

NF101L



Abatidor/congelador multifunción-10 bandejas-NOW

Multifunction, 10 GN1/1-EN60x40 containers. Temperature range -40°C - +85°C. Main functions: blast chilling, freezing, slow cooking, holding, proving and retarder-proving, defrosting, drying, pasteurisation, storage and many more. 7" touch display PCB and USB. Adjustable humidity. Probe with 3 sensors, with heating. Preset for connectivity to APOLINK portal.



Información general

Nombre/marca del proveedor	SAGI
Serie	NOW
Modelo del proveedor	NF101L
Categoría	abatidor-congelador multifunción
Especie	abatidor-congelador rápido de temperatura
Línea	restauración - pastry&bakery - ice-cream

Características técnicas

Rango de temperatura, °C	-40°C/+85°C alojamiento interior
Rendimiento +90°C ÷ +3°C (kg)	al corazón del producto, 50; en 90 minutos
Rendimiento +90°C ÷ -18°C (kg)	al corazón del producto, 25; en 240 minutos
Rendimiento +65°C ÷ +10°C (kg)	al corazón del producto, 25; ensayo EN 22042
Rendimiento +65°C ÷ -18°C (kg)	al corazón del producto, 25; con alimento de 5 cm de grosor
Consumo de energía, kWh/kg	0,09 (chilling) - 0,268 (freezing)
Medición consumo energético	EN 22042
Clase climática	5 (+40°C, 40% R.H.)
Refrigerante/GWP	R452A/2141
Carga de refrigerante, kg	1,5
LWA dB(A)	72
Válvulas	termostática, de compensación, solenoide línea líquido
Condensación	por aire; unidad de motor a bordo
Procedimiento de desescarche	por inversión de ciclo (gas caliente)
Evaporación de la condensación	automática mediante resistencia de hilo
Ajuste de ventilación	el ventilador se detiene al abrir la puerta (del 40% al 100%)

Abatidor/congelador multifunción-10 bandejas-NOW

ANGELO PO GRANDI CUCINE S.p.a. con socio unico
Zona Industriale Campolungo, 79/81 - 63100 Ascoli Piceno - Italy
www.sagispa.it | info@sagispa.it

Angelo Po S.p.a. reserves the right to make product changes and cannot be held responsible for omissions and/or errors.

1/3 PRINTED 07/05/2024 17:28:30



Ajuste de humedad	de 0% a 100% con sonda de humedad
Termostato de seguridad	cut-off 120°C
Conexión de agua	3/4"
Potencia frigorífica -23,3°C W	2526 cecomaf conditions
Potencia de calentamiento (W)	2000; en el frente de la batería para facilitar el mantenimiento
Frecuencia/tensión	400V 3N ~ 50 ±60 Hz
Potencia eléctrica, kW	4,5

Construcción

Estructura	monobloque con ángulos redondeados, perímetro de contacto de la puerta calentado automáticamente
Material exterior	en acero inox AISI 304
Material interior	en acero inox AISI 304
Fondo interior	embutido por estampado, dotado de orificio de vaciado
Perfiles de la estructura	Noryl para altas temperaturas
Espesor de aislamiento, mm	75 - HFO foam
Puerta	acero inoxidable AISI 304; con retenedor para mantenerla abierta y evitar que se formen malos olores
Junta de la puerta	de diez cámaras, magnética, fácil de cambiar
Bisagra standard	a la derecha/no reversible y provista de sistema de autocierre para aperturas inferiores a los 90°
Manilla	en toda la altura integrada en la puerta
Estructura interna	bastidor de acero inoxidable AISI 304
Posiciones (n.) / paso, mm	10/71,5
Evaporador	circuito cuatro; tratamiento anticorrosión por cataforesis y pintura en polvo
Easymaintenance	condensador accesible sin herramientas; contador inyecciones vapor para mantenimiento pulverizador
Microinterruptor magnético	sí, para la interrupción del motoventilador interior
Pies	de acero inox AISI 304 de altura regulable
Altura pies, mm	102 ÷ 164 (altura del aparato 1782 mm con patas ajustadas a 150 mm; altura máx 1796 mm, mín 1734 mm)

Control y funciones

Control	tarjeta electrónica situada en la puerta, USB, puerto de comunicación RS485
Actualización de software	con lápiz de memoria USB
Conectividad	con accesorio APOLINK para control a distancia; Industria 4.0
Display	pantalla táctil de 7" en color
Anomalía: señal de aviso	óptica y sonora
Idiomas	IT - EN - ES - DE - FR - NL - DK - PT
Funciones frías	Abatimiento Soft/Hard; Congelación Soft/Hard; Conservación; Pre enfriamiento; Infinity
Funciones calientes	Cocción lenta; Descongelación; Mantenimiento; Preheating; Secado; Pasteurización; Leudado
Ciclos automáticos	Abatimiento; Congelación; Cocción lenta; Cocción al vacío; Leudado

NF101L



Ciclos especiales	I.F.R.; Anisakis; Yogurt; Chocolate; Pasteurización; Secado; Pre enfriamiento; Preheating
Programas preferidos	100: 30 abatimiento; 30 congelación; 20 cocción lenta; 10 parar fermentación; 10 descongelación
Sistema HACCP	hasta un año de registro de un número ilimitado de sucesos
Alarmas (n.)	almacenamiento máximo de 40 sucesos

Equipamiento de serie

Sonda al corazón	calentada, 3 sensores, reconocimiento inteligente de sensor corazón; montada en dorso puerta
Cubeta de recogida de agua	de acero inoxidable situada debajo del aparato

Dimensiones y peso

Embalaje (AxPxA), cm	87,4x92,1x205,4
Dimensiones (AxPxA), cm	80,2x85,1x178,2
Medidas netas interiores (cm)	60x40x70 (AxPxA)
Peso bruto (kg)	225
Peso neto (kg)	200

Notas

Notas	*Información de Producto (Reglamento Delegado EU 2015/1095)
-------	---

Abatidor/congelador multifunción-10 bandejas-NOW

