



## **Armadio frigorifero fermalievitazione 20 Teglie cm 60x40 - 1 Porta - Temperatura -6°/+40°C - Cm72x80x202h**

Numero di riferimento: **DN38375**

La linea di armadi per la fermentazione vanta le seguenti caratteristiche: - monoscocca con isolamento 60 mm (75 mm per il 900 lt) con poliuretano espanso HFO, che ha un livello GWP 0 - temperatura di esercizio cella -6° + 40°C - dispositivo con controllo digitale totalmente automatizzato rispondente ai requisiti Industria 4.0 Gli armadi fermentazione possono svolgere molteplici funzioni fra cui: • gestione di raffreddamento, riscaldamento, e mantenimento • gestione e funzionamento tramite lettura temperatura sonde: evaporatore, cella in aspirazione • funzione di freddo/caldo/mantenimento • si possono eseguire cicli completi di fermentazione impostando tempi e caratteristiche di temperatura, ventilazione. Naturalmente può essere utilizzato anche per conservare, scongelare, essiccare, etc

Caratteristiche tecniche:

- armadio fermentazione, temperatura di esercizio cella -6°/+40°C , capacità 700lt, ad uso professionale CE con n.1 porta, monofase;
- ideale per: laboratori di pasticceria, pizzerie, gastronomie, cucine ristoranti, ristorazione in genere, ecc.;
- il sistema di controllo può svolgere molteplici funzioni fra cui:

- gestione di raffreddamento, riscaldamento, e mantenimento;  
- gestione e funzionamento tramite lettura temperatura sonde: evaporatore, cella in aspirazione;  
- funzione di freddo/caldo/mantenimento;  
- si possono eseguire cicli completi e personalizzabili di fermentazione impostando tempi e caratteristiche di temperatura, ventilazione. Naturalmente può essere utilizzato anche per conservare, scongelare, essiccare, etc.

- struttura interna ed esterna realizzata interamente in acciaio inox AISI 304;
- n.1 schermo touch screen da 7";
- sistema ventilato;
- dispositivo con controllo digitale totalmente automatizzato rispondente ai requisiti Industria 4.0;
- compressore a gas R134 a basso impatto ambientale e maggiore rendimento (+10% circa);
- isolamento delle pareti e del fondo in poliuretano spessore 6cm;
- sbrinamento dell'evaporatore mediante circuito di gas caldo (assenza di resistenza elettrica);
- centralina elettronica di controllo a doppia regolazione con algoritmo automatico;
- resistenza elettrica inserita nella cornice della porta per l'eliminazione della condensa;
- n.1 porta con impugnatura ergonomica e guarnizione magnetica facilmente estraibile;
- cella con angoli arrotondati per facilitare la pulizia;
- piedini regolabili in acciaio inox AISI 304;
- dimensioni esterne: cm72x80x202h;
- capacità: 700lt.;
- n.1 allestimento n.20 coppie guide passo 3.5cm per teglie/griglie 60x40cm (TEGLIE/GRIGLIE ESCLUSE);
- peso netto: 80Kg;
- tensione: 230V 1N;
- frequenza: 50Hz;
- consumo energia elettrica: 0.4Kw;
- temperatura di esercizio: -6°/+40°C ;
- tipo refrigerante: R290.

#### Caratteristiche sistema di controllo:

- il sistema di controllo può gestire 3 funzioni principali: caldo, freddo, mantenimento;
- ogni funzione principale ha diverse sottofunzioni e impostazioni per controllare temperatura, tempi, ventilazione, purezza dell'aria;
- nella schermata iniziale sono presenti alcuni programmi creati dal produttore, ma l'operatore ne può creare di nuovi per soddisfare le sue esigenze concatenando le funzioni primarie come meglio crede;
- è possibile creare programmi per scongelare, sanificare alimenti e utensili, per trasformare determinati alimenti grazie alle funzioni primarie e secondarie come ad esempio lievitare, essiccare, etc.

Sistema di controllo remoto (espansione per tele gestione):

- il sistema di controllo una volta abilitato dall'abbonamento può dialogare con un web server in maniera bidirezionale;
- il software offre infinite possibilità di settaggio in funzione degli alimenti da mantenere o modificare, gestisce un sistema di controllo delle temperature di mantenimento HACCP;
- il software è dotato anche di un sistema di assistenza che, se configurato con abbonamento con il centro assistenza, trasmette gli allarmi ed avvisa l'assistenza o il manutentore della anomalia;
- è possibile verificare e scaricare tutti i dati HACCP, eventi ed in più visualizzare il monitor della macchina, i suoi parametri e cosa sta facendo in tempo reale;
- inoltre, inserito un indirizzo di posta elettronica, può inviare eventuali messaggi di allarme, fermo macchina ecc.;
- ad un livello successivo che è riservato al tecnico/installatore è possibile anche modificare i parametri e comandare la macchina da remoto in tutte le sue funzioni principali;
- è anche possibile da area dedicata su web server attingere alle registrazioni eventi della macchina e poterli utilizzare come finestra di dialogo con altro sistema/software gestionale, logistico, di qualità che l'operatore utilizza;
- per l'attivazione dell'assistenza a distanza con l'esterno si ha necessità di una connessione WiFi o cavo fisso a router.

Accessori inclusi:

- n.1 schermo touch screen da 7";
- n.1 allestimento n.20 coppie guide passo 3.5cm per teglie/griglie 60x40cm (TEGLIE/GRIGLIE ESCLUSE);

Optional:

- griglia plastificata rilsan GN2/1 (cm53x65) (codice GR.21);
- griglia in acciaio inox GN2/1 (cm53x65) (codice GR.21I);
- coppia guida per griglia (codice CG.21);
- kit n.4 ruote (n.2 con freno) (codice KT.2);
- chiusura porta con chiave (codice 7060);
- faretto a LED porta aperta (codice 2350);
- allestimento n.16 coppie guide passo 7.5cm

- (codice KP.1);
- griglia in acciaio inox cm60x40 (codice HGR.64I);
- supplemento n.1 anta vetro e maniglia inox blu con illuminazione interna LED self service (codice SVM1);
- cassetta in polietilene alimentare (codice BCP.1);
- coperchio per bacinelle (codice BCC.1);
- supplemento controllo remoto base, visualizzazione da remoto di tutti i parametri macchina, compreso le registrazioni HACCP ed esportazione dati, abbonamento annuale (codice CRB annuale);
- supplemento controllo remoto base, visualizzazione da remoto di tutti i parametri macchina, compreso le registrazioni HACCP ed esportazione dati, abbonamento permanente (codice CRB permanente);
- supplemento controllo remoto avanzato, oltre i servizi dell'abbonamento base, in più è possibile da parte di un tecnico di modificare i parametri da remoto e di essere avvertito via mail di eventuali anomalie, abbonamento annuale (comprende il servizio ma non la manodopera del tecnico) (codice CRBA annuale);
- supplemento controllo remoto avanzato, oltre i servizi dell'abbonamento base, in più è possibile da parte di un tecnico di modificare i parametri da remoto e di essere avvertito via mail di eventuali anomalie, abbonamento permanente l'abbonamento (comprende il servizio ma non la manodopera del tecnico) (codice CRBA permanente);
- piano a ganciera 2 tubi per livello (montata al posto della griglia) (codice PG2T)