



BONGARD

Always by your side



ARMADIO A TEGIE COMBINATO ABBATTITORE E CONSERVATORE





Capacità

- da 2 (KRYO 20) a 8 porte (KRYO 80)
- da 28 a 148 vassoi da 400 x 600 mm,

Distanza 75 mm, regolabile con

un passo di 37,5 mm

- Capacitivo elettronico

interfaccia tattile

- Rilevatore di apertura automatica della porta
- La ventola si ferma all'apertura delle porte

FERMENTAZIONE/CONSERVAZIONE

UNITA' CONSERVAZIONE A TEGLIE

Utilizzo

L'unità di conservazione a portata di mano per uso professionale KRYO è progettata esclusivamente per conservare i prodotti dopo la surgelazione.

Principio di funzionamento

Dopo la surgelazione, i prodotti vengono conservati nell'unità di conservazione ad una temperatura di -18°C / -22°C . Il controllo gestisce la temperatura e la visualizza durante il ciclo in corso.

Caratteristiche speciali del KRYO

- Interfaccia elettronica touch capacitiva
- Evaporatore che consente di aumentare la capacità di stoccaggio dell'unità di conservazione. Sostituzione dell'unità

Costruzione

- Involucro e porta: pannelli isotermeici spessore 80 mm iniettati ad alta densità 42 kg/m^3 , spessore 90 mm per il pavimento.
- Pannelli rivestiti all'interno dell'apparecchiatura con lamiera di acciaio inox, all'esterno con lamiera di acciaio elettrozincato immerso a caldo rivestito con film in PVC alimentare
- Pannelli in lamiera dell'evaporatore in acciaio inox
- Pannello di rivestimento sulla parte superiore dell'attrezzatura
- Porte dotate di guarnizione magnetica e sistema di ritorno porta a molla, facili da rimuovere senza attrezzi
- Attrezzatura montata su piedini in acciaio inox regolabili da 150 a 200 mm
- Alimentazione 400 V (3PH + N + G)
- Unità ermetica per installazione remota fino a 8 metri di distanza
- Cambio rapido della direzione della maniglia della porta sul posto

L'apparecchiatura deve essere installata in un luogo ventilato, con una temperatura ambiente compresa tra 13°C e 30°C .

Note importanti opzioni

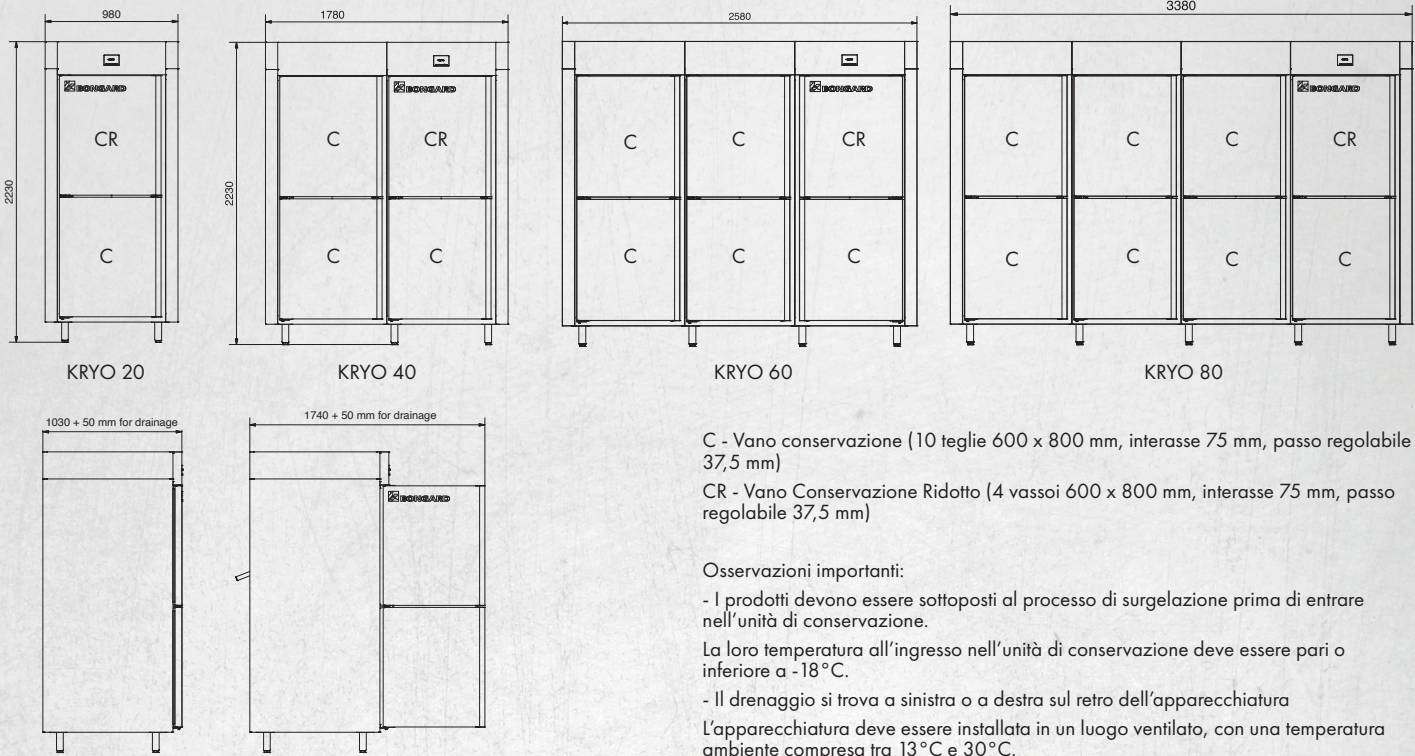
- Detrazione per mancata consegna dell'unità (KRYO 20-40)
- Detrazione per mancata consegna dell'unità (KRYO 60-80)
- Unità remota 8-20 metri lineari per KRYO 20-40
- Unità remota 8-20 metri lineari per KRYO 60-80

Vantaggi

- Moduli di conservazione con 1 unità di refrigerazione e 1 unità di controllo
- Pannelli assemblati tramite ganci
- Griglie con ganci e guide portavassoi rimovibili, in acciaio inox (interasse 37 mm)
- Cavi scaldanti facilmente accessibili intorno alle porte
- KRYO può essere ampliato in base alle vostre esigenze
- Installazione di refrigerazione (R 452A)

KRYO CAMERA DI CONSERVAZIONE A TEGLIE

dati tecnici



caratteristiche generali					
Modelli		KRYO 20	KRYO 40	KRYO 60	KRYO 80
Altezza					
Frontale (SENZA unità frigo) min-max dipende dal settaggio	(mm)	2230 - 2280			
Frontale (CON unità frigo) min-max dipende dal settaggio	(mm)	2470 - 2520			
Spessore					
Frontale	(mm)	980	1780	2580	3380
Profondità					
Interno	(mm)	800			
Esterno	(mm)	1030			
	(mm)	1030+ 50 mm (scarico condensa)			
Porta aperta	(mm)	1740+ 50 mm (scarico condensa)			
Min. altezza della camera di cottura con unità montata 2,700 mm					

Tipo	numero di teglie 400 x 600 mm	numero di teglie 600 x 800
KRYO 20	28	14
KRYO 40	68	34
KRYO 60	108	54
KRYO 80	148	74

KRYO CAMERA DI CONSERVAZIONE A TEGLIE

dati tecnici

caratteristiche energetiche					
Modelli		20	40	60	80
capacità connessione elettrica					
unità standard	(ch)	1.5	2	2	3
scongela mentp	(kW)			2.6	
serpentina	(kW)	0.07	0.14	0.21	0.28
potenza di collegamento	(kW)	5	6	6	8
Ø valvola di suzione				5/8"	
Ø valvola scarico liquido				3/8"	
spessore minimo consigliato per la schiuma isolante	(mm)			19	
Quantità R452A gas (a seconda della distanza del gruppo)	(kg)	1.5	1.5	1.5	1.5
dimensioni unità					
Altezza	(mm)	450	440	440	440
Spessore	(mm)	520	520	520	520
Profondità	(mm)	610	620	620	620
peso unità	(kg)	46	57	57	57
potenza refrigerante a -30°C/+32°C	(kW)	1.08	1.65	1.65	1.96
scarico condense	(mm)			Ø 32	
Voltaggio				400 V (3-phase + N + T)	



Capacità

- 1 porta abbattitore e da 3 (KRYO 31) a 7 (KRYO 71) porte di conservazione
- Abbattitore con 9 teglie da 400 x 600 mm, interasse 75 mm, regolabile con un passo di 25 mm
- Unità di conservazione da 28 a 148
- Teglie da 400 x 600 mm, passo 75 mm, regolabili con passo 37,5 mm
- Interfaccia elettronica touch
- Capacitivo elettronico per l'abbattitore (di serie)

FERMENTAZIONE/CONSERVAZIONE

UTILIZZO

L'unità di abbattimento e conservazione da portata KRYO+ per uso professionale è progettata esclusivamente per il raffreddamento e il congelamento rapido dei prodotti prima della conservazione.

PRINCIPI DI FUNZIONAMENTO

In un'unica apparecchiatura gli utenti possono raffreddare, congelare e conservare i propri prodotti. Una volta raggiunta la temperatura impostata, KRYO+ la regola per 24 ore e alla fine del ciclo passa automaticamente alla modalità conservazione. Le teglie potranno poi essere spostate dall'abbattitore al vano di conservazione.

CARATTERISTICHE SPECIALI

ABBATTITORE

- TURBINE SPECIALI DI SURGELAZIONE
- SBRINAMENTO MANUALE TRAMITE VENTILAZIONE A PORTA APERTA
- PROGRAMMA DI SURGELAZIONE E RAFFREDDAMENTO IN MODALITÀ TIMER O SENSORE PIN
- SEGNALE ACUSTICO DI FINE CICLO
- VISUALIZZAZIONE ALTERNATIVA DELL'ORA E DELLA TEMPERATURA MISURATE DAL SENSORE DI TIPO PIN
- PASSAGGIO AUTOMATICO ALLA MODALITÀ CONSERVAZIONE AL TERMINE DEL CICLO DI CONGELAMENTO O ABBATTIMENTO (MAX 24H)
- NELL'ABBATTITORE LE PORTE NON SONO REVERSIBILI

UNITÀ DI CONSERVAZIONE

- SBRINAMENTO AUTOMATICO E/O SBRINAMENTO MANUALE REGOLABILE
- EVAPORATORE CHE CONSENTE DI AUMENTARE LA CAPACITÀ DI STOCCAGGIO DELL'UNITÀ DI CONSERVAZIONE MEDIANTE L'AGGIUNTA DI MODULI.
- SOSTITUZIONE DELL'UNITÀ NECESSARIA A SECONDA DEI MODELLI
- LE PORTE DELL'UNITÀ DI CONSERVAZIONE SONO REVERSIBILI

CONSTRUZIONE

- Chiusura: pannelli isotermitici spessore 80 mm iniettati con schiuma di poliuretano espanso ad alta densità 42 kg/m³ per i pannelli della porta, spessore 90 mm per il pavimento
- Pannelli rivestiti all'interno dell'apparecchiatura con lamiera di acciaio inossidabile e all'esterno con lamiera di acciaio elettrozincato zincato a caldo rivestito con film in PVC alimentare da 120 µ
- Pannelli in lamiera dell'evaporatore di conservazione-abbattimento in acciaio inox
- Pannello di rivestimento sulla parte superiore dell'attrezzatura
- Porte dotate di guarnizione magnetica e sistema di ritorno porta a molla, facili da rimuovere senza attrezzi
- Cavi scaldanti facilmente accessibili intorno alle porte
- Sportello di sicurezza lato abbattitore per consentire il mantenimento della temperatura del prodotto per 24 ore, in caso di malfunzionamento dell'unità di conservazione
- Piedini regolabili da 150 a 200 mm
- Alimentazione 400 V (3PH + N + G)
- Unità ermetica per installazione remota fino a 8 metri di distanza.

OPZIONI

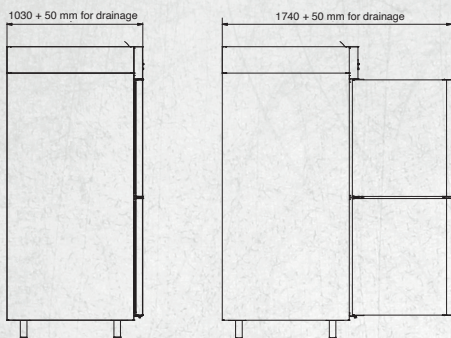
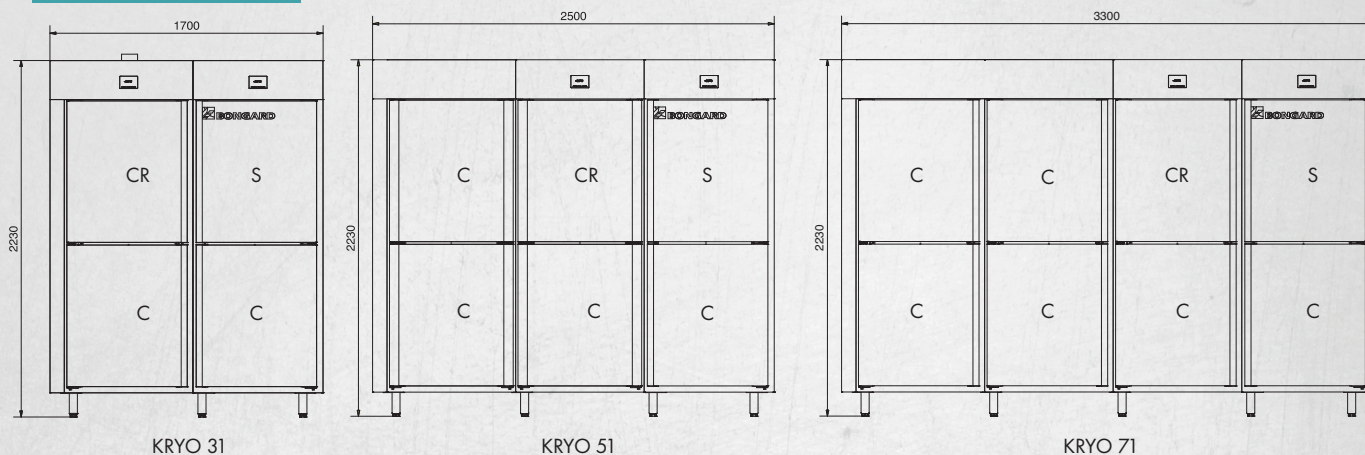
- Fornito senza unità (KRYO 31)
- Fornito senza unità (KRYO 51 -71)
- Unità remota 8 -20 metri lineari per KRYO 31 (per entrambe le unità)
- Unità remota 8 -20 metri lineari per KRYO 51-71 (per entrambe le unità)

Vantaggi

- Surgelazione e conservazione
- Risparmio di spazio
- Risparmio di tempo
- 2 celle indipendenti con 2 unità e 2 controlli completamente autonomi
- Gestione guasti (unità di refrigerazione, sensore, porta aperta, sbrinamento)
- Rilevatore di apertura automatica della porta
- Le ventole si fermano all'apertura delle porte
- Pannelli assemblati tramite ganci
- KRYO può essere espanso fino a 7 porte
- Griglie con ganci e guide portavassoi rimovibili, in acciaio inossidabile (distanza 37,5 mm)
- Installazione di refrigerazione (R 452A)

KRYO ARMADIO A TEGLIE COMBINATO ABBATTITORE E CONSERVATORE

dati tecnici



S - Vano conservazione (9 vassoi 400 x 600 mm, interasse 75 mm, regolabile passo 25 mm)
 C - Vano conservazione (10 teglie 600 x 800 mm, interasse 75 mm, passo regolabile 37,5 mm)
 CR - Vano Conservazione Ridotto (4 vassoi 600 x 800 mm, interasse 75 mm, passo regolabile 37,5 mm)
 Osservazioni importanti:
 - I prodotti devono essere sottoposti al processo di surgelazione prima di entrare nell'unità di conservazione.
 La loro temperatura all'ingresso nell'unità di conservazione deve essere pari o inferiore a -18°C.
 - Il drenaggio si trova a sinistra o a destra sul retro dell'apparecchiatura
 L'apparecchiatura deve essere installata in un luogo ventilato, con una temperatura ambiente compresa tra 13°C e 30°C.

caratteristiche generali				
Modelli		KRYO 31	KRYO 51	KRYO 71
Altezza				
Frontale (SENZA unità frigo) min-max dipende dal settaggio	(mm)	2230 - 2280		
Frontale (CON unità frigo) min-max dipende dal settaggio	(mm)	2470 - 2520	2570 - 2620	2570 - 2620
Spessore				
Frontale	(mm)	1700	2500	3300
Profondità				
Interno	(mm)	800	800	800
Esterno	(mm)	1030+ 50 mm (scarico condensa)		
Porta aperta	(mm)	1740+ 50 mm (scarico condensa)		

Tipo	numero di teglie 400 x 600	numero di teglie 600 x 800	numero di teglie 400 x 600
KRYO 31	48	24	9
KRYO 51	88	44	9
KRYO 71	128	64	9

Min. altezza della camera di cottura con unità montata 2,700 mm

KRYO ARMADIO A TEGLIE COMBINATO ABBATTITORE E CONSERVATORE

dati tecnici

caratteristiche energetiche					
Modelli		abbattitore	conservatore		
		31-51-71	31	51	71
capacità connessione elettrica					
unità standard	(ch)	2	2	2	3
scongela mentp	(kW)	-	2.6	2.6	2.6
serpentina	(kW)	0.035	0.105	0.175	0.245
potenza di collegamento	(kW)	-	8	8	8
Ø valvola di suzione		5/8"	5/8"	5/8"	7/8"
Ø valvola scarico liquido		3/8"	3/8"	3/8"	3/8"
spessore minimo consigliato per la schiuma isolante	(mm)	19			
Quantità R452A gas (a seconda della distanza del gruppo)	(kg)	1.5	1.5	1.5	1.5
dimensioni unità					
Altezza	(mm)	440	440	540	540
Spessore	(mm)	520	520	520	520
Profondità	(mm)	610	610	630	630
peso unità	(kg)	57	57	79	79
potenza refrigerante a -30°C/+32°C	(kW)	1.96	1.65	1.65	1.96
scarico condense	(mm)	Ø 32			
Voltaggio		400 V (3-phase + N + T)			



BONGARD

Always by your side

.....
distribuito da:

Esmach Ali Group S.r.l.
Via Vittorio Veneto 143
36040 Grisignano di Zocco (VI) I

Tel. +39 0444 419777
Fax +39 0444 419708
www.esmach.com
.....

ESMACH 

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence