

# iglu



*SCHEDA TECNICA ABBATTITORE 3 TEGLIE*



*TECHNICAL SHEET 3 TRAY BLAST CHILLER*



*FICHE TECHNIQUE CELLULE DE REFROIDISSEMENT À 3 NIVEAUX*



*TECHNISCHE BESCHREIBUNG SCHNELLKÜHLER 3 BLECHEN*



**IGLU Cold Systems S.r.l.**

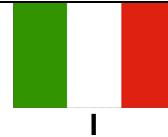
Via Agnelli n°6 / I-33083 Villotta di Chions (PN) Italia  
Tel. 0434 630 840 / Fax 0434 639 714

home: [www.iglu.it](http://www.iglu.it)

e-mail: [info@iglu.it](mailto:info@iglu.it)



**IGLU Cold Systems S.r.l.**  
Via Agnelli n°6 / I-33083 Villotta di Chions  
(PN) Italia  
Tel. 0434 630 840 / Fax 0434 639 714  
home: [www.iglu.it](http://www.iglu.it)  
e-mail: [sales@iglu.it](mailto:sales@iglu.it)



## ABBATTITORE 3 TEGLIE

Il 3 teglie Iglu ha il vantaggio di poter essere posizionato sopra o sotto i tavoli di lavoro; e di poter essere agilmente spostato ove c'è bisogno di ottimizzare il flusso lavorativo. Di dimensioni ridotte quindi, ma capace di abbattere o surgelare nel pieno rispetto delle norme.

Contiene 3 teglie di standard GN1/1

Disponibile in 3 versioni:

- Gruppo condensante ad aria incorporato
- Gruppo condensante ad acqua incorporato
- Predisposto per gruppo a distanza

L'abbattimento da +90° a +3°C (misurato nel cuore del prodotto) richiede al massimo 90 minuti.

La surgelazione da +90° a -18°C (misurato nel cuore del prodotto) richiede al massimo 240 minuti.

Attraverso la sonda a cuore è possibile anche gestire cicli di abbattimento/surgelazione soft e hard



### DATI TECNICI

<b>Struttura:</b>	Integralmente in acciaio inox AISI 304, finitura SB all'esterno e BA all'interno.	<b>Termostato :</b>	display con interfaccia di tipo capacitivo. Guida l'utente con istruzioni e suggerimenti. Gestisce una porta USB Ampia scelta di opzioni personalizzate
<b>Piedini:</b>	In acciaio AISI 304 regolabili in altezza	<b>Isolamento:</b>	Schiumatura poliuretanicca ad alta densità di iniezione priva di CFC e HCFC. Risparmio energetico garantito dalla notevole stabilità del materiale nel tempo.
<b>Porte:</b>	Autochiudenti (<90°) Maniglia ergonomica di facile prensilità. Isolamento 50 mm	<b>Temperatura ambiente:</b>	Funzionamento tropicalizzato a +43°C.
<b>Guarnizioni:</b>	Anticondensa e di facile sostituzione; di forma tonda, altamente pulibili.	<b>Gruppo refrigerante:</b>	pulizia e manutenzione facilitati dall'accesso frontale al vano tecnico. Evaporatore protetto anticorrosione.
<b>Interno cella:</b>	interni raggiati. Struttura reggi-griglie in filo d'acciaio, rimovibile	<b>Refrigerante:</b>	R 404 A, CFC e HCFC free
<b>Raffreddamento</b>	Dotati di dispositivi per la distribuzione omogenea dell'aria nella cella, per raggiungere un raffreddamento uniforme dei prodotti. Abbattimento e surgelazione possono essere controllati dalla sonda a cuore o impostandoli a tempo.	<b>Rispetto normative:</b>	CE e NF HACCP



IGLU Cold Systems Ltd  
 Unit A3, Cyril Vokins Road, Hambridge Lane  
 Newbury, Berkshire RG14 5XB – UK  
 Tel. 0843 289 3445  
 home: www.iglu.it  
 e-mail: info@iglu-coldsystems.co.uk



UK

## 3-TRAY BLASTCHILLER

The 3 tray Iglu blast chiller/shock freezer can be positioned both above and below the worktops; and it can be easily moved where the workflow has to be optimized. Contained dimensions, but powerful chilling and freezing, in the full respect of international standards.

It holds 3 x GN1/1 trays

The range is composed of 3 models:

- With air-cooled refrigerating unit
- With water-cooled refrigerating unit
- Without refrigerating unit

The quick chilling from +90°C to 3°C (measured at the core of the product) requires maximum 90 minutes.

The freezing from +90°C to -18°C (measured at the core of the product) requires maximum 240 minutes.

Through the core probe it is possible to manage soft and hard quick chilling cycles.

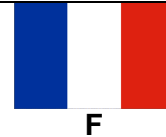


### DATI TECNICI

<b>Structure:</b>	All in AISI 304 stainless steel, exterior with Scotch Brite finish, interior with BA finish.	<b>Controller :</b>	Graphic display guiding the user with instructions. Easy to clean thanks to its plastic membrane. Wide range of easy-to-customize options.
<b>Feet:</b>	Comes with adjustable stainless steel feet	<b>Insulation :</b>	high-density injected polyurethane foam, CFC and HCFC free. Guaranteed ongoing energy saving via the high stability and durability of polyurethane
<b>Doors:</b>	Self-closing, (<90°). Ergonomic handle easy to grab. Insulation 50mm	<b>Ambient temperature:</b>	Tropicalized function (+43°C ambient).
<b>Gaskets:</b>	Magnetic, anti-condensate and easy to clean and replace.	<b>Condensing unit:</b>	Cleaning and general maintenance operations easily achieved through the frontal access to the technical compartment. Anti corrosion protection for the evaporator
<b>Int. cell:</b>	Radiused internal corners. Tray holding structure made by welded steel, easily removable.	<b>Refrigerant:</b>	R404, CFC & HCFC free
<b>Chilling</b>	Equipped with devices for the homogeneous distribution of the cold air in the cell in order to achieve a uniform chilling of food. Chilling and freezing may be controlled by core probe or by time setting.	<b>International standards:</b>	CE and NF HACCP



**IGLU Cold Systems S.r.l.**  
Via Agnelli n°6 / I-33083 Villotta di Chions  
(PN) Italia  
Tel. 0434 630 840 / Fax 0434 639 714  
home: [www.iglu.it](http://www.iglu.it)  
e-mail: [sales@iglu.it](mailto:sales@iglu.it)



## CELLULE DE REFROIDISSEMENT À 3 NIVEAUX

Les cellules de refroidissement Iglu à 3 niveaux sont pratiques et maniables : elles peuvent être placées au-dessus ou au-dessous des tables et déplacées très aisément, afin de garantir le confort dans le milieu de travail. A la fois pas encombrantes et efficaces, elles assurent la baisse très rapide de la température et la surgélation des aliments tout en respectant les standards demandés.

Pour 3 plats GN1/1.

Disponible en 3 versions:

- Avec groupe logé refroidissant à air
- Avec groupe logé refroidissant à eau
- Prédéposé pour groupe à distance

La baisse rapide de température de +90° à +3°C (mesurée au cœur du produit) demande un délai maximum de 90 minutes.  
La congélation rapide de +90° à -18°C (mesurée au cœur du produit) demande un délai maximum de 240 minutes.

A travers la sonde au cœur il est possible de gérer des cycles de refroidissement soft et hard.



### DATI TECNICI

<b>Structure:</b>	Intégralement en acier inox AISI 304, avec finition SB à l'extérieur et BA à l'intérieur.	<b>Régulateur :</b>	Afficheur graphique intuitif, qui guide l'utilisateur en lui fournissant instructions et suggestions. Facile à nettoyer grâce à sa membrane en plastique. Vaste choix d'options faciles à personnaliser.
<b>Pieds:</b>	En acier inox AISI 304 réglables en hauteur.	<b>Isolation:</b>	Mousse de polyuréthane à haute densité sans CFC et HCFC. Épargne énergétique garanti par la considérable stabilité du matériel dans le temps.
<b>Porte:</b>	Fermeture automatique à <90°. Réversibles. Poignée ergonomique facile à empoigner. Épaisseur d'isolation 50mm.	<b>Température ambiante:</b>	Tropicalisé à +43°C.
<b>Joints:</b>	Anti-condensation et facilement remplaçables, les joints sont de forme ronde et faciles à nettoyer.	<b>Groupe réfrigérant:</b>	Pendant le nettoyage du condenseur, les opérations de maintenance sont facilitées par la façade à ouverture frontale. Évaporateur traité anticorrosion.
<b>Intérieur cellule:</b>	Fond avec abaissement pour garantir un nettoyage parfait. Glissières amovibles en fils d'acier	<b>Gaz réfrigérant:</b>	R404A sans CFC ni HCFC
<b>Refroidissement :</b>	Dotées d'un système pour circulation homogène des flux d'air à l'intérieur, assurant par conséquent un refroidissement uniforme des aliments. Refroidissement et congélation peuvent être contrôlés par la sonde au cœur ou par réglage du temps.	<b>Normes:</b>	CE et NF

## SCHNELLKÜHLER 3 BLECHEN

Der Schnellkühler/Schockfroster 3 Schalen hat den Vorteil, dass er über oder unter der Arbeitsplatte angeordnet werden kann, und er kann leicht verschoben werden, wo es um den Workflow zu optimieren müssen. Klein, aber in der Lage zu kühlen oder einfrieren in voller Übereinstimmung mit den internationalen Normen.

Er enthält 3 Schalen von GN1/1 standard

Das Programm besteht aus 3 Modellen:

- Luftkondensationseinheit
- Wasserkondensationseinheit
- Ohne kondensationseinheit

Eine schnelle Temperaturniedrigung von +90°C bis +3°C (im Innern des Produktes) erfordert bis zu einer Höchstzeit von 90 Minuten

Schnelles Einfrieren von +90°C bis -18°C (im Innern des Produktes) erfordert bis zu einer Höchstzeit von 240 Minuten

Durch den Kernfühler können die Geräte *soft* und *hard* Zyklen leiten.

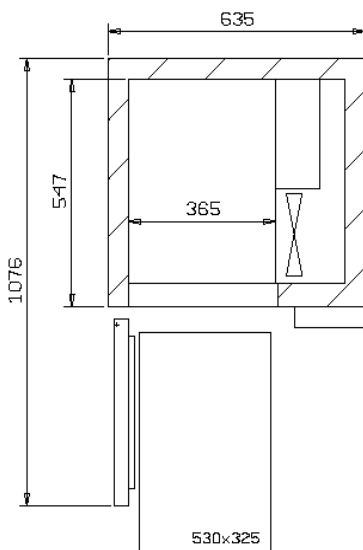
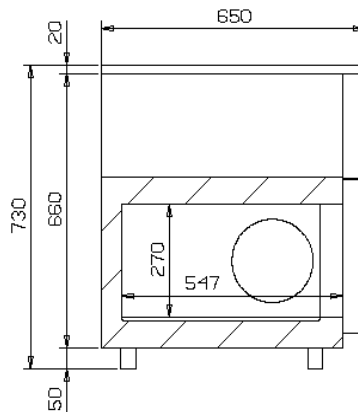
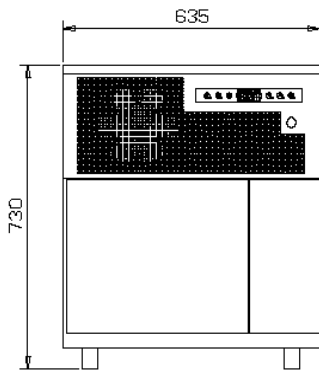


### DATI TECNICI

<b>Aufbau:</b>	Zur Gänze aus Edelstahl Aisi 304 Cr Ni 18/10 gefertigt, aussen SB und innen BA verarbeitet	<b>Thermostat:</b>	Das grafische intuitive Display, das den Benutzer mit Anleitungen und Hinweise betreut. Leicht zu säubern dank der Plastikmembran
<b>Piedini:</b>	Aus Aisi 304 Edelstahl, höhenverstellbar.	<b>Isolierung:</b>	Polyurethanschäumung ohne CFC und HCFC. Garantierte Energiesparung durch die beachtliche Beständigkeit des Materials.
<b>Türen:</b>	Selbstschließend bei einem Winkel <90°C. Ergonomische Griffe mit leichter Handhabung. Isolierung 50 mm	<b>Temperatura ambiente:</b>	Tropenfest 43°C.
<b>Dichtungen:</b>	Die Dichtungen sind Kondenswasserabweisend und leicht auszutauschen und zu putzen.	<b>Gruppo refrigerante:</b>	Reinigung und Wartung sind erleichtern, dank dem Zugang zu dem vorderen Installationsfach. Der Verdampfer ist rostgeschützt.
<b>Int. Zelle:</b>	Abgerundete Innenseite. Struktur der Gitterhalter aus geschweißtem Stahldraht	<b>Refrigerante:</b>	R404A - CFC und HCFC frei
<b>Kühlung</b>	Ausgestattet mit Vorrichtungen für die homogene Verteilung der Luft in der Zelle, um eine gleichmäßige Kühlung der Produkte zu erreichen. Kühlung und Einfrieren kann durch den Kernfühler oder Ansatz der Zeit gesteuert werden.	<b>Rispetto normative:</b>	CE und NF HACCP

<b>SCHEDA TECNICA ABBATTITORE / TECHNICAL SHEET</b>			
<b>FICHES TECHNIQUES POUR CELLULE DE REFR. / TECHNISCHE DATEN FÜR SCHNELLKÜHLER</b>			
<b>Modello / Model Modèle / Modell</b>	<b>AG/3</b>	<b>AGA/3</b>	<b>AGR/3</b>
<b>Temp. +90 +3°C / +90 -18°C</b>			
<b>Dimensioni esterne / External dimensions / Dimensions extérieures / Außenmasse</b>			
W [mm]	635	635	635
P [mm]	650	650	650
H [mm]	730	730	730
Peso netto/Net weight [Kg] Poids net/Nettogewicht [Kg]	60	60	50
<b>Dimensioni interne / Internal dimensions / Dimensions intérieures / Innenmasse</b>			
W [mm]	365	365	365
P [mm]	547	547	547
H [mm]	270	270	270
Capacità / Capacity Capacité /Kapazität	3 x GN1/1	3 x GN1/1	3 x GN1/1
<b>Capacità di refrigerazione / Cooling capacity / Capacité de refroidissement / Kühlung</b>			
Resa abbattimento [kg] Chilling output [kg] Rendement refroidissement [kg] Schnellkühlerleistung [kg]	12	12	12
Resa surgelazione [kg] Freezing output [kg] Rendement congélation [kg] Schockfrosterleistung [kg]	8	8	8
Potenza frigorifera* [W] Refrigerant power* [W] Puissance frigorifique* [W] Kühleistung* [W]	436	436	436**
Gas / Refrigerant Gaz / Kühlmittel	R 404 A	R 404 A	R 404 A
gas /refrigerant [gr] gaz/ Kühlmittels [gr]	650	650	-
<b>Assorbimenti elettrici/ Power input / Consommation d'énergie / Stromverbrauch</b>			
Tensione [V] Tension [V] Tension [V] Spannung [V]	230	230	230
Frequenza [Hz] Frequency [Hz] Frequenze [Hz] Frequenz [Hz]	50	50	50
Assorbimento: Spunto [A] Power input: Start up [A] Absorption: démarrage [A] Absorption: s. Anlassen[A]	18,0	18,0	-
Assorbimento: Regime [A] Power input: running [A] Absorption: en fonction [A] Absorption: im Betrieb [A]	2,5	2,5	0,5
Assorb. resistenze di sbrinamento[W] Defrosting Load [W] Charge des résistances de dégivrage [W] Absorption der Abtauheizungen [W]	-	-	-
Compressore HP Compress HP Compresseur HP Kompressor HP	3/4	3/4	-
* T evaporazione = -30°C , T ambiente = +32°C , T condensazione= +45°C; Evaporation T=-30°C, ambiente T=+32°C , T condensation T= +45°C			
** potenze minime necessarie e consigliate C; minimum power required and suggested			

<b>DOTAZIONE / SUPPLIED ACCESSORIES / DOTATION / AUSSTATTUNG</b>			
<b>OPZIONI / OPTIONS / OPTIONS / AUF ANFRAGE</b>			
<b>Modello / Model / Modèle / Modell</b>	<b>AG/3</b>	<b>AGA/3</b>	<b>AGR/3</b>
<b>Dotazione / supplied accessories / dotation /Ausstattung</b>			
Sonda al cuore temperature probe Sonde au cœur Kernfühler	✓	✓	✓
Struttura reggigriglie amovibile Removable tray-holding structure Structure de glissières amovible Abnehmbare Gitterhalter	✓	✓	✓
Bacinella raccogli condensa Basin for collecting condensation water Bac de collecte de l'eau de condensation Auffangschale für Kondenswasser	✓	✓	✓
<b>Opzioni / options / options / auf Anfrage</b>			
Sonda al cuore riscaldata Heated temperature probe Sonde au cœur réchauffée Gewärmter Kernfühler	✓	✓	✓
Griglie inox GN1/1 Inox grids GN1/1 Clayettes inox GN1/1 Roste aus Edelstahl GN1/1	✓	✓	✓



AG/3