FT5.20 ABBATTITORE SURGELATORE

CARATTERISTICHE DESCRITTIVE

- SPESSORE ISOLAMENTO 70 mm
- TOUCH SCREEN 7" CON MEMORIA RICETTE
- PRESA USB PER IL DOWNLOAD DEI DATI
- ACCIAIO INOX AISI 304
- SPIGOLI ARROTONDATI
- VANO MANUTENZIONE FACILMENTE ACCESSIBILE
- EVAPORATORE CON TRATTAMENTO CATAFORESI
- PIEDINI REGOLABILI
- SCARICO SUL FONDO CON VASCHETTA RACCOLTA DI SERIE
- CERNIERA A DX DI SERIE (CERNIERA A SX SU RICHIESTA)
- GAS REFRIGERANTE R452A (SU RICHIESTA R448A, R449A)
- SUPPORTO TEGLIA BIVALENTE GN 1/1 O EN 60X40
- PASSO TEGLIE 65 mm

EVOX

ACCESSORI

ACC 509
Sonda cuore riscaldata

ACC 510
Sonda cuore multipoint

ACC 110
Sterilizzatore a ozono

ACC 155
Adattatore Appoggio Forno

ACC 154
Adattatore Appoggio Forno Rational

ACC 140
Kit 4 Ruote

ACC 135
Apertura Porta Sx

ACC 147
Luce Led

ACC 800/1
Maggiorazione Portateglie EN 60X40

Supplemento voltaggio speciale

ACC 125
Kit per connessione WI-FI

ACC 126
Connessione al portale Sinofcold Cloud, con validità 3 anni

CONDIZIONI AMBIENTALI

+32°C	60% UR

SPECIFICHE SECONDO prEN 17032

Abbattimento (+65°C / +10°C)		Surgelazione (+65°C / -18°C)	
Capacità max.	Tempo	Capacità max.	Tempo
20 kg	120 min	12 kg	260 min

CONSUMI (prEN 17032)

Abbattimento	Surgelazione
+90°C / +3°C	+90°C / -18°C
0,12 kWh/kg	0,40 kWh/kg

GAS REFRIGERANTE

Tipo	GWP	Carica
R452A	2141	1 kg
R448A	1387	1 kg
R449A	1397	1 kg

SIN OF COLD®

FT5.20 ABBATTITORE SURGELATORE

EVOX

DATI GENERALI

	FT5.20	FT5.20W	FT5.20R	FT5.20WR	FT5.20SG	FT5.20SGCO$_2$
Modello						
Versione	ARIA	ACQUA	REMOTO	REMOTO H_2O	SENZA GRUPPO	SENZA GRUPPO (CO_2)
Capacità	5 GN 1/1 5 EN 60X40	5 GN 1/1 5 EN 60X40	5 GN 1/1 5 EN 60X40	5 GN 1/1 5 EN 60X40	5 GN 1/1 5 EN 60X40	5 GN 1/1 5 EN 60X40
Abbattimento	20 kg +90°C → +3°C 90 min	20 kg +90°C → +3°C 90 min	20 kg +90°C → +3°C 90 min	20 kg +90°C → +3°C 90 min	20 kg +90°C → +3°C 90 min	20 kg +90°C → +3°C 90 min
Surgelazione	12 kg +90°C → -18°C 240 min	12 kg +90°C → -18°C 240 min	12 kg +90°C → -18°C 240 min	12 kg +90°C → -18°C 240 min	12 kg +90°C → -18°C 240 min	12 kg +90°C → -18°C 240 min
Tensione standard	230 V / 1 Ph 50 Hz	230 V / 1 Ph 50 Hz	230 V / 1 Ph 50 Hz	230 V / 1 Ph 50 Hz	230 V / 1 Ph 50 Hz	230 V / 1 Ph 50 Hz
Potenza assorbita	1,3 kW / 7,0 A	1,3 kW / 7,0 A	1,3 kW / 7,0 A	1,3 kW / 7,0 A	0,6 kW / 3,5 A	0,6 kW / 3,5 A
HP	1,1 HP	1,1 HP	1,1 HP	1,1 HP	•	•
Rumorosità	<70 dB	<70 dB	<70 dB	<70 dB	<70 dB	<70 dB
Resa Frigorifera -10°C	1.750 W Evap. -10°C Cond. +45°C	1.750 W Evap. -10°C Cond. +45°C	1.750 W Evap. -10°C Cond. +45°C	1.750 W Evap. -10°C Cond. +45°C	1.750 W Evap. -10°C Cond. +45°C	1.750 W Evap. -10°C Cond. +45°C
Resa Frigorifera -30°C	1.750 W Evap. -30°C Cond. +45°C	1.750 W Evap. -30°C Cond. +45°C	1.750 W Evap. -30°C Cond. +45°C	1.750 W Evap. -30°C Cond. +45°C	1.750 W Evap. -30°C Cond. +45°C	1.750 W Evap. -30°C Cond. +45°C
Dimensioni	798 x 737 x 835/865 mm	798 x 737 x 835/865 mm	798 x 737 x 835/865 mm	798 x 737 x 835/865 mm	798 x 737 x 835/865 mm	798 x 737 x 835/865 mm
Peso	105 kg	105 kg	105 kg	105 kg	75 kg	75 kg
Allestimento	PURE KLIMA EXPERIENCE	PURE KLIMA EXPERIENCE	PURE KLIMA EXPERIENCE	PURE KLIMA EXPERIENCE	PURE KLIMA EXPERIENCE	PURE

SIN OF COLD®

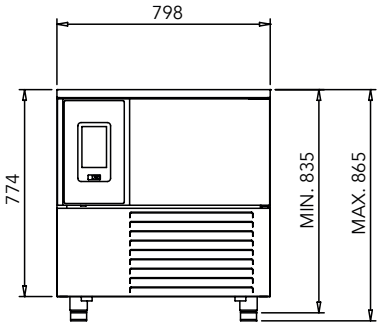
FT5.20 ABBATTITORE SURGELATORE

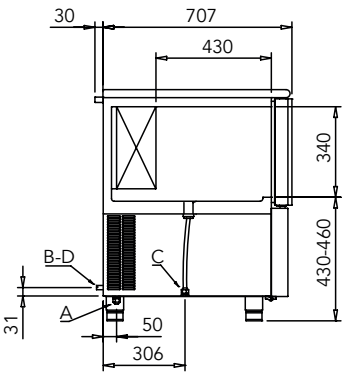
ALLESTIMENTI

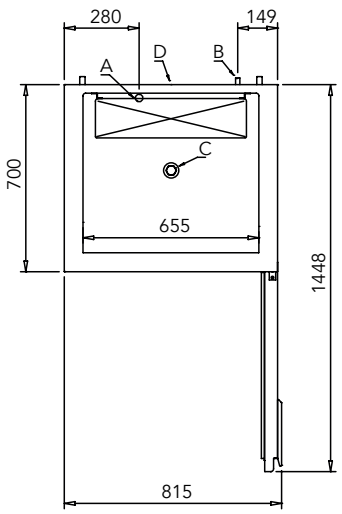
PURE -40°C +10°C	KLIMA -40°C +65°C	EXPERIENCE -40°C +85°C	
●	●	●	Abbattimento positivo (+3°C)
●	●	●	Surgelazione (-18°C)
○	●	●	Mantenimento caldo (+65°C)
●	●	●	Mantenimento positivo (+3°C)
●	●	●	Mantenimento negativo (-18°C)
●	●	●	Decongelamento
○	●	●	Lievitazione fermalievita
○	●	●	Cristallizzazione cioccolato
○	●	●	Essicazione
○	●	●	Yogurt
○	○	●	Pastorizzazione
○	●	●	Cottura a bassa temp. con vapore (+65°C)
○	○	●	Cottura a bassa temperatura (+85°C)
○	○	●	Sanificazione a vapore camera
○	○	●	Cook and chill
●	●	●	Sanificazione pesce

EVOX

DIMENSIONI







COLLEGAMENTI

A Connessione elettrica B Collegamento idrico (su richiesta) C Scarico condense D Collegamento frigorifero (su richiesta)