

NF51H



Abbattitore/surgelatore-sottoforno-20/10 kg/c.-NOW

Multifunzione, 5 teglie GN1/1. Predisposto per sovrapposizione forno 6 o 10 livelli GN 1/1. Principali funzioni: abbattimento, surgelazione, lenta cottura, mantenimento, lievitazione e fermalievitazione, scongelamento, essiccazione, pastorizzazione, conservazione, e molto altro. Scheda Display touch 7" e USB. Sonda con 3 sensori, riscaldabile. Predisposto per la connettività al portale APOLINK.



Informazioni generali

Nome o marchio del fornitore	SAGI
Gamma	NOW
Modello del fornitore	NF51H
Categoria	abbattitore-surgelatore multifunzione
Tipo	abbattitore-surgelatore
Linea	ristorazione

Dati tecnici

Range di temperatura (°C)	-40°/+85°C vano interno
Resa da +90°C a +3°C (kg)	al cuore del prodotto, 20 - in 90 minuti
Resa da +90°C a -18°C (kg)	al cuore del prodotto, 10 - in 240 minuti
Resa da +65°C a +10°C (kg)	al cuore del prodotto, 20 - test EN 22042
Resa da +65°C a -18°C (kg)	al cuore del prodotto, 10 - test EN 22042
Consumo energetico, kWh/kg	0,09 (chilling) - 0,299 (freezing)
Misurazione consumo energetico	EN 22042
Classe climatica	5 (+40°C, 40% R.H.)
Refrigerante/GWP	R452A/2141
Carica refrigerante (kg)	0,8
LWA dB(A)	72
Valvole	termostatica, solenoide linea liquido
Condensazione	ad aria - unità motore a bordo
Sbrinamento	ad inversione di ciclo (gas caldo)
Evaporazione della condensa	automatica tramite resistenza a filo
Regolazione ventilazione	la ventola si ferma all'apertura della porta (dal 40% al 100%)

Abbattitore/surgelatore-sottoforno-20/10 kg/c.-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 05/05/2024 10:37:24



Regolazione umidità	da 0% a 100% con sonda umidità
Termostato di sicurezza	cut-off 120°C
Allacciamento idrico	3/4"
Potenza frigorifera a-23,3°C W	825 ashrae conditions
Potenza riscaldante (W)	1000 – posizionata sul fronte della batteria per facilitare la manutenzione
Frequenza/tensione	230V 1N~ / 50Hz
Potenza elettrica (kW)	1,5

Caratteristiche costruttive

Struttura	monoscocca, con perimetro battuta porta riscaldato automaticamente
Materiale esterno	acciaio inox AISI 304
Materiale interno	acciaio inox AISI 304
Fondo interno	diamantato, dotato di foro di scarico
Profili struttura	Noryl per alte temperature
Spessore di isolamento (mm)	60 - HFO foam
Piano di lavoro	alto 25 mm - ignifugo e idrifugo
Porta	in acciaio inox AISI 304 - fermoporta per mantenerla aperta evitando la formazione di cattivi odori
Guarnizione porta	a dieci camere, magnetica facilmente sostituibile
Incernieramento porta	a destra/non reversibile in utenza e dotata di sistema di autochiusura per aperture inferiori a 90°
Maniglia	integrata
Struttura interna	telaio in acciaio inox AISI 304
Posizioni (nr) /passo (mm)	5/65
Evaporatore	quattro circuiti - trattamento anti corrosione cataforesi e verniciatura a polvere
Easymaintenance	accesso dal fronte dell'apparecchio - conta iniezioni vapore per manutenzione del nebulizzatore
Micro porta	SI - con arresto motoventilatore interno
Piedi	in acciaio inox AISI 304 regolabili in altezza
Altezza piedi (mm)	73 ÷ 103 (altezza max del prodotto 780 mm, minima 750 mm)

Comandi e funzioni

Tipo di comando	scheda elettronica posizionata sulla porta – USB – porta di comunicazione RS485
Aggiornamento Software	con pen drive USB
Connettività	con accessorio APOLINK per controllo da remoto – Industria 4.0
Display	touch 7" a colori
Allarme	ottico ed acustico
Lingue	IT – EN – ES – DE – FR – NL – DK – PT
Funzioni fredde	Abbattimento Soft/Hard; Surgelazione Soft/Hard; Conservazione; Preraffreddamento; Infinity
Funzioni calde	Lenta cottura; Scongellamento; Mantenimento; Preriscaldamento; Essiccazione; Pastorizzazione; Lievitazione
Cicli automatici	Abbattimento; Surgelazione; Lenta cottura aria; Lenta cottura sottovuoto; Lievitazione

Abbattitore/surgelatore-sottoforno-20/10 kg/c.-NOW

NF51H



Cicli speciali	I.F.R.;Anisakis;Yogurt;Cioccolato;Pastorizzazione;Essiccazione;Preraffreddamento;Preriscaldamento
Programmi preferiti	100: 30 abbattimento; 30 surgelazione; 20 lenta cottura; 10 fermalievitazione; 10 scongelamento
HACCP	eventi infiniti fino ad un anno di registrazione
Allarmi (n.)	memorizzazione fino 40 eventi

Dotazione standard

Sonda al cuore	riscaldata, Multipoint a 3 sensori con riconoscimento intelligente
Bacinella raccolta acqua	in acciaio inox posta sotto l'apparecchio

Dimensione e pesi

Dimensioni con imballo (LxPxH), cm	106x92x97,5
Dimensioni (LxPxH), cm	92,9x79,5x75
Dimensioni nette interne, cm	32,5x60x53,5 (LxPxH)
Peso lordo (kg)	135
Peso netto (kg)	120

Note

Note	*Informazione sul prodotto (Regolamento Commissione EU 2015/1095)
------	---

Abbatitore/surgelatore-sottoforno-20/10 kg/c.-NOW

