

# NF51H



## Abatidor/congelador-bajo horno-20/10 kg/ciclo-NOW

Multifunción, 5 bandejas GN1/1. Predispuesto para la sobreposición hornos 6 y 10 niveles GN 1/1. Funciones principales: abatimiento, ultracongelación, cocción lenta, mantenimiento, fermentación y fermentación controlada, descongelación, secado, pasteurización, conservación, etc. Tarjeta de pantalla táctil de 7" y USB. Sonda con 3 sensores, calentable. Predisposición para conexión a portal APOLINK.



### Información general

Nombre/marca del proveedor	SAGI
Serie	NOW
Modelo del proveedor	NF51H
Categoría	abatidor-congelador multifunción
Especie	abatidor-congelador rápido de temperatura
Línea	restauración

### Características técnicas

Rango de temperatura, °C	-40°C/+85°C alojamiento interior
Rendimiento +90°C ÷ +3°C (kg)	al corazón del producto, 20; en 90 minutos
Rendimiento +90°C ÷ -18°C (kg)	al corazón del producto, 10; en 240 minutos
Rendimiento +65°C ÷ +10°C (kg)	al corazón del producto, 20; con alimento de 5 cm de grosor
Rendimiento +65°C ÷ -18°C (kg)	al corazón del producto, 10; ensayo EN 22042
Consumo de energía, kWh/kg	0,09 (chilling) - 0,299 (freezing)
Medición consumo energético	EN 22042
Clase climática	5 (+40°C, 40% R.H.)
Refrigerante/GWP	R452A/2141
Carga de refrigerante, kg	0,8
LWA dB(A)	72
Válvulas	termostática, 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-bajo horno-20/10 kg/ciclo-NOW

ANGELO PO GRANDI CUCINE S.p.a. con socio unico  
Zona Industriale Campolungo, 79/81 - 63100 Ascoli Piceno - Italy  
[www.sagispa.it](http://www.sagispa.it) | [info@sagispa.it](mailto: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 20/05/2024 00:26:18



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	825 ashrae conditions
Potencia de calentamiento (W)	1000; en el frente de la batería para facilitar el mantenimiento
Frecuencia/tensión	230V 1N~ / 50Hz
Potencia eléctrica, kW	1,5

## Construcción

Estructura	monobloque, perímetro de contacto de la puerta calentado automáticamente
Material exterior	en acero inox AISI 304
Material interior	en acero inox AISI 304
Fondo interior	estampado, dotado de orificio de vaciado
Perfiles de la estructura	Noryl para altas temperaturas
Espesor de aislamiento, mm	60 - HFO foam
Encimera de trabajo	25 mm de altura, ignífuga e hidrófuga
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	integrada
Estructura interna	bastidor de acero inoxidable AISI 304
Posiciones (n.)/ paso, mm	5/65
Evaporador	cuatro circuitos; tratamiento anticorrosión por cataforesis y pintura en polvo
Easymaintenance	acceso desde el frente - steam injection counter for nebuliser maintenance
Microinterruptor magnético	sí, para la interrupción del motoventilador interior
Pies	de acero inox AISI 304 de altura regulable
Altura pies, mm	73 ÷ 103 (altura máxima del producto 780 mm, mínima 750 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	colour 7" touch screen
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

Abatidor/congelador-bajo horno-20/10 kg/ciclo-NOW

# NF51H



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
Cubeta de recogida de agua	de acero inoxidable situada debajo del aparato

## Dimensiones y peso

Embalaje (AxPxAl), cm	106x92x97,5
Dimensiones (AxPxAl), cm	92,9x79,5x75
Medidas netas interiores (cm)	32,5x60x53,5 (LxPxH)
Peso bruto (kg)	135
Peso neto (kg)	120

## Notas

Notas	*Product Information (EN17032 – Commission Regulation EU 2015/1095)
-------	---

Abatidor/congelador-bajo horno-20/10 kg/ciclo-NOW

