

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 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 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

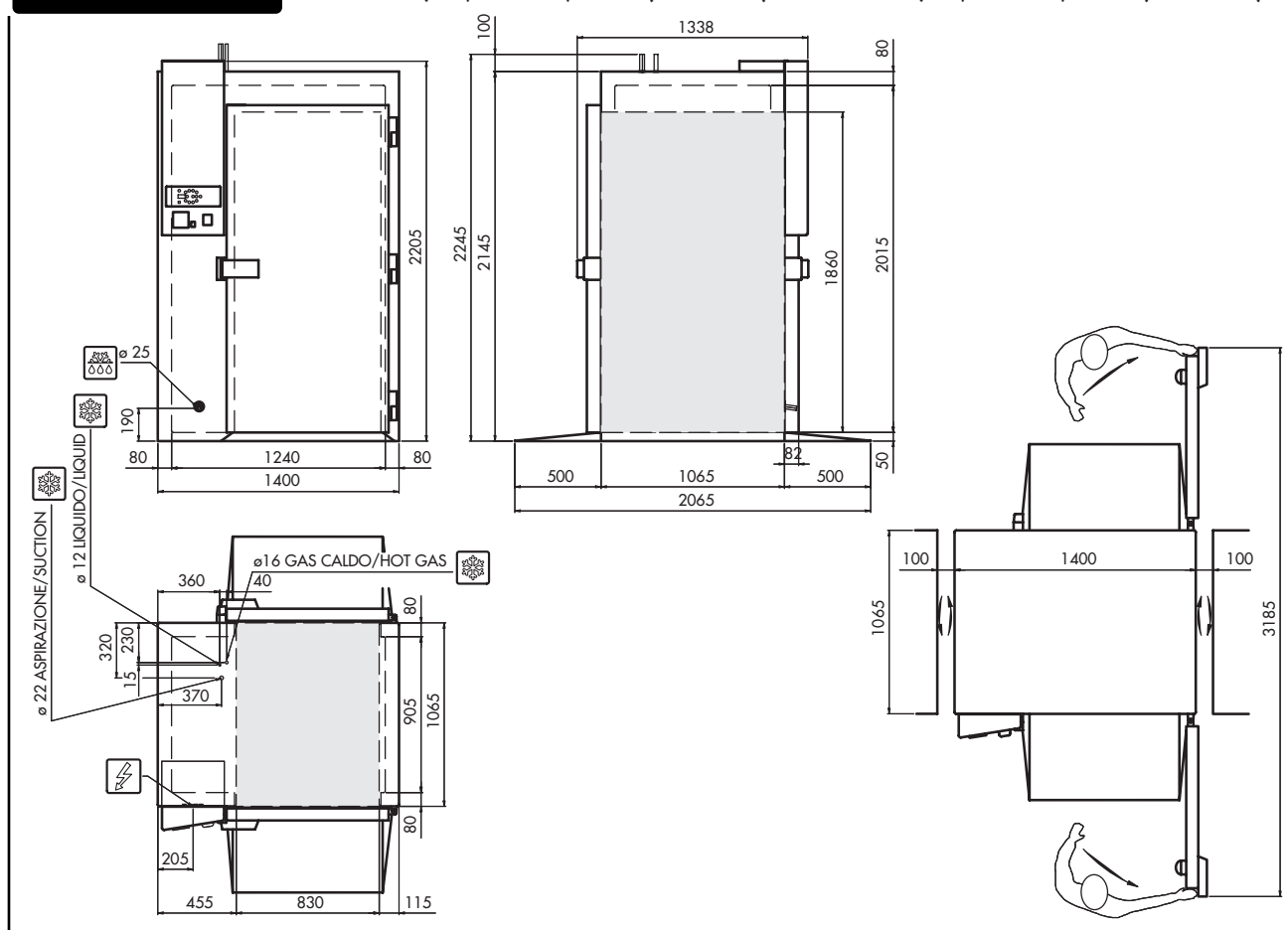
Dimensioni esterne cella (l x p x h)	mm	1400 x 1340 x 2210
Profondità a porta aperta	mm	3185
Dimensioni utili cella (l x p x h)	mm	830 x 1065 x 1860
Resa ciclo positivo (+90 / +3°C)	kg	90
Resa ciclo negativo (+90 / -18°C)	kg	61,2
Potenza totale	W	5540
Resa frigorifera (-30 / +45°C)	W	4150
Gas refrigerante		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.