione sterilizzatore

DOTAZIONI A RICHIESTA / ACCESSORI

- Sonda al cuore riscaldata a quattro punti di lettura (una esclude l'altra)



- Sistema multisonde (possibilità installazione max di 4 sonde non riscaldate)
- Software gestione dati, interfacciabile con forni cottura e mantenitori (esclude la stampante)
- Stampante per rilevazione tempo e temperatura (esclude il Software)
- Condensazione ad acqua
- Copertura U.C. remota in acciaio inox AISI 304 2B
- Sterilizzatore removibile STERILOX
- Carrello monoblocco c/struttura portateglie 40 GN 1/1
- Carrello portateglie 20 teglie GN 1/1
- Carrello portateglie 20 teglie GN 2/1
- Griglia acciaio inox GN 1/1
- Griglia acciaio inox GN 2/1
- Teglia liscia acciaio inox GN 1/1 H = 20 mm
- Teglia liscia acciaio inox GN 2/1 H = 20 mm
- Teglia liscia acciaio inox GN 1/1 H = 40 mm
- Teglia liscia acciaio inox GN 2/1 H = 40 mm
- Carrello portateglie 40 teglie 600 x 400
- Carrello portateglie 20 teglie 600 x 400
- Griglia acciaio inox 600 x 400
- Teglia liscia lamiera alluminata 600 x 400 H = 20 mm
- Teglia liscia lamiera alluminata 600 x 400 H = 40 mm

**DOTAZIONI VERSIONE COMANDI**

- Abbattimento Soft positivo + 3°C al cuore (prodotti delicati)
- Abbattimento Soft negativo -18°C al cuore (prodotti di cottura)
- Funzione Hard positivo + 3°C al cuore (grandi pezzature e/o pieni carichi)
- Funzione Hard negativo -18°C al cuore (prodotto fresco o crudo)
- Impostazione tempo e controllo tempo storico
- Controllo temperatura sonda al cuore
- Impostazione manuale tempo e controllo temperatura camera
- Sbrinamento automatico
- Sbrinamento manuale
- Riscaldamento sonda al cuore
- Memorizzazione cicli
- Sistema attivazione sterilizzatore

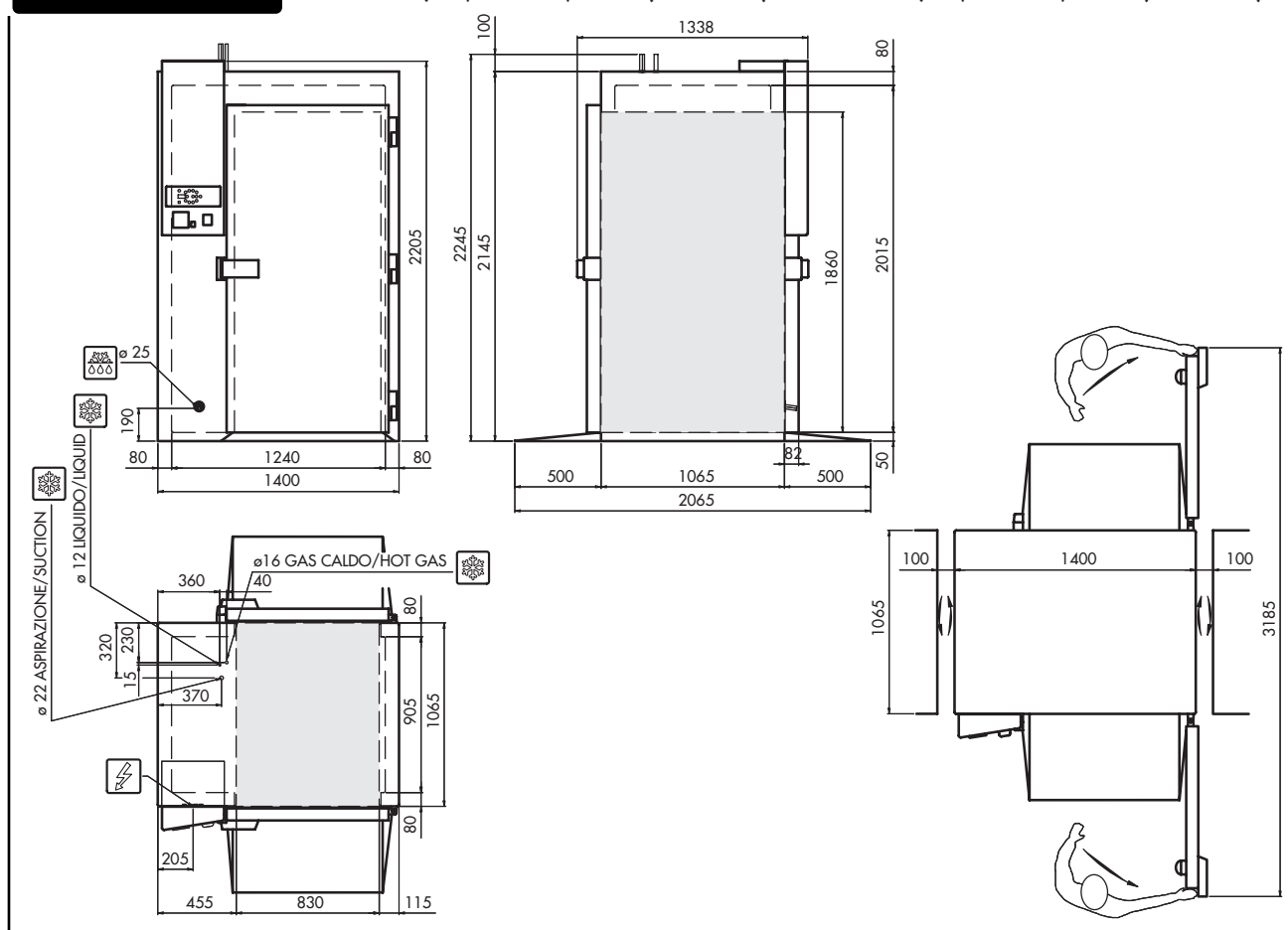
- Cella fornibile predisposta (priva di unità condensatrice)
- Spedizione cella smontata (assemblaggio in loco)

Dimensioni esterne cella (l x p x h)	mm	1400 x 1340 x 2210
Profondità a porta aperta	mm	3185
Dimensioni utili cella (l x p x h)	mm	830 x 1065 x 1860
Resa ciclo positivo (+90 / +3°C)	kg	90
Resa ciclo negativo (+90 / -18°C)	kg	61,2
Potenza totale	W	5540
Resa frigorifera (-30 / +45°C)	W	4150
Gas refrigerante		R 404A
Tensione di alimentazione		3N AC 400 - 50 Hz
Peso netto cella	kg	360

Dimensioni ingombro U.C. (l x p x h)	mm	940 x 690 x 640
Livello rumorosità	dBA	80
Portata aria U.C.	m³/h	3280
Peso netto	kg	105

DBM C42 T

20 x GN 2/1 (650 x 530) - 20 x (600 x 800) • 40 x GN 1/1 (530 x 325) - 40 x (600 x 400)



dati riportati sul presente documento sono da ritenersi non vincolanti. L'azienda si riserva di apportare modifiche tecniche in qualsiasi momento.

LAINOX®

L'eccellenza in cucina

**CELLA DI ABBATTIMENTO RAPIDO,
A PAVIMENTO****ABM C42 T**

20 x GN 2/1 - 20 x (600 x 800) • 40 x GN 1/1 - 40 x (600 x 400)

Cella di abbattimento misto (da +90 a +3°C / da +90 a -18°C) con resa ciclo potenziata**COSTRUZIONE**

- Struttura cella pannellata in acciaio inox AISI 304 satinato Scotch-Brite esternamente, in AISI 304 2B internamente, accoppiamento maschio/femmina delle pannellature con agganci rapidi di chiusura
- Isolamento, spessore perimetrale 80 mm, e fondo 50 mm, densità 40 kg/m³, realizzato con schiume poliuretaniche prive di CFC e HCFC
- Cella di abbattimento a tunnel, con doppia porta passante, angoli interni raggiati, fondo vassoiato isolato, rampe di accesso, barre metalliche paraurti di grosso spessore, a protezione di eventuali urti nell'introduzione dei carrelli
- Evaporatore lato sinistro, con trattamento anticorrosione (verniciatura in cataforesi), sbrinamento automatico dell'evaporatore a gas caldo
- Convogliatore di protezione evaporatore
- Bacinella di raccolta, posta sulla parte inferiore dell'evaporatore, convoglia l'acqua di condensa all'esterno
- Facile pulizia della cella
- Porte passanti autochiudenti in AISI 304, dotate di guarnizioni magnetiche e guarnizioni sottoporta, ne permettono una chiusura ottimale, maniglie di chiusura provviste di sicurezza interna, incernieramento porta destro, lato cruscotto comandi, sinistro lato opposto
- Dispositivo temporizzato, di arresto ventilazione a porta aperta (45"), con compressore attivo, consente il caricamento del prodotto in fase continuativa senza ritardi di partenza
- Pannello comandi, incernierato, con guarnizione di tenuta, e membrana a tenuta stagna
- Controllo elettronico automatico del ciclo di abbattimento e di mantenimento in temperatura; possibilità di scelta ciclo abbattimento: "Hard" per grosse pezzature e "Soft" per cibi delicati
- Ciclo di abbattimento automatico con sonda al cuore elettronica
- Sonda al cuore ad un punto di lettura, con dispositivo di riscaldamento
- Avvisatore acustico di fine ciclo
- Unità condensatrice remota con condensazione ad aria, temperatura ambiente +43°C

DOTAZIONI DI SERIE

- Sonda al cuore riscaldata ad un solo punto di lettura
- Presa per attivazione sterilizzatore

DOTAZIONI A RICHIESTA / ACCESSORI

- Sonda al cuore riscaldata a quattro punti di lettura (una esclude l'altra)



- Sistema multisonde (possibilità installazione max di 4 sonde non riscaldate)
- Software gestione dati, interfacciabile con forni cottura e mantenitori (esclude la stampante)
- Stampante per rilevazione tempo e temperatura (esclude il Software)
- Condensazione ad acqua
- Copertura U.C. remota in acciaio inox AISI 304 2B
- Sterilizzatore removibile STERIOX
- Carrello monoblocco c/struttura portateglie 40 GN 1/1
- Carrello portateglie 20 teglie GN 1/1
- Carrello portateglie 20 teglie GN 2/1
- Griglia acciaio inox GN 1/1
- Griglia acciaio inox GN 2/1
- Teglia liscia acciaio inox GN 1/1 H = 20 mm
- Teglia liscia acciaio inox GN 2/1 H = 20 mm
- Teglia liscia acciaio inox GN 1/1 H = 40 mm
- Teglia liscia acciaio inox GN 2/1 H = 40 mm
- Carrello portateglie 40 teglie 600 x 400
- Carrello portateglie 20 teglie 600 x 400
- Griglia acciaio inox 600 x 400
- Teglia liscia lamiera alluminata 600 x 400 H = 20 mm
- Teglia liscia lamiera alluminata 600 x 400 H = 40 mm

**DOTAZIONI VERSIONE COMANDI**

- Abbattimento Soft positivo + 3°C al cuore (prodotti delicati)
- Abbattimento Soft negativo -18°C al cuore (prodotti di cottura)
- Funzione Hard positivo + 3°C al cuore (grandi pezzature e/o pieni carichi)
- Funzione Hard negativo -18°C al cuore (prodotto fresco o crudo)
- Impostazione tempo e controllo tempo storico
- Controllo temperatura sonda al cuore
- Impostazione manuale tempo e controllo temperatura camera
- Sbrinamento automatico
- Sbrinamento manuale
- Riscaldamento sonda al cuore
- Memorizzazione cicli
- Sistema attivazione sterilizzatore

OPZIONI

- Cella fornibile predisposta (priva di unità condensatrice)
- Spedizione cella smontata (assemblaggio in loco)

DATI TECNICI

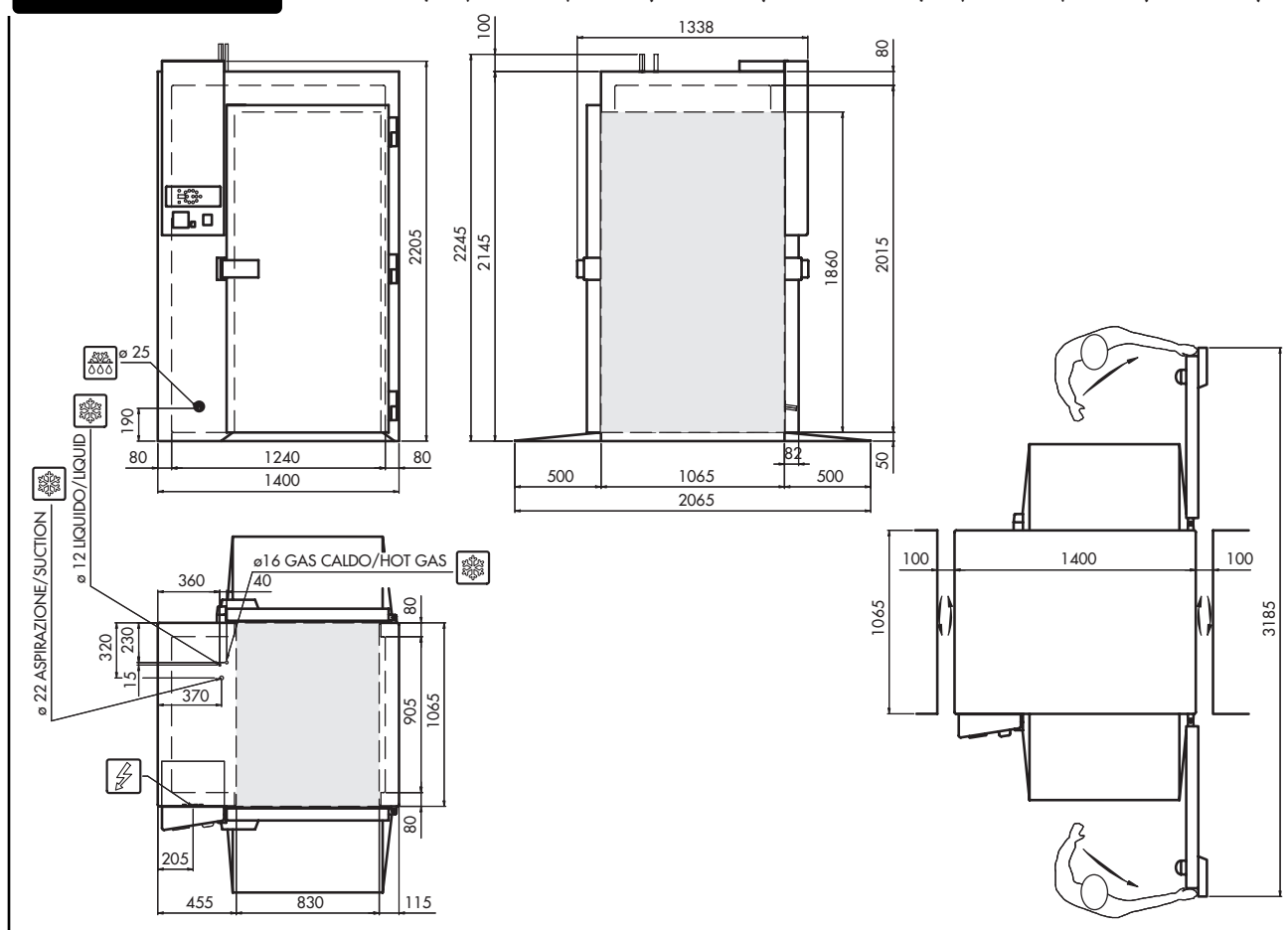
Dimensioni esterne cella (l x p x h)	mm	1400 x 1340 x 2210
Profondità a porta aperta	mm	3185
Dimensioni utili cella (l x p x h)	mm	830 x 1065 x 1860
Resa ciclo positivo (+90 / +3°C)	kg	180
Resa ciclo negativo (+90 / -18°C)	kg	115,2
Potenza totale	W	14290
Resa frigorifera (-30 / +45°C)	W	10060
Gas refrigerante		R 404A
Tensione di alimentazione		3N AC 400 - 50 Hz
Peso netto cella	kg	360

Dimensioni ingombro U.C. (l x p x h)	mm	1410 x 910 x 860
Livello rumorosità	dBA	86
Portata aria U.C.	m ³ /h	6450
Peso netto	kg	240

PER DIAMETRI TUBAZIONI ALLACCIAMENTI, VEDERE TABELLE NEL MANUALE INSTALLAZIONE

ABM C42 T

20 x GN 2/1 (650 x 530) - 20 x (600 x 800) • 40 x GN 1/1 (530 x 325) - 40 x (600 x 400)



I dati riportati sul presente documento sono da ritenersi non vincolanti. L'azienda si riserva di apportare modifiche tecniche in qualsiasi momento.

01.05.2005

LAINOX®

L'eccellenza in cucina

**CELLA DI ABBATTIMENTO RAPIDO,
A PAVIMENTO****DBM C82 T**

2 x 20 x GN 2/1 - 2 x 20 x (600 x 800) • 2 x 40 x GN 1/1 - 2 x 40 x (600 x 400)

Cella di abbattimento misto (da +90 a +3°C / da +90 a -18°C) con resa ciclo normale**COSTRUZIONE**

- Struttura cella pannellata in acciaio inox AISI 304 satinato Scotch-Brite esternamente, in AISI 304 2B internamente, accoppiamento maschio/femmina delle pannellature con agganci rapidi di chiusura
- Isolamento, spessore perimetrale 80 mm, e fondo 50 mm, densità 40 kg/m³, realizzato con schiume poliuretatiche prive di CFC e HCFC
- Cella di abbattimento a tunnel, con doppia porta passante, angoli interni raggiati, fondo vassoiato isolato, rampe di accesso, barre metalliche paraurti di grosso spessore, a protezione di eventuali urti nell'introduzione dei carrelli
- Doppio Evaporatore lato sinistro, con trattamento anticorrosione (verniciatura in cataforesi), sbrinamento automatico dell'evaporatore a gas caldo.
- Convogliatori di protezione evaporatori
- Bacinelle di raccolta, poste sulla parte inferiore degli evaporatori, convogliano l'acqua di condensa all'esterno
- Facile pulizia della cella
- Porte passanti autochiudenti in AISI 304, dotate di guarnizioni magnetiche e guarnizioni sottoporta, ne permettono una chiusura ottimale, maniglie di chiusura provviste di sicurezza interna, incernieramento porta destro, lato cruscotto comandi, sinistro lato opposto
- Dispositivo temporizzato, di arresto ventilazione a porta aperta (45"), con compressore attivo, consente il caricamento del prodotto in fase continuativa senza ritardi di partenza
- Pannello comandi, incernierato, con guarnizione di tenuta, e membrana a tenuta stagna
- Controllo elettronico automatico del ciclo di abbattimento e di mantenimento in temperatura; possibilità di scelta ciclo abbattimento: "Hard" per grosse pezzature e "Soft" per cibi delicati
- Ciclo di abbattimento automatico con sonda al cuore elettronica
- Sonda al cuore ad un punto di lettura, con dispositivo di riscaldamento
- Avvisatore acustico di fine ciclo
- Unità condensatrice remota con condensazione ad aria, temperatura ambiente +43°C

DOTAZIONI DI SERIE

- Sonda al cuore riscaldata ad un solo punto di lettura
- Presa per attivazione sterilizzatore

DOTAZIONI A RICHIESTA / ACCESSORI

- Sonda al cuore riscaldata a quattro punti di lettura (una esclude l'altra)
- Sistema multisonde (possibilità installazione max di 4 sonde non riscaldate)



- Software gestione dati, interfacciabile con forni cottura e mantenitori (esclude la stampante)
- Stampante per rilevazione tempo e temperatura (esclude il Software)
- Condensazione ad acqua
- Copertura U.C. remota in acciaio inox AISI 304 2B
- Sterilizzatore removibile STERILOX
- Carrello monoblocco c/struttura portateglie 40 GN 1/1
- Carrello portateglie 20 teglie GN 1/1
- Carrello portateglie 20 teglie GN 2/1
- Griglia acciaio inox GN 1/1
- Griglia acciaio inox GN 2/1
- Teglia liscia acciaio inox GN 1/1 H = 20 mm
- Teglia liscia acciaio inox GN 2/1 H = 20 mm
- Teglia liscia acciaio inox GN 1/1 H = 40 mm
- Teglia liscia acciaio inox GN 2/1 H = 40 mm
- Carrello portateglie 40 teglie 600 x 400
- Carrello portateglie 20 teglie 600 x 400
- Griglia acciaio inox 600 x 400
- Teglia liscia lamiera alluminata 600 x 400 H = 20 mm
- Teglia liscia lamiera alluminata 600 x 400 H = 40 mm

**DOTAZIONI VERSIONE COMANDI**

- Abbattimento Soft positivo + 3°C al cuore (prodotti delicati)
- Abbattimento Soft negativo -18°C al cuore (prodotti di cottura)
- Funzione Hard positivo + 3°C al cuore (grandi pezzature e/o pieni carichi)
- Funzione Hard negativo -18°C al cuore (prodotto fresco o crudo)
- Impostazione tempo e controllo tempo storico
- Controllo temperatura sonda al cuore
- Impostazione manuale tempo e controllo temperatura camera
- Sbrinamento automatico
- Sbrinamento manuale
- Riscaldamento sonda al cuore
- Memorizzazione cicli
- Sistema attivazione sterilizzatore

OPZIONI

- Cella fornibile predisposta (priva di unità condensatrice)
- Spedizione cella smontata (assemblaggio in loco)

DATI TECNICI

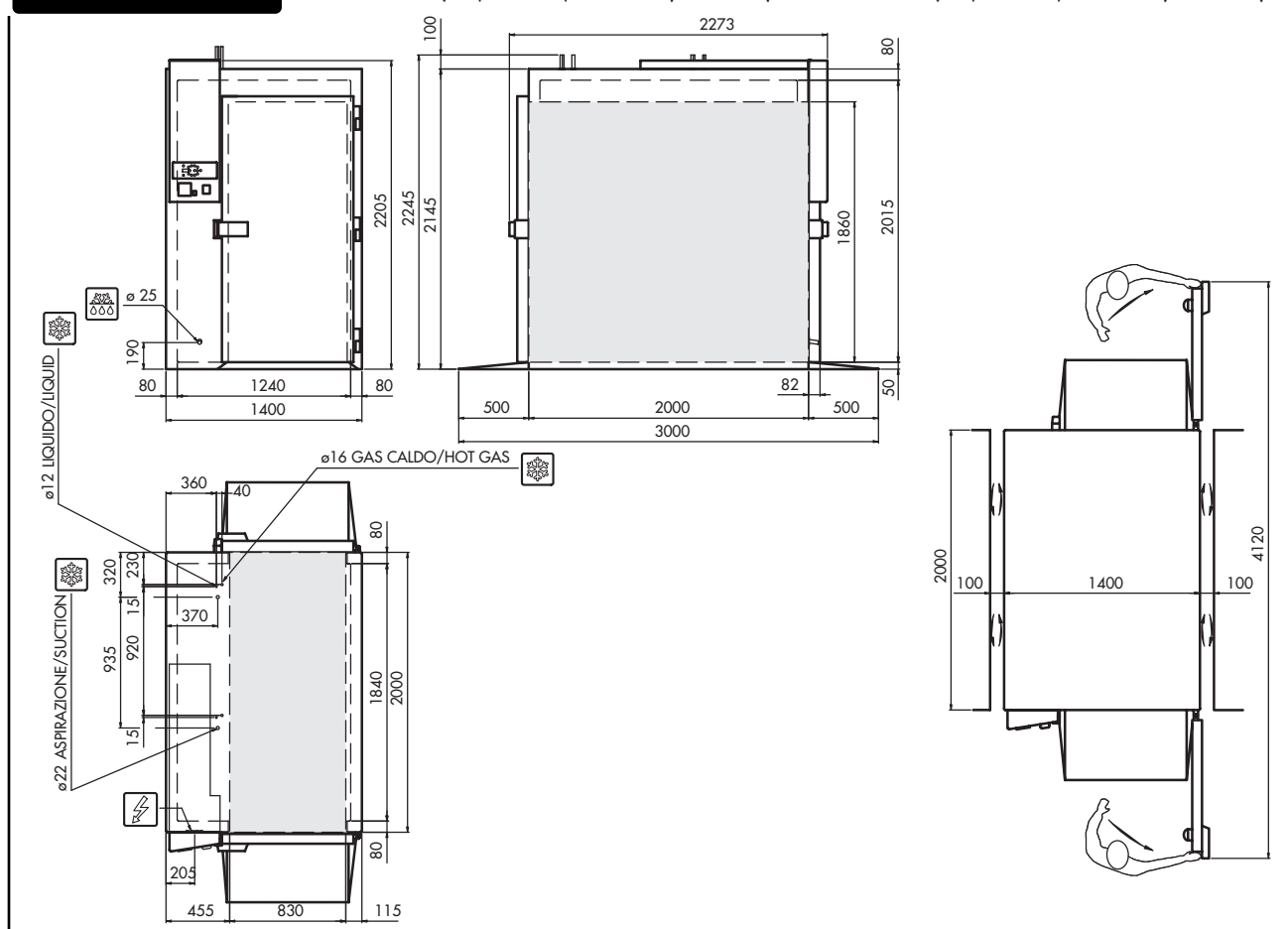
Dimensioni esterne cella (l x p x h)	mm	1400 x 2275 x 2210
Profondità a porta aperta	mm	4120
Dimensioni utili cella (l x p x h)	mm	830 x 2000 x 1860
Resa ciclo positivo (+90 / +3°C)	kg	180
Resa ciclo negativo (+90 / -18°C)	kg	115,2
Potenza totale	W	14290
Resa frigorifera (-30 / +45°C)	W	10060
Gas refrigerante		R 404A
Tensione di alimentazione		3N AC 400 - 50 Hz
Peso netto cella	kg	405

Dimensioni ingombro U.C. (l x p x h)	mm	1410 x 910 x 860
Livello rumorosità	dBa	86
Portata aria U.C.	m ³ /h	6450
Peso netto	kg	240

PER DIAMETRI TUBAZIONI ALLACCIAMENTI, VEDERE TABELLE NEL MANUALE INSTALLAZIONE

DBM C82 T

2 x 20 x GN 2/1 (650 x 530) - 2 x 20 x (600 x 800) • 2 x 40 x GN 1/1 (530 x 325) - 2 x 40 x (600 x 400)



I dati riportati sul presente documento sono da ritenersi non vincolanti. L'azienda si riserva di apportare modifiche tecniche in qualsiasi momento.

01.05.2005

LAINOX®

L'eccellenza in cucina

**CELLA DI ABBATTIMENTO RAPIDO,
A PAVIMENTO****ABM C82 T**

2 x 20 x GN 2/1 - 2 x 20 x (600 x 800) • 2 x 40 x GN 1/1 - 2 x 40 x (600 x 400)

Cella di abbattimento misto (da +90 a +3°C / da +90 a -18°C) con resa ciclo potenziata**COSTRUZIONE**

- Struttura cella pannellata in acciaio inox AISI 304 satinato Scotch-Brite esternamente, in AISI 304 2B internamente, accoppiamento maschio/femmina delle pannellature con agganci rapidi di chiusura
- Isolamento, spessore perimetrale 80 mm, e fondo 50 mm, densità 40 kg/m³, realizzato con schiume poliuretatiche prive di CFC e HCFC
- Cella di abbattimento a tunnel, con doppia porta passante, angoli interni raggiati, fondo vassoiato isolato, rampe di accesso, barre metalliche paraurti di grosso spessore, a protezione di eventuali urti nell'introduzione dei carrelli
- Doppio Evaporatore lato sinistro, con trattamento anticorrosione (verniciatura in cataforesi), sbrinamento automatico dell'evaporatore a gas caldo
- Convogliatori di protezione evaporatori
- Bacinelle di raccolta, poste sulla parte inferiore degli evaporatori, convogliano l'acqua di condensa all'esterno
- Facile pulizia della cella
- Porte passanti autochiudenti in AISI 304, dotate di guarnizioni magnetiche e guarnizioni sottoporta, ne permettono una chiusura ottimale, maniglie di chiusura provviste di sicurezza interna, incernieramento porta destro, lato cruscotto comandi, sinistro lato opposto
- Dispositivo temporizzato, di arresto ventilazione a porta aperta (45°), con compressore attivo, consente il caricamento del prodotto in fase continuativa senza ritardi di partenza
- Pannello comandi, incernierato, con guarnizione di tenuta, e membrana a tenuta stagna
- Controllo elettronico automatico del ciclo di abbattimento e di mantenimento in temperatura; possibilità di scelta ciclo abbattimento: "Hard" per grosse pezzature e "Soft" per cibi delicati
- Ciclo di abbattimento automatico con sonda al cuore elettronica
- Sonda al cuore ad un punto di lettura, con dispositivo di riscaldamento
- Avvisatore acustico di fine ciclo
- Unità condensatrice remota con condensazione ad aria, temperatura ambiente +43°C

DOTAZIONI DI SERIE

- Sonda al cuore riscaldata ad un solo punto di lettura
- Presa per attivazione sterilizzatore

DOTAZIONI A RICHIESTA / ACCESSORI

- Sonda al cuore riscaldata a quattro punti di lettura (una esclude l'altra)
- Sistema multisonde (possibilità installazione max di 4 sonde non riscaldate)



- Software gestione dati, interfacciabile con forni cottura e mantenitori (esclude la stampante)
- Stampante per rilevazione tempo e temperatura (esclude il Software)
- Condensazione ad acqua
- Copertura U.C. remota in acciaio inox AISI 304 2B
- Sterilizzatore removibile STERILOX
- Carrello monoblocco c/struttura portateglie 40 GN 1/1
- Carrello portateglie 20 teglie GN 1/1
- Carrello portateglie 20 teglie GN 2/1
- Griglia acciaio inox GN 1/1
- Griglia acciaio inox GN 2/1
- Teglia liscia acciaio inox GN 1/1 H = 20 mm
- Teglia liscia acciaio inox GN 2/1 H = 20 mm
- Teglia liscia acciaio inox GN 1/1 H = 40 mm
- Teglia liscia acciaio inox GN 2/1 H = 40 mm
- Carrello portateglie 40 teglie 600 x 400
- Carrello portateglie 20 teglie 600 x 400
- Griglia acciaio inox 600 x 400
- Teglia liscia lamiera alluminata 600 x 400 H = 20 mm
- Teglia liscia lamiera alluminata 600 x 400 H = 40 mm

**DOTAZIONI VERSIONE COMANDI**

- Abbattimento Soft positivo + 3°C al cuore (prodotti delicati)
- Abbattimento Soft negativo -18°C al cuore (prodotti di cottura)
- Funzione Hard positivo + 3°C al cuore (grandi pezzature e/o pieni carichi)
- Funzione Hard negativo -18°C al cuore (prodotto fresco o crudo)
- Impostazione tempo e controllo tempo storico
- Controllo temperatura sonda al cuore
- Impostazione manuale tempo e controllo temperatura camera
- Sbrinamento automatico
- Sbrinamento manuale
- Riscaldamento sonda al cuore
- Memorizzazione cicli
- Sistema attivazione sterilizzatore

OPZIONI

- Cella fornibile predisposta (priva di unità condensatrice)
- Spedizione cella smontata (assemblaggio in loco)

DATI TECNICI

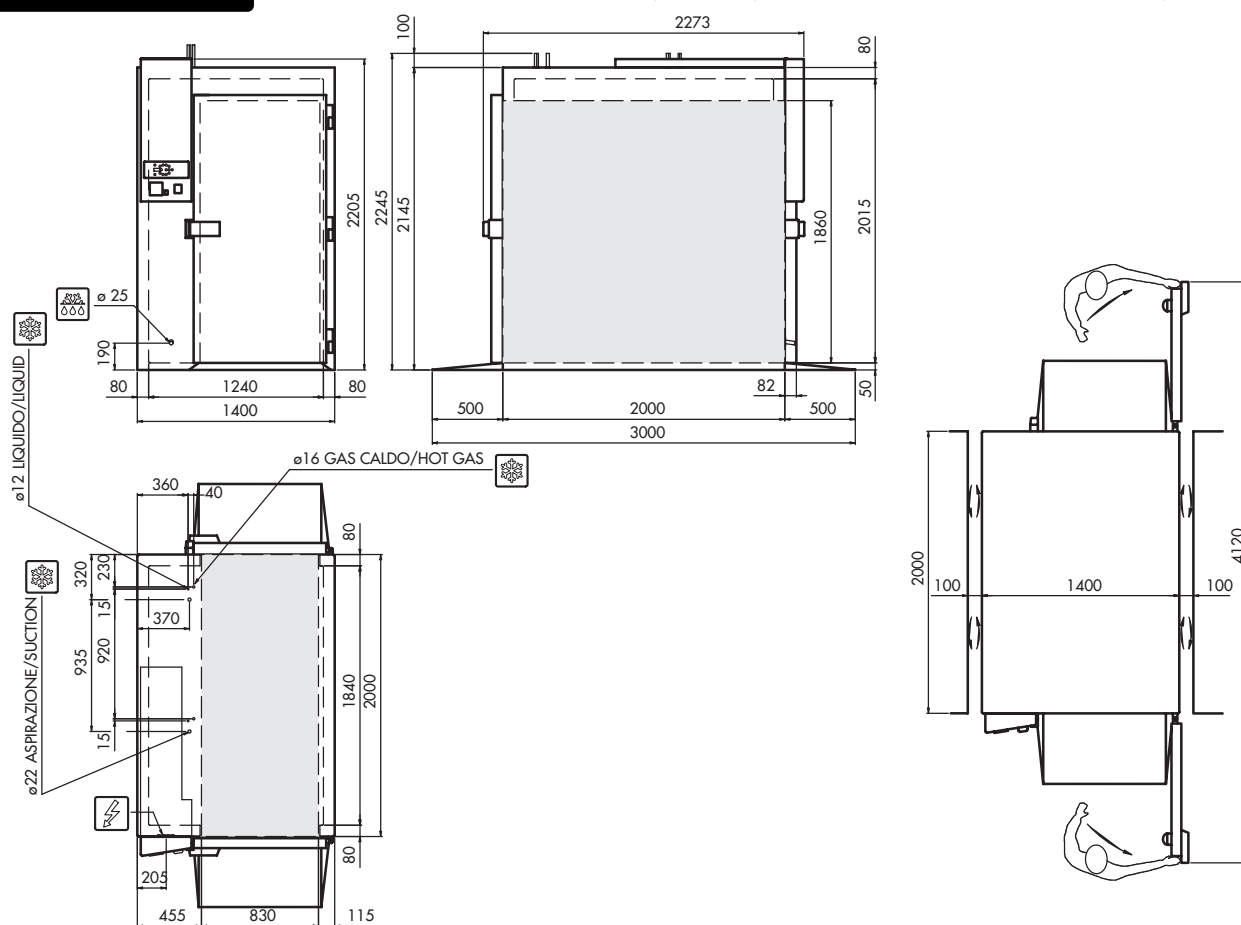
Dimensioni esterne cella (l x p x h)	mm	1400 x 2275 x 2210
Profondità a porta aperta	mm	4120
Dimensioni utili cella (l x p x h)	mm	830 x 2000 x 1860
Resa ciclo positivo (+90 / +3°C)	kg	360
Resa ciclo negativo (+90 / -18°C)	kg	230
Potenza totale	W	28500
Resa frigorifera (-30 / +45°C)	W	17530
Gas refrigerante		R 404A
Tensione di alimentazione		3N AC 400 - 50 Hz
Peso netto cella	kg	405

Dimensioni ingombro U.C. (l x p x h)	mm	1650 x 1030 x 880
Livello rumorosità	dBa	85
Portata aria U.C.	m³/h	18912
Peso netto	kg	320

PER DIAMETRI TUBAZIONI ALLACCIAMENTI, VEDERE TABELLE NEL MANUALE INSTALLAZIONE

ABM C82 T

2 x 20 x GN 2/1 (650 x 530) - 2 x 20 x (600 x 800) • 2 x 40 x GN 1/1 (530 x 325) - 2 x 40 x (600 x 400)



I dati riportati sul presente documento sono da ritenersi non vincolanti. L'azienda si riserva di apportare modifiche tecniche in qualsiasi momento.