

# HP101L

## Zamrażarka szokowa-27 kg-do lodów



Jednoczęściowa konstrukcja ze stali nierdzewnej AISI 304. Prowadnice ze stali nierdzewnej AISI 304, 4 pozycyjny skok 150 mm dla 12 pojemników 36x16,5x12 cm. Produkcja na cykl: 27 kg/cykl od -9 do -18°C. Panel sterowania wyposażony w elementy szybkiego dostępu do głównych funkcji i zarządzania sondą. Odszranianie powietrzem.



Uwaga

\*W przypadku braku włożenia sondy, urządzenie wykona automatycznie cykl czasowy.

### Informacje ogólne

Nazwa dostawcy/producenta	SAGI
Seria	Ice Cream
Identyfikator modelu dostawcy	HP101L
Kategoria	Zamrażarka szokowa
Linia	n. 12 pojemników (36x16,5x12cm)

### Właściwości techniczne

Wydajność od -9°C do -18°C (kg)	27 w 70/90 minut
Klasa klimatyczna	5 (+40°C, 40% WILGOTNOŚCI WZGLĘDNEJ)
Czynnik chłodniczy/GWP	R452A/2141
Ilość czynnika chłodniczego, kg	2
LWA dB(A)	72
System chłodzenia	Wentylowany układ chłodniczy
Odszranianie	Automatyczne za pomocą powietrza
Odprowadzenie odpływu skroplin	Automatyczny
Moc chłodnicza -23,3°C W	3136
Częstotliwość/napięcie	400V 3N ~ 50 +60 Hz
Moc elektryczna, kW	4

### Cechy konstrukcyjne

Struktura	Jednoczęściowa konstrukcja z zaokrąglonymi narożnikami, z automatycznym ogrzewaniem obwodu styku drzwi
-----------	--

ANGELO PO GRANDI CUCINE S.p.a. con socio unico

Zona Industriale Campolungo, 79/81 - 63100 Ascoli Piceno - Włochy

[www.sagispa.it](http://www.sagispa.it) | [info@sagispa.it](mailto:info@sagispa.it)

Angelo Po S.p.a. zastrzega sobie prawo do wprowadzania zmian w produktach i nie ponosi odpowiedzialności za pominięcia i/lub błędy.

**INPLUS**  
food tools & equipment

# HP101L



Materiał zewnętrzny	Stal nierdzewna AISI 304
Materiał wewnętrzny	Stal nierdzewna AISI 304
Wewnętrzne dno	łóczęzone dno z otworem odpływowym
Grubość izolacji, mm	75
Standardowe drzwi skrzydłowe	Drzwi1 drzwi ze stali nierdzewnej AISI 304 z prawej strony / odwracalne na miejscu z samozamykaniem dla otworów poniżej 90°
Uchwyt drzwi	Zintegrowany na całej wysokości
Struktura wewnętrzna	Stal inox AISI 304 w 4 pozycjach o szerokości 150 mm dla 12 pojemników o wymiarach 36x16,5x12 cm
Parownik	Obróbka antykorozyjna i malowanie proszkowe
Przełącznik blokady bezpieczeństwa	Tak, aby zatrzymać wewnętrzny wentylator
Nóżki	Nóżki ze stali nierdzewnej AISI 304, regulowana wysokość
Wysokość nóżek, mm	105 ± 155

## Sterowanie i funkcje

Rodzaj płyty sterującej	Panel elektroniczny
Wyświetlacz	Cyfrowy
Alarmy	Optyczne i akustyczne
Funkcje/programy	Automatyczne przejście do etapu konserwacji po cyklu zamrażania szokowego
Funkcje chłodzenia	Zamrażanie szokowe Miękkie/twarde za pomocą trybu wykrywania czasu i/lub sondy; Chłodzenie wstępne (-25°C)

## Standard

Prowadnice-para (n.)	4
Półki (n.)	4
Wymiary półki, cm	60x40
Sondy	Rdzeniowe z pojedynczym detektorem
Zbiornik na wodę	Plastik umieszczony na dnie

## Wymiary i waga

Opakowanie (dł. x szer. x wys.), cm	91x88x202
Wymiary (dł. x szer. x wys.), cm	80x83x185
Waga brutto (kg)	225
Waga netto (kg)	200

ANGELO PO GRANDI CUCINE S.p.a. con socio unico

Zona Industriale Campolungo, 79/81 - 63100 Ascoli Piceno - Włochy

[www.sagispa.it](http://www.sagispa.it) | [info@sagispa.it](mailto:info@sagispa.it)

Angelo Po S.p.a. zastrzega sobie prawo do wprowadzania zmian w produktach i nie ponosi odpowiedzialności za pominięcia i/lub błędy.

**IN+PLUS**  
food tools & equipment