EVOLUTION 14T COMBI CHILL R452A

IT

Struttura in acciaio inox AISI 304; finitura esterna satinata scotch-brite; spessore di isolamento pari a 60mm, con schiumatura ad alta densità (40 kg/mc) senza HFC; piedini in acciaio inox regolabili; cella con angoli interni arrotondati per una perfetta pulizia ed igienicità; griglie in filo facilmente rimovibili per il contenimento di bacinelle GN 1/1 o 60x40; circolazione frontale dell'aria all'interno del vano tecnico, per una distribuzione uniforme dei flussi; porte reversibili auto-chiudenti a molla, dotate di guarnizione magnetica asportabile; micro-porta per fermare la ventola a porta aperta; sonda al cuore di serie disponibile anche nella versione riscaldata; alimentazione a 400V/50Hz trifase.

EN

Stainless steel AISI 304 monocoque structure; scotch-brite external satin finish; 60 mm high density HFC free polyurethane foam insulation (40kg/m3); stainless steel adjustable feet; cell with rounded internal edges for a perfect cleaning and hygiene; easily removable wire grids for GN 1/1 or 60x40 containers; frontal air circulation inside the technical compartment for a uniform distribution of the flows; reversible spring return door with removable magnetic gasket; door switch to stop the fan when the door is open; core probe available also in the heated version; standard power supply 400V/50Hz three-phase.

FR

Structure à caisse unique en acier inox AISI 304; finition extérieure satinée Scotch-brite; épaisseur d'isolation par injection de mousse polyuréthane à haute densité (40 kg/m3) sans HFC de 60 mm; pieds réglables en acier inox; chambre froide avec angles internes arrondis pour un nettoyage et une hygiène parfaits; grilles métalliques facilement amovibles pour le stockage des bacs GN 1/1 ou 60x40; circulation frontale de l'air à l'intérieur du compartiment technique pour une répartition uniforme des flux; porte réversible avec retour à ressort avec joint magnétique amovible; micro-porte pour arrêter le ventilateur lorsque la porte est ouverte; sonde à piquer de série même dans la version chauffé; alimentation standard 400V/50Hz trois phase.

DE

Monocoque-Ausführung aus Edelstahl AISI 304 mit satinierten Außenflächen (Scotch-Brite); 60 mm starke Isolierung aus hochverdichtetem Polyrethanschaum (40kg/m3) ohne HFC; Stellfüße aus Edelstahl; Kühlzelle mit abgerundeten Innenecken für eine einfache Reinigung und optimale Hygiene; leicht herausnehmbare Roste für Behältern GN 1/1 oder 60x40; frontales Umlauf der Luft im Maschinenfach für eine gleichmäßige Verteilung des Luftstroms; Federbelastete umkehrbare Tür mit abnehmbarer Magnetdichtung; Türschalter zum ausschalten des Gebläse bei offener Tür; Kerntemperaturfühler als Standardausstattung, auch beheizt lieferbar; Standard Spannung 400V/50Hz dreiphasig.

ES

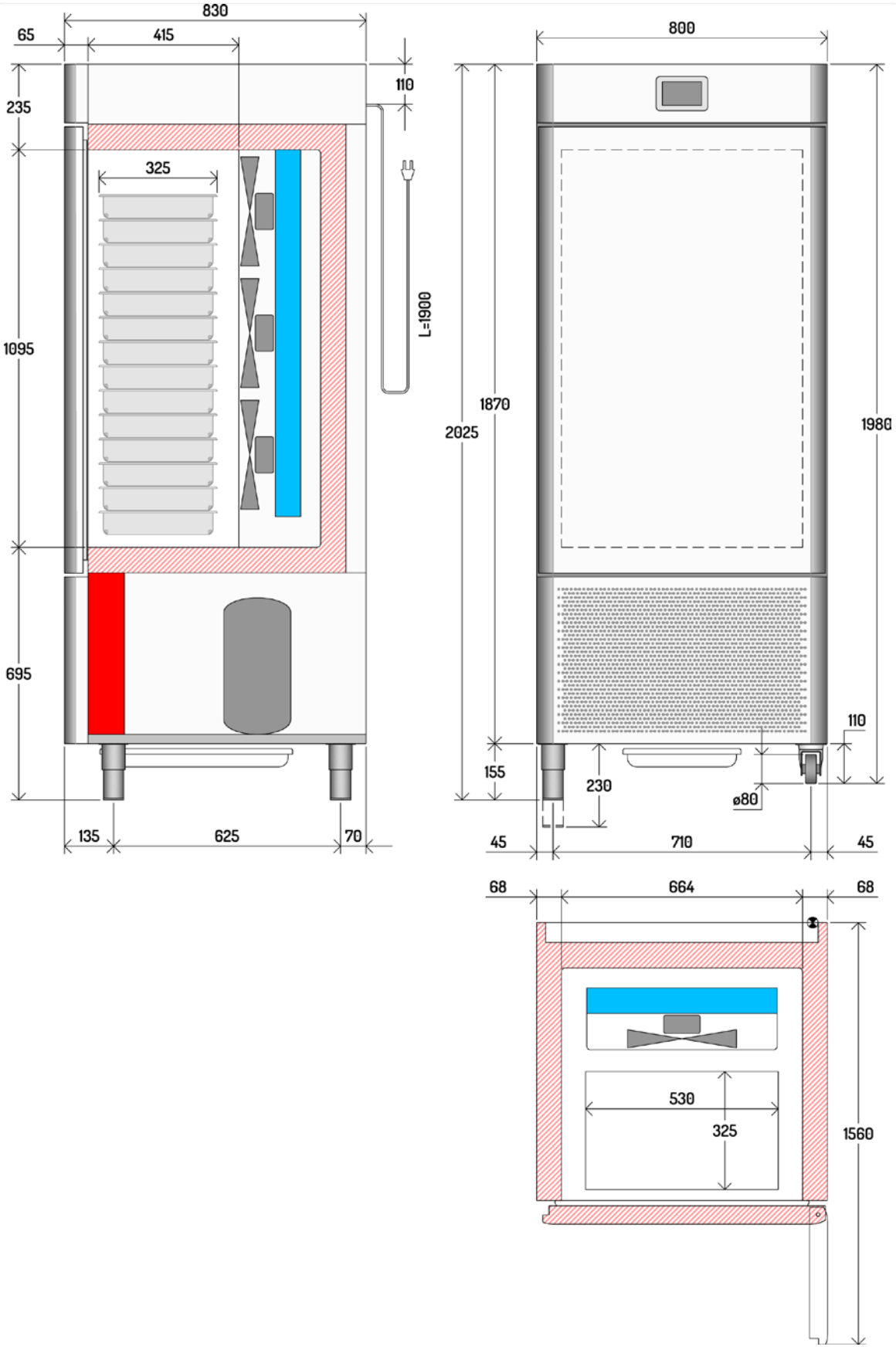
Estructura monocasco de acero inoxidable AISI 304; acabado exterior satinado scotch-brite; espesor de aislamiento 60 mm con espuma de poliuretano de alta densidad (40 kg/m3) sin HFC; piés ajustable de acero inoxidable; cámara con equinas interiores redondeadas para un perfecta limpieza; fácil acceso al evaporador para facilitar la limpieza; rejillas de alambre fácilmente desmontable para la contención de cubetas GN 1/1 o 60x40; circulación frontal del aire dentro del compartimento técnico para una distribución uniforme de los flujos; puerta reversible con retorno por resorte y equipada con junta magnética extraíble; micro puerta para detener el ventilador cuando la puerta está abierta; sonda de núcleo estándar también disponible en la versión calentada; alimentación 400V/50Hz trifásica.



Il costruttore si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso.
The manufacturer reserves the rights to modify its products without prior notice.
Le constructeur se réserve le droit d'apporter des modifications aux produits sans préavis.
Veränderungen an den Produkten können vom Hersteller ohne Vorankundigung vorgenommen

ILSA S.p.A
Via Ferrovia, 31
I - 31010 Castello Roganzuolo di San Fior (Tv)
ITALY
Tel. +39 0438 4905
Fax +39 0438 400791

CE



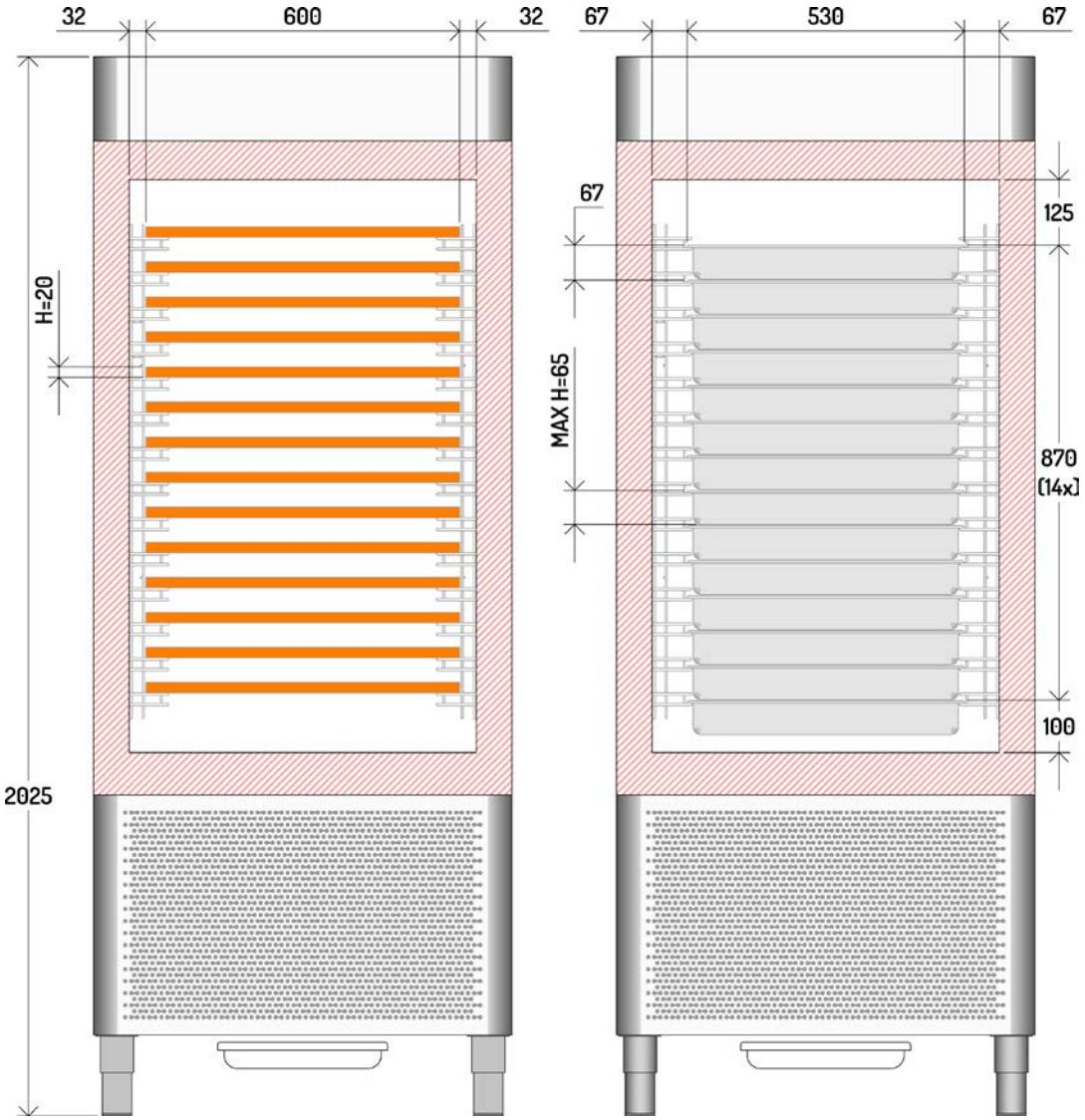
Il costruttore si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso.
The manufacturer reserves the rights to modify its products without prior notice.
Le constructeur se réserve le droit d'apporter des modifications aux produits sans préavis.
Veränderungen an den Produkten können vom Hersteller ohne Vorankundigung vorgenommen

ILSA
S.p.A

Via Ferrovia, 31
I - 31010 Castello Roganzuolo
di San Fior (Tv)
ITALY

Tel. +39 0438 4905
Fax +39 0438 400791

CE



Il costruttore si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso.
The manufacturer reserves the rights to modify its products without prior notice.
Le constructeur se réserve le droit d'apporter des modifications aux produits sans préavis.
Veränderungen an den Produkten können vom Hersteller ohne Vorankundigung vorgenommen

ILSA
S.p.A

Via Ferrovia, 31
I - 31010 Castello Roganzuolo
di San Fior (Tv)
ITALY

Tel. +39 0438 4905
Fax +39 0438 400791

CE

ABBATTITORI / SURGELATORI DI TEMPERATURA
BLAST CHILLERS / SHOCK FREEZERS
CELLULES DE REFROIDISSEMENT / SURGELATION
SCHNELLKÜHLER / SCHOCKFROSTER
ABATIDOR DE TEMPERATURA

EVOLUTION 14T COMBI CHILL R452A

06/2018 - 00

Modello - Model - Model - Gerätetyp - Modelo		CRM14
		
COMBI CHILL		R452A
Descrizione - Description - Description - Beschreibung - Descripción		**14T 1/1**
Tipo di teglie - Trays type - Type de plateaux - Blechetyp - Tipo de fuentes		GN 1/1 - 600x400
Capacità Massima - Teglie H=40 - Max load capacity - Trays H=40 - Capacitè maximale - Plateaux H=40 Fassungvermögen - Bleche H=40 - Número máximo de fuentes H=40	N°	14
Interasse Teglie - Grids Trays - Pas des Plateaux - Blecheabsatz - Intereje fuentes	mm	67
Ciclo Positivo - Positive cycle - Cycle positif - Positiver Zyklus **(+90° ... +3°)**	kg	**55**
Ciclo Negativo - Negative cycle - Cycle negatif - Negativer Zyklus **(+90° ...-18°)**	kg	**35**
Ciclo di Scongelamento - Thawing Cycle - Cycle de Decongelation - Auftaufunktion		●
Ciclo di Lievitazione - Proving cycles - Cycle de fermenation - Gär funktion		●
Ciclo di Lenta Cottura - Slow Cooking Cycle - Cycle de cuisson lente - Zyklus de Niedertemperaturgarens		●
Dimensioni esterne - External Dimension - Dimensions externes - ußenabmessungen - Dimensiones esternas		
Lunghezza - Width -Largeur - Breite - Anchura	mm	800
Profondità / con porte aperte - Depth / with open doors Profondeur avec portes ouverte Tiefe/mit geöffneter Tü - Profundidad / con puerta abierta	mm	825/1585
Altezza - Height - Hauteur - Höhe - Altura	mm	2025
Dimensioni interne - Internal Dimension - Dimensions internes - Innenabmessungen - Dimensiones internas		
Lunghezza - Width -Largeur - Breite - Anchura	mm	664
Profondità - Depth - Profondeur - Tiefe - Profundidad	mm	415
Altezza - Height - Hauteur - Höhe	mm	1095
Sbrinamento - Defrost - Dégivrages - Abtauen - Descongelación		Automatico a gas caldo Automatic by hot gas Automatique par gaz chaud Automatische durch heissem Gas Automático con gas caliente
Evaporazione acqua sbrinamento - Evaporation of defrost water - Evaporation eau de dégivrage Tauwasserverdunstung - Evaporación agua de condensación		Manuale - Manual Manuelle - Handentleerung - Manual
Compressor		
Model		B1.5-10.1Y
Potenza - Power - Puissance - Leistung	HP	2
T° Evaporation	°C	-10
Potenza frigorifera - Refrigerant Power - Puissance frigorifique - Kälteleistung	watt	5800
Refrigerante - Refrigerant type - Réfrigérant type - Kältemitteltyp - Refriante	GWP	R452A (GWP 2140)
Quantità di refrigerante - Refrigerant quantity - Quantité de réfrigérant - Käaltemittelmenge	gr	2300
Classe Climatica - Climate Class - Classe Climatique - Klima Classe		+16°C ... +32°C
Potenza assorbita - Total Power - Puissance - Leistung - Potencia	W - A	3000
Tensione alimentazione - Supply Voltage - Tension d'alimentation - Anschlussspannung - Alimentación	V	400V 3N~ 50Hz
Potenza Riscaldamento - Heating Power - Puissance de chauffage - Heizleistung - Potencia de calefacción	W	1500
Peso Netto - Net weight - Poids net - Netto Gewicht - peso neto	kg	220 (245)

Il costruttore si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso.
The manufacturer reserves the rights to modify its products without prior notice.
Le constructeur se réserve le droit d'apporter des modifications aux produits sans préavis.
Veränderungen an den Produkten können vom Hersteller ohne Vorankündigung vorgenommen

ILSA S.p.A
Via Ferrovia, 31
I - 31010 Castello Roganzuolo di San Fior (Tv)
ITALY
Tel. +39 0438 4905
Fax +39 0438 400791

CE