



ilem
BAKERY



BLAST CHILLER
SHOCK FREEZER
FOR TRAYS/TROLLEYS
REFROIDISSEUR À AIR
CONGÉLATEUR À CHOCS
POUR PLATEAUX/CHARIOTS

مبرد صدمة التجميد
للصواني / العربات

**ABBATTITORE
SURGELATORE**

A TEGLIE / A CARRELLI

BASIC TRAY +90° +3°C / +90° -18°C

ABBATTITORE E SURGELATORE RAPIDO
BLAST CHILLER AND SHOCK FREEZER
REFROIDISSEUR À AIR ET CONGÉLATEUR À CHOCS

مبرد هواء*ي و محمد الصدمة*

L'abbattitore e surgelatore rapido

L'abbattitore e surgelatore rapido

L'abbattitore e surgelatore rapido

L'abbattitore e surgelatore rapido

L'abbattitore e surgelatore rapido

L'abbattitore e surgelatore rapido

L'abbattitore e surgelatore rapido

L'abbattitore e surgelatore rapido

L'abbattitore è uno strumento che abbassa velocemente la temperatura dei cibi introdotti che siano essi freschi o preventivamente cotti, mantenendo sotto controllo la proliferazione batterica e preservandone le caratteristiche organolettiche durante la conservazione. La velocità con cui avviene il raffreddamento o surgelazione è fondamentale in quanto da essa dipende l'esito della qualità dei prodotti al momento del servizio. Grazie ad una potente ventilazione, l'abbattitore sottrae calore ai prodotti, consentendone, ad esempio nella funzione di surgelazione, un rapido raggiungimento della temperatura di -18°C al cuore evitando pertanto la formazione di macro-cristalli di ghiaccio che ne comprometterebbero la qualità, la consistenza e il gusto.

- costruzione interamente in acciaio inox AISI 304
- interno con spigoli arrotondati
- BASIC TRAY 05/07/10/15 con fondo interno a vasca e piletta di scarico
- isolamento in poliuretano ecologico
- cremagliere e guide in acciaio inox AISI 304
- pannello comandi elettronico digitale
- abbattimento rapido da +90°C a +3°C con sonda al cuore o a tempo (Mod. BASIC TRAY MINI solo a tempo)
- surgelazione rapida da +90°C a -18°C con sonda al cuore o a tempo (Mod. BASIC TRAY MINI solo a tempo)
- scelta tra cicli HARD e SOFT in abbattimento e in surgelazione
- fase automatica di conservazione a fine ciclo
- sbrinamento manuale a ventilazione forzata
- refrigerazione ventilata con evaporatore trattato con vernici anticorrosione
- BASIC TRAY MINI e BASIC TRAY 04 con unità condensatrice in classe N (max +32°C)
- BASIC TRAY 05/07/10/15 con unità condensatrice in classe ST (max +38°C)
- versioni REM senza unità condensatrice con valvola termostatica
- modello MINI con gas refrigerante R290 (propano)
- modelli BASIC TRAY 04/05/07/10/15 con gas refrigerante R452A (GWP 2141)
- porte autochiudenti con fermo a 105°
- guarnizioni magnetiche facilmente sostituibili
- BASIC TRAY 05/07/10/15 con piedini in acciaio inox regolabili (h.130-180 mm)

Dotazioni standard:

BASIC TRAY MINI: nr 1 griglia inox GN2/3
BASIC TRAY 04: nr 4 coppie di guide inox (per teglie GN1/1)
BASIC TRAY 05: nr 5 coppie di guide inox (per teglie GN1/1 e EN60x40)
BASIC TRAY 07: nr 7 coppie di guide inox (per teglie GN1/1 e EN60x40)
BASIC TRAY 10: nr 10 coppie di guide inox (per teglie GN1/1 e EN60x40)
BASIC TRAY 15: nr 15 coppie di guide inox (per teglie GN1/1 e EN60x40)

GB
A blast chiller is an appliance that quickly lowers the temperature of food, either fresh or pre-cooked, keeping bacteria proliferation under control and maintaining its characteristics throughout storage. The speed at which cooling or freezing takes place is crucial, as it determines the quality of products at the time of serving. Thanks to a powerful ventilation, the appliance takes heat away from products, allowing them to quickly reach a core temperature of -18°C (e.g. for freezing program) and avoiding the formation of ice macro-crystals that would compromise quality, consistency and taste.

- construction completely in stainless steel AISI 304
- inside with rounded corners
- BASIC TRAY 05/07/10/15 with base sump and drain
- insulation by environment-friendly polyurethane
- racks and slideways in stainless steel AISI 304
- digital electronic control panel
- blast chilling from +90°C to +3°C by core probe or by time (Mod. BASIC TRAY MINI only by time)
- shock freezing from +90°C to -18°C by core probe or by time (Mod. BASIC TRAY MINI only by time)
- choice between HARD and SOFT cycles both for blast chilling and for shock freezing
- automatic storage phase at cycle end
- forced-ventilation manual defrosting
- air-cooled refrigeration with evaporators with anticorrosive treatment
- BASIC TRAY MINI and BASIC TRAY 04 with N class condensing unit (max +32°C)
- BASIC TRAY 05/07/10/15 with ST class condensing unit (max +38°C)
- REM models without condensing unit, with thermostatic valve
- BASIC TRAY MINI with R290 (propane) refrigerant gas
- BASIC TRAY 04/05/07/10/15 R452A refrigerant gas (GWP 2141)
- self-closing doors with stop at 105°
- easily replaceable magnetic gaskets
- BASIC TRAY 05/07/10/15 with adjustable in height (h. 130-180 mm) stainless steel feet

Standard equipment:

BASIC TRAY MINI: nr 1 stainless steel GN2/3 wire shelf
BASIC TRAY 04: nr 4 pairs of stainless steel slideways (for GN1/1 trays)
BASIC TRAY 05: nr 5 pairs of stainless steel slideways (for GN1/1 and EN60x40 trays)
BASIC TRAY 07: nr 7 pairs of stainless steel slideways (for GN1/1 and EN60x40 trays)
BASIC TRAY 10: nr 10 pairs of stainless steel slideways (for GN1/1 and EN60x40 trays)
BASIC TRAY 15: nr 15 pairs of stainless steel slideways (for GN1/1 and EN60x40 trays)

F
Un refroidisseur à air est un appareil qui abaisse rapidement la température des aliments, qu'ils soient frais ou précuits, ce qui permet de contrôler la prolifération des bactéries et de conserver leurs caractéristiques tout au long du stockage. La vitesse de refroidissement ou de congélation est cruciale, car elle détermine la qualité des produits au moment où ils sont servis. Grâce à une ventilation puissante, l'appareil évacue la chaleur des produits, ce qui leur permet d'atteindre rapidement une température à cœur de -18°C (par exemple pour le programme de congélation) et d'éviter la formation de macro-cristaux de glace qui compromettraient la qualité, l'homogénéité et le goût.

- construction entièrement en acier inoxydable AISI 304
- intérieur avec coins arrondis
- PLATEAU DE BASE 05/07/10/15 avec cuvette de fond et vidange
- isolation en polyuréthane respectueux de l'environnement
- grilles et glissières en acier inoxydable AISI 304
- panneau de contrôle électronique digital
- refroidissement rapide de +90°C à +3°C par sonde à cœur ou par temps (Mod. BASIC TRAY MINI seulement par temps)
- surgélation de +90°C à -18°C par sonde à cœur ou par temps (Mod. BASIC TRAY MINI seulement par temps)
- choix entre les cycles HARD et SOFT aussi bien pour la réfrigération par air pulsé que pour la surgélation
- phase de stockage automatique en fin de cycle
- dégivrage manuel à ventilation forcée
- réfrigération à air avec évaporateurs traités anti-corrosion
- BASIC TRAY MINI et BASIC TRAY 04 avec groupe de condensation de classe N (max +32°C)
- BASIC TRAY 05/07/10/15 avec groupe de condensation classe ST (max +38°C)
- Modèles REM sans groupe de condensation, avec vanne thermostatique
- BASIC TRAY MINI avec gaz réfrigérant R290 (propane)
- BASIC TRAY 04/05/07/10/15 avec gaz réfrigérant R452A (GWP 2141)
- portes à fermeture automatique avec arrêt à 105°.
- joints magnétiques facilement remplaçables
- BASIC TRAY 05/07/10/15 avec pieds en acier inoxydable réglables en hauteur (h. 130-180 mm)

Equipement standard :

BASIC TRAY MINI : nr 1 étagère en fil GN2/3 en acier inoxydable
BASIC TRAY 04 : nr 4 paires de glissières en acier inoxydable (pour plateaux GN1/1)
BASIC TRAY 05 : nr 5 paires de glissières en acier inoxydable (pour plateaux GN1/1 et EN60x40)
PLATEAU BASIQUE 07 : nr 7 paires de glissières en acier inoxydable (pour plateaux GN1/1 et EN60x40)
BASIC TRAY 10 : nr 10 paires de glissières en acier inoxydable (pour plateaux GN1/1 et EN60x40)
BASIC TRAY 15 : nr 15 paires de glissières en acier inoxydable (pour plateaux GN1/1 et EN60x40)

SA
المبرد الهوائي جهاز يعمل على خفض درجة حرارة الطعام بسرعة ، سواء كانت طازجة أو مطبوخة مسبقًا ، مما يحافظ على انتشار البكتيريا تحت السيطرة ويحافظ على خصائصها طوال فترة التخزين. تعتبر السرعة التي يتم بها التبريد أو التجميد أمرًا بالغ الأهمية ، يزيل الجهاز الحرارة من المنتجات ، مما يسمح لها بالوصول بسرعة إلى درجة حرارة أساسية تصل إلى -18- درجة مئوية (على سبيل المثال لبرنامج التجميد) وتجنب تكوين بلورات الجليد الكبيرة التي من شأنها التأثير على الجودة والاتساق والمذاق .

- البناء بالكامل من الفولاذ المقاوم للصدأ AISI 304
- من الداخل بزوايا دائرية
- الدرج الأساسي 05/07/10/15 مع حوض القاعدة والصرف
- العزل من مادة البولي يوريثين الصديقة للبيئة
- رفوف وشرائح من الفولاذ المقاوم للصدأ AISI 304
- لوحة تحكم الكترونية رقمية
- التبريد السريع من + 90 درجة مئوية إلى + 3 درجات مئوية بواسطة المسبار الأساسي أو بمرور الوقت (Mod. BASIC TRAY MINI فقط بمرور الوقت)
- تجميد الصدمات من + 90 درجة مئوية إلى -18- درجة مئوية بواسطة المسبار الأساسي أو بمرور الوقت (Mod. BASIC TRAY MINI فقط بمرور الوقت)
- الاختبار بين دورات HARD و SOFT لكل من التبريد السريع وتجميد الصدمات
- مرحلة التخزين التلقائي في نهاية الدورة
- إزالة الصقيع اليدوي للتهوية القوية
- مبرد بالهواء مع مبخرات مع معالجة مضادة للتآكل
- BASIC TRAY MINI و BASIC TRAY 04 مع وحدة تكتيف من الفئة N (بحد أقصى + 32 درجة مئوية)
- درج أساسي 05/07/10/15 مع وحدة تكتيف من الفئة ST (حد أقصى + 38 درجة مئوية)
- نماذج REM بدون وحدة تكتيف ، مع صمام ثرموستاتي
- BASIC TRAY MINI مع غاز التبريد R290 (البروبان)
- درج أساسي 04/05/07/10/15 غاز التبريد R452A (GWP 2141)
- أبواب ذاتية الإغلاق مع توقف عند 105 درجة
- جوانات مغناطيسية قابلة للاستبدال بسهولة
- درج أساسي 05/07/10/15 مع ارتفاع قابل للتعديل (ارتفاع 130-180 مم) أرجل من الفولاذ المقاوم للصدأ

المعدات القياسية:

BASIC TRAY MINI: عدد 1 رف سلكي 3 / GN2 من الفولاذ المقاوم للصدأ
درج أساسي 04: عدد 4 أزواج من شرائح الفولاذ المقاوم للصدأ (للصواني GN1 / 1)

الدرج الأساسي 05: عدد 5 أزواج من الفولاذ المقاوم للصدأ (للصواني GN1 / 1 و EN60x40)

الدرج الأساسي 07: عدد 7 أزواج من شرائح الفولاذ المقاوم للصدأ (للصواني 1 / GN1 و EN60x40)

الدرج الأساسي 10: عدد 10 أزواج من الفولاذ المقاوم للصدأ الشرائح (للصواني 1 / GN1 و EN60x40)

الدرج الأساسي 15: عدد 15 زوجًا من شرائح الفولاذ المقاوم للصدأ (للصواني 1 / GN1 و EN60x40)

PROFESSIONAL TRAY +90° +3°C / +90° -18°C

ABBATTITORE E SURGELATORE RAPIDO MULTIFUNZIONE

MULTIFUNCTIONAL BLAST CHILLER AND SHOCK FREEZER

REFROIDISSEUR À AIR ET CONGÉLATEUR À CHOCS MULTIFONCTIONNELS

مبرد هوائي و متعدد الوظائف و محمد الصدمات

Professional Tray

Professional Tray

Professional Tray

Professional Tray

Professional Tray

Professional Tray

Professional Tray

L Gli abbattitori Professional Tray sono progettati con un’attenzione particolare al risparmio energetico e sono sviluppati in modo che un unico prodotto sia in grado di svolgere diverse funzioni: non solo abbattimento, surgelazione, conservazione ma anche sanificazione del pesce, indurimento gelato, e per la versione MULTI (optional) anche fermalievitazione, lenta cottura e scongelamento prodotto.

- costruzione interamente in acciaio inox AISI 304
- interno con spigoli arrotondati
- fondo interno a vasca con piletta di scarico
- isolamento in poliuretano ecologico spessore 60 mm
- cremagliere e guide in acciaio inox AISI 304
- evaporatore ispezionabile per pulizia e manutenzione
- evaporatore trattato con vernici anticorrosione
- allestimento interno per teglie GN1/1 e EN60x40
- pannello di controllo con display grafico TFT touch-screen da 5”
- abbattimento rapido da +90°C a +3°C con sonda al cuore o a tempo
- surgelazione rapida da +90°C a -18°C con sonda al cuore o a tempo
- scelta tra cicli HARD e SOFT in abbattimento e in surgelazione
- controllo della velocità dei ventilatori dell’evaporatore
- fase automatica di conservazione a fine ciclo
- memorizzazione di cicli e ricette
- registrazione dati per HACCP
- porta seriale per collegamento a sistemi di supervisione
- sistema di connessione remota tramite WiFi (optional)
- buzzer di segnalazione e allarme
- unità condensatrice in classe SN-T(max +43°C)
- versioni REM senza unità condensatrice con valvola termostatica
- sbrinamento automatico a gas caldo
- sbrinamento manuale a ventilazione forzata per versioni REM
- gas refrigerante R452A (GWP 2141)
- umidificatore/generatore di vapore a resistenza (versione MULTI)
- umidità regolabile da 40% a 95% (versione MULTI)
- scongelamento prodotto (optional) (versione MULTI incluso)
- sterilizzazione con lampada UV (optional)
- porte autochiudenti con fermo a 105°
- guarnizioni magnetiche facilmente sostituibili
- pedini in acciaio inox regolabili (h.130-180 mm)

Dotazioni standard:
PROFESSIONAL TRAY 05: nr 5 coppie di guide in acciaio inox
PROFESSIONAL TRAY 07: nr 7 coppie di guide in acciaio inox
PROFESSIONAL TRAY 10: nr 10 coppie di guide in acciaio inox
PROFESSIONAL TRAY 15: nr 15 coppie di guide in acciaio inox
PROFESSIONAL TRAY 20: nr 20 coppie di guide in acciaio inox

GB The Professional Tray blast chillers are designed with energy-saving in mind and are developed so that a single product can perform several functions: not only blast chilling, deep-freezing, preserving, but also fish sanitising, ice-cream hardening, and for the MULTI version (optional) also freezing, slow cooking and product thawing.

- construction completely in stainless steel AISI 304
- inside with rounded corners
- base sump with drain
- 60 mm insulation by environment-friendly polyurethane
- racks and slideways in stainless steel AISI 304
- inspectionable evaporator for cleaning and maintenance
- evaporators with anticorrosive treatment
- internal fitting for GN1/1 and EN60x40 trays
- control panel with 5-inches TFT touch-screen graphic display
- blast chilling from +90°C to +3°C by core probe or by time
- shock freezing from +90°C to -18°C by core probe or by time
- choice between HARD and SOFT cycles both for blast chilling and for shock freezing
- evaporator fan speed control
- automatic storage phase at cycle end
- memorization of cycles and recipes
- data recording for HACCP
- serial port or connection to supervision systems
- remote connection system via WiFi (optional)
- signaling and alarm buzzer
- SN-T class condensing unit (max +43°C)
- REM models without condensing unit, with thermostatic valve
- hot gas automatic defrosting
- forced-ventilation manual defrosting for REM versions
- R452A refrigerant gas (GWP 2141)
- humidifier/steam generator with heater cable (MULTI version)
- adjustable humidity from 40% to 95% (MULTI version)
- product thawing (optional) (MULTI version included)
- sterilization with UV lamp (optional)
- self-closing doors with stop at 105°
- easily replaceable magnetic gaskets
- adjustable in height (h. 130-180 mm) stainless steel feet

Standard equipment:
PROFESSIONAL TRAY 05: nr 5 pairs of stainless steel slideways
PROFESSIONAL TRAY 07: nr 7 pairs of stainless steel slideways
PROFESSIONAL TRAY 10: nr 10 pairs of stainless steel slideways
PROFESSIONAL TRAY 15: nr 15 pairs of stainless steel slideways
PROFESSIONAL TRAY 20: nr 20 pairs of stainless steel slideways

F Les refroidisseurs à air Professional Tray sont conçus dans un souci d'économie d'énergie et sont développés de manière à ce qu'un seul produit puisse remplir plusieurs fonctions : non seulement la réfrigération à air pulsé, la surgélation, la conservation, mais aussi la désinfection du poisson, le durcissement de la glace et, pour la version MULTI (en option), la congélation, la cuisson lente et la décongélation des produits.

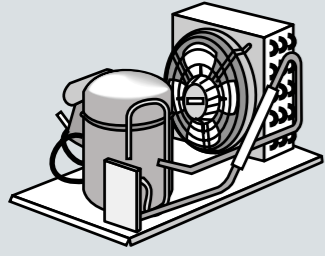
- construction entièrement en acier inoxydable AISI 304
- intérieur avec coins arrondis
- cuvette de fond avec vidange
- isolation de 60 mm en polyuréthane respectueux de l'environnement
- grilles et glissières en acier inoxydable AISI 304
- évaporateur inspectable pour le nettoyage et l'entretien
- évaporateurs avec traitement anticorrosion
- raccord interne pour plateaux GN1/1 et EN60x40
- panneau de contrôle avec écran graphique tactile TFT de 5 pouces
- refroidissement par choc de +90°C à +3°C par sonde à cœur ou par temps
- surgélation de +90°C à -18°C par sonde à cœur ou par temps
- choix entre les cycles HARD et SOFT pour la réfrigération rapide et la surgélation
- contrôle de la vitesse du ventilateur de l'évaporateur
- phase de stockage automatique en fin de cycle
- mémorisation des cycles et des recettes
- enregistrement des données pour HACCP
- port série pour la connexion à des systèmes de supervision
- système de connexion à distance via WiFi (en option)
- signalisation et alarme sonore
- groupe de condensation de classe SN-T (max +43°C)
- modèles REM sans groupe de condensation, avec vanne thermostatique
- dégivrage automatique par gaz chaud
- dégivrage manuel à ventilation forcée pour les versions REM
- gaz réfrigérant R452A (GWP 2141)
- humidificateur/générateur de vapeur avec câble chauffant (version MULTI)
- humidité réglable de 40% à 95% (version MULTI)
- décongélation du produit (en option) (version MULTI incluse)
- stérilisation avec lampe UV (en option)
- portes à fermeture automatique avec arrêt à 105°.
- joints magnétiques facilement remplaçables
- réglable en hauteur (h. 130-180 mm) pieds en acier inoxydable

Equipement standard :
PROFESSIONAL TRAY 05 : nr 5 paires de glissières en acier inoxydable
PLATEAU PROFESSIONNEL 07 : nr 7 paires de glissières en acier inoxydable
PROFESSIONAL TRAY 10 : nr 10 paires de glissières en acier inoxydable
PLATEAU PROFESSIONNEL 15 : nr 15 paires de glissières en acier inoxydable
PLATEAU PROFESSIONNEL 20 : nr 20 paires de glissières en acier inoxydable

SA تم تصميم مبردات الاحترافية مع مراعاة توفير الطاقة وتم تطويرها بحيث يمكن لمنتج واحد أن يؤدي وظائف عديدة: ليس فقط التبريد السريع ، والتجميد العميق ، والحفظ ، ولكن أيضًا تعقيم الأسماك ، وتقوية الأيس كريم ، ول الإصدار MULTI يتجمد أيضًا ، والطهي البطيء ، وإذابة المنتج.

- البناء بالكامل من الفولاذ المقاوم للصدأ AISI 304
- من الداخل بزوايا دائرية
- حوض قاعدة مع استنزاف
- عازل 60 مم من مادة البولي يورثين الصديقة للبيئة
- رفوف وشرائح من الفولاذ المقاوم للصدأ AISI 304
- مبخر قابل للفحص للتنظيف والصيانة
- المبخرات مع علاج مضاد للتآكل
- التركيب الداخلي للصواني 1 / GN1 و EN60x40
- لوحة تحكم مع شاشة عرض رسومية TFT تعمل باللمس مقاس 5 بوصات
- تفجير التبريد من + 90 درجة مئوية إلى + 3 درجات مئوية بواسطة المسبار الأساسي أو بمرور الوقت
- تجميد الصدمات من + 90 درجة مئوية إلى -18- درجة مئوية بواسطة المسبار الأساسي أو بمرور الوقت
- الاختيار بين دورات HARD و SOFT لكل من التبريد السريع وتجميد الصدمات
- التحكم في سرعة مروحة المبخر
- مرحلة التخزين التلقائي في نهاية الدورة
- تحفيط الدورات والوصفات
- تسجيل البيانات لنظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة
- منفذ تسلسلي أو اتصال بأنظمة الإشراف
- نظام الاتصال عن بعد عبر WiFi (اختياري)
- إشارات وإنذار الجرس
- وحدة التكتيف من فئة SN-T (حد أقصى + 43 درجة مئوية)
- نماذج REM بدون وحدة تكتيف ، مع صمام ثرموستاتي
- إزالة الصقيع التلقائي بالغاز الساخن
- إزالة الصقيع اليدوي للتهوية القسرية لإصدارات REM
- غاز التبريد 2141 (GWP R452A)
- جهاز ترطيب / مولد بخار مع كابل تسخين (إصدار متعدد)
- الرطوبة القابلة للتعديل من 40٪ إلى 95٪ (إصدار متعدد)
- ذوبان المنتج (اختياري) (يتضمن الإصدار المتعدد)
- التعقيم بمصباح UV (اختياري)
- أبواب ذاتية الإغلاق مع توقف عند 105 درجة
- جوانات مغناطيسية قابلة للاستبدال بسهولة
- ارتفاع قابل للتعديل (180-130 مم) أرجل من الفولاذ المقاوم للصدأ

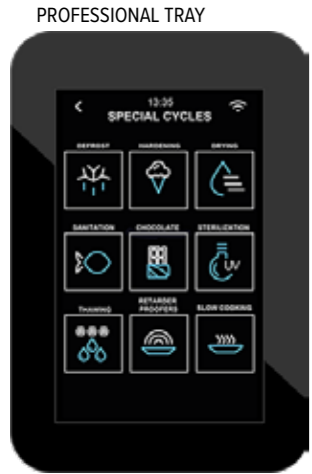
المعدات القياسية:
درج احترافي 05: عدد 5 أزواج من الفولاذ المقاوم للصدأ
درج احترافي 07: عدد 7 أزواج من الفولاذ المقاوم للصدأ
درج احترافي 10: عدد 10 أزواج من الفولاذ المقاوم للصدأ
درج احترافي 15: عدد 15 زوجًا من شرائح الفولاذ المقاوم للصدأ
درج احترافي 20: عدد 20 زوجًا من شرائح الفولاذ المقاوم للصدأ



UNITÀ CONDENSATRICE / CONDENSING UNIT GROUPE DE CONDENSATION / وحدة التكثيف

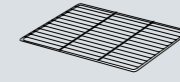
- I** Unità remota disponibile su richiesta per i modelli non provvisti di unità refrigerante. Versione REM non disponibile per i modelli MINI e BASIC TRAY 04.
- GB** Remote unit available on request for models without refrigeration unit. REM version not available for MINI and BASIC TRAY 04 models.
- F** Unité à distance disponible sur demande pour les modèles sans unité de réfrigération. La version REM n'est pas disponible pour les modèles MINI et BASIC TRAY 04.
- SA** وحدة التحكم عن بعد متاحة عند الطلب للموديلات التي لا تحتوي على وحدة تبريد. إصدار REM غير متاح لموديلات MINI و BASIC TRAY 04.

PANNELLO COMANDI / CONTROL PANEL PANNEAU DE COMMANDE / لوحة التحكم

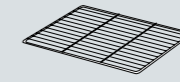


- I** [Mod. Basic Tray e Professional Tray]
 - Registro allarmi HACCP • Abbattimento rapido da +90°C a +3°C con sonda al cuore o a tempo (mod. BASIC TRAY MINI solo a tempo) • Surgelazione rapida da +90°C a -18°C con sonda al cuore o a tempo (mod. BASIC TRAY MINI solo a tempo) • Fase automatica di conservazione a fine ciclo • Scelta tra cicli HARD e SOFT in abbattimento e in surgelazione.
- [Mod. Professional Tray]
 - Porta seriale RS485 per collegamento a sistemi di supervisione • Inserimento cicli personalizzati • Touch screen facile e intuitivo • Modulo di collegamento WI-FI per gestione remota (optional) • Umidità regolabile da 40% a 95%.
- GB** [Mod. Basic Tray and Professional Tray]
 - HACCP alarm log • Quick blast chilling from +90°C to +3°C by time or by core probe (Mod. BASIC TRAY MINI only by time) • Quick freezing from +90°C to -18°C by time or by core probe (Mod. BASIC TRAY MINI only by time) • Automatic storage mode at the end of the cycle • HARD and SOFT cycles option for both chilling and freezing.
- [Mod. Professional Tray]
 - RS485 serial port for connection to supervision systems • Insertion of customized cycles • Easy and intuitive touch screen • WI-FI connection module for remote management (optional) • Humidity adjustable from 40% to 95%.
- F** [Mod. Basic Tray et Professional Tray]
 - Registre des alarmes HACCP • Refroidissement rapide de +90°C à +3°C par temps ou par sonde à cœur (Mod. BASIC TRAY MINI seulement par temps) • Congélation rapide de +90°C à -18°C par temps ou par sonde à cœur (Mod. BASIC TRAY MINI uniquement en fonction du temps) • Mode de stockage automatique en fin de cycle • Possibilité de cycles HARD et SOFT aussi bien pour la réfrigération que pour la congélation.
- [Mod. Professional Tray]
 - Port série RS485 pour la connexion à des systèmes de supervision • Insertion de cycles personnalisés • Ecran tactile simple et intuitif • Module de connexion WI-FI pour la gestion à distance (en option) • Humidité réglable de 40 % à 95 %.

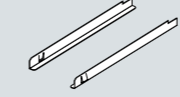
- SA** [عصري. صينية أساسية وصينية احترافية]
 - سجل إنذار HACCP • التبريد السريع من +90 درجة مئوية إلى +3 درجات مئوية بمرور الوقت أو عن طريق المسبار الأساسي (Mod. BASIC TRAY MINI فقط بمرور الوقت) • التجميد السريع من +90 درجة مئوية إلى -18 درجة مئوية حسب الوقت أو عن طريق المسبار الأساسي (Mod. BASIC TRAY MINI فقط بمرور الوقت) • وضع التخزين التلقائي في نهاية الدورة • خيار دورات HARD و SOFT لكل من التبريد والتجميد
 - [عصري. علبه احترافية]
 - منفذ تسلسلي RS485 للاتصال بأنظمة الإشراف • إدخال دورات مخصصة • شاشة لمس سهلة وبديهية • وحدة اتصال WI-FI للإدارة عن بعد (اختياري) • الرطوبة قابلة للتعديل من 40% إلى 95%.



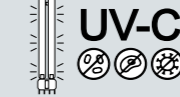
- I** Griglia plastificata
- GB** Plastic-coated wire shelf
- F** Étagère en fil métallique plastifié
- SA** رف سلك مطلي بالبلاستيك



- I** Griglia acciaio Inox
- GB** S/S wire shelf
- F** Étagère métallique en acier inoxydable
- SA** صر الفولاذ المقاوم للصدأ



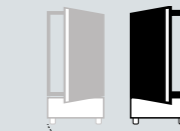
- I** Coppia guide Inox per teglie
- GB** Pair of S/S slideways for trays
- F** Paire de guides Inox pour plateaux
- SA** زوج من أدلة الصواني من الفولاذ المقاوم للصدأ



- I** Lampade UV-C germicida
- GB** Germicidal UV-C lamps
- F** Lampes UV-C germicides
- SA** مصابيح UV-C مبيد للجراثيم



- I** Kit speciale con assetto per teglie
- GB** Special kit for baking trays
- F** Kit spécial pour plaques de cuisson
- SA** مجموعة خاصة لصواني الخبز



- I** Apertura contraria allo standard
- GB** Door opening opposite to standard
- F** Ouverture de la porte à l'opposé de la norme
- SA** فتح الباب عكس المعيار



- I** Supplemento per applicazione ruote
- GB** Extra charge for wheels instead of feet
- F** Supplément pour roues au lieu de pieds
- SA** رسوم إضافية للعجلات بدلاً من القدمين



- I** Modulo di collegamento WiFi (Professional)
- GB** WiFi connection module (Professional)
- F** Module de connexion WiFi (Professional)
- SA** وحدة اتصال WiFi (احترافية)



- I** Frequenza a 60Hz - Previa verifica di compatibilità sul modello richiesto.
- GB** 60Hz frequency - Subject to compatibility check on the required model
- F** Fréquence 60Hz - Sous réserve de vérification de compatibilité sur le modèle requis
- SA** تردد 60 هرتز - يخضع لفحص التوافق على الطراز المطلوب



- I** Tensione diversa
- GB** Different voltage
- F** Tension différente
- SA** جهد مختلف

CAPACITÀ / CAPACITY / CAPACITÉ / سعة

PASSO 35 MM / 35 MM PITCH / PAS DE 35 MM / 35 الملعب

	BASIC						PROFESSIONAL				
	TRAY MINI	TRAY 04	TRAY 05	TRAY 07	TRAY 10	TRAY 15	TRAY 05	TRAY 07	TRAY 10	TRAY 15	TRAY 20
	3	7	9	13	19	30	9	13	19	30	41
	2	4	6	9	12	18	6	9	12	18	24
	-	1	2	3	4	6	2	3	4	6	8



[BASIC] Vassoio o teglia GN 2/3 (ABF MINI) - GN 1/1 - EN 60x40 / Tray or baking pan GN 2/3 (ABF MINI) - GN 1/1 - EN 60x40 / Plateau ou plaque de cuisson GN 2/3 (ABF MINI) - GN 1/1 - EN 60x40 / صينية أو صينية خبز GN 2/3 (ABF MINI) - GN 1/1 - EN 60x40

[PROFESSIONAL] Vassoio o teglia GN 1/1 - EN 60x40 / Tray or baking pan GN 1/1 - EN 60x40 / Plateau ou plaque de cuisson GN 1/1 - EN 60x40 / صينية أو صينية للخبز / صينية أو صينية للخبز GN 1/1 - EN 60x40



Vaschetta inox gelato 5L (360x165x120 mm) / 5L ice-cream container (360x165x120 mm) / Bac à glace 5L (360x165x120 mm) / حاوية آيس كريم سعة 5 لتر 360 × 165 × 120 مم



Griglia GN 1/1 - EN 60x40 / Wire-shelf GN 1/1 - EN 60x40 / Étagère GN 1/1 - EN 60x40 / الرف GN 1/1 - EN 60x40

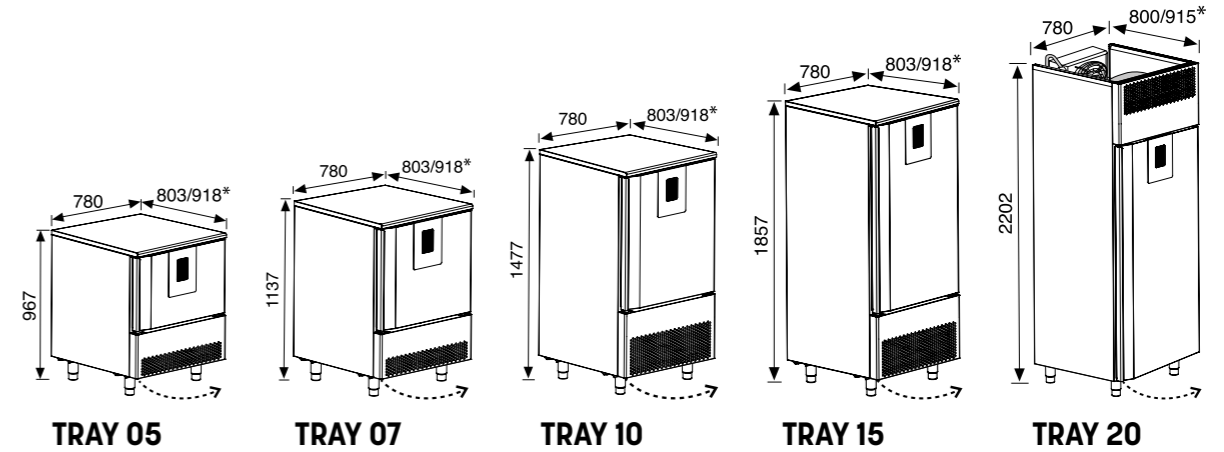
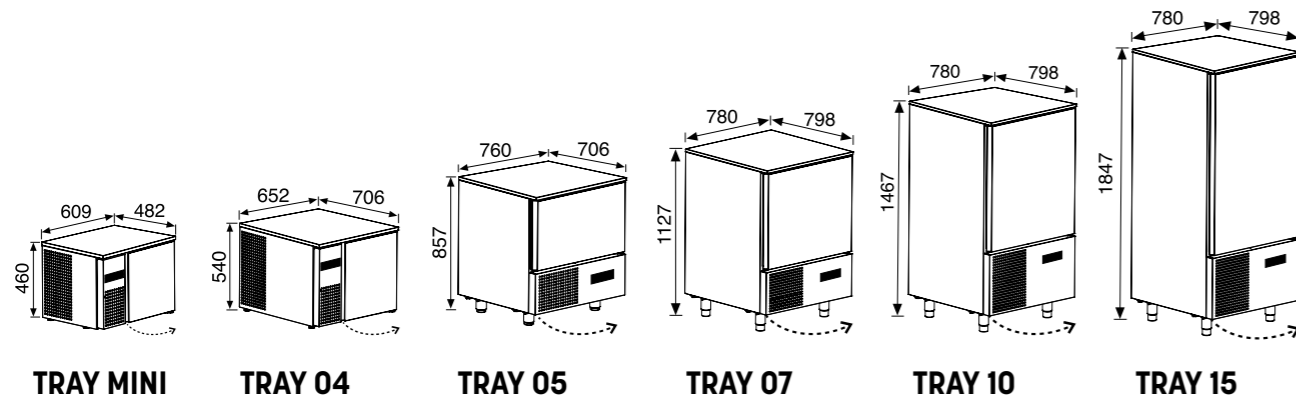
BASIC TRAY

GN 1/1 EN 60x40



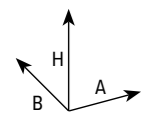
PROFESSIONAL TRAY

GN 1/1 EN 60x40



MODELLO MODEL MODÈLE النوع	DIMENSIONI ESTERNE OVERALL DIMENSIONS DIMENSIONS EXTÉRIEURES الأبعاد الخارجية	TEMPERATURA/QUANTITÀ TEMPERATURE/ QUANTITY TEMPÉRATURE/ QUANTITÉ درجة الحرارة / الكمية		PESO WEIGHT POIDS وزن	GAS GAS GAZ غاز	POTENZA FRIGORIFERA REFRIGERATION POWER PUISSANCE FRIGORIFIQUE قوة التبريد	POTENZA ASSORBITA ABSORBED POWER PUISSANCE ABSORBÉE الطاقة الممتصة	TENSIONE VOLTAGE TENSION الجهد الكهربى
		ABBATTIMENTO CHILLING +90°C / +3°C	SURGELAZIONE FREEZING +90°C / -18°C					
		EVAP. - 25°C COND. 55°C	EVAP. - 25°C COND. 55°C					
	A X B X H = mm	KG	KG	KG		W	W / A	V / Hz
BASIC TRAY MINI	609 x 482 x 460	7	5	35	R290	396	569 / 3,5	230 / 50
BASIC TRAY 04	652 x 706 x 540	10	7	49	R452A	427	569 / 3,5	230 / 50
BASIC TRAY 05 BASIC TRAY 05 REM	760 x 706 x 857	16	12	108	R452A	629	750 / 4	230 / 50
BASIC TRAY 07 BASIC TRAY 07 REM	780 x 798 x 1127	24	16	148	R452A	960	1200 / 7	230 / 50
BASIC TRAY 10 BASIC TRAY 10 REM	780 x 798 x 1467	33	23	172	R452A	1400	2000 / 10	230 / 50
BASIC TRAY 15 BASIC TRAY 15 REM	780 x 798 x 1847	50	35	216	R452A	2700	3300 / 6	400 / 3N / 50

MODELLO MODEL MODÈLE النوع	DIMENSIONI ESTERNE OVERALL DIMENSIONS DIMENSIONS EXTÉRIEURES الأبعاد الخارجية	TEMPERATURA/QUANTITÀ TEMPERATURE/ QUANTITY TEMPÉRATURE/ QUANTITÉ درجة الحرارة / الكمية		PESO WEIGHT POIDS وزن	GAS GAS GAZ غاز	POTENZA FRIGORIFERA REFRIGERATION POWER PUISSANCE FRIGORIFIQUE قوة التبريد	POTENZA ASSORBITA ABSORBED POWER PUISSANCE ABSORBÉE الطاقة الممتصة	TENSIONE VOLTAGE TENSION الجهد الكهربى
		ABBATTIMENTO CHILLING +90°C / +3°C	SURGELAZIONE FREEZING +90°C / -18°C					
		EVAP. - 25°C COND. 55°C	EVAP. - 25°C COND. 55°C					
	A X B X H = mm	KG	KG	KG		W	W / A	V / Hz
PROF TRAY 05 PROF TRAY 05 REM PROF TRAY 05 MULTI PROF TRAY 05 MULTI REM	780 x 803/918* x 967	20	14	129	R452A	730	800 / 4,7	230 / 50
PROF TRAY 07 PROF TRAY 07 REM PROF TRAY 07 MULTI PROF TRAY 07 MULTI REM	780 x 803/918* x 1137	25	18	150	R452A	960	1200 / 7	230 / 50
PROF TRAY 10 PROF TRAY 10 REM PROF TRAY 10 MULTI PROF TRAY 10 MULTI REM	780 x 803/918* x 1477	35	25	174	R452A	1400	2000 / 4	400 / 3N / 50
PROF TRAY 15 PROF TRAY 15 REM PROF TRAY 15 MULTI PROF TRAY 15 MULTI REM	780 x 803/918* x 1857	55	40	220	R452A	2700	3300 / 6	400 / 3N / 50
PROF TRAY 20 PROF TRAY 20 REM PROF TRAY 20 MULTI PROF TRAY 20 MULTI REM	780 x 800/915* x 2202	75	55	227	R452A	3200	4100 / 7,2	400 / 3N / 50



Dimensioni, specifiche tecniche, illustrazioni e descrizioni possono subire variazioni SENZA preavviso. / Dimensions, technical specifications, illustrations and descriptions CAN undergo variations without notice. / Les dimensions, les spécifications techniques, les illustrations et les descriptions sont sujets à changement SANS préavis. / الأبعاد ومواصفات الفنية والرسوم التوضيحية والأوصاف عرضة للتغير دون إشعار.

* Versione MULTI / MULTI version / Version MULTI / نسخة متعددة

KING TROLLEY +90° +3°C / +90° -18°C

ABBATTITORE E SURGELATORE RAPIDO PER CARRELLI

BLAST CHILLER AND SHOCK FREEZER FOR TROLLEY

REFROIDISSEUR À AIR ET CONGÉLATEUR À CHOCS
POUR CHARIOT

مبرد ومجمد صدمات للعربة



1 PORTA
1 DOOR
1 PORTE
إصدار باب واحد

I Grazie alla loro tecnologia avanzata e alla praticità d'uso, gli abbattitori e i surgelatori della gamma King Trolley sono indicati per rispondere alle esigenze della moderna ristorazione come la piccola e media industria, i catering, i centri di cottura e preparazione, le mense e i laboratori. Dotati di una grande solidità e resistenza, questi abbattitori assicurano la massima affidabilità in qualsiasi ambito. Abbattimento, surgelazione, conservazione, sanificazione pesce, indurimento gelato, asciugatura cella.

- struttura della cella a pannelli
- costruzione interamente in acciaio inox AISI 304
- paracolpi perimetrale in acciaio inox AISI 304
- interno con spigoli arrotondati
- rampa di accesso in acciaio inox AISI 304
- luce porta mm 750x1860 KING TROLLEY 20
- luce porta mm 900/1100x2000 KING TROLLEY 40/80/120/160/240
- predisposto per carrelli GN1/1 - GN2/1 - EN60x40 - EN60x80
- isolamento in poliuretano ecologico spessore 100 mm (70 mm mod. 20)
- evaporatore ispezionabile per pulizia e manutenzione
- evaporatore trattato con vernici anticorrosione
- unità condensatrice remota in classe 5 (+40°C / 40% U.R.)
- versioni REM fornite senza unità condensatrice con valvola termostatica
- sbrinamento automatico a gas caldo
- gas refrigerante R452A (GWP 2141) non incluso (incluso solo nel modello 20.1.75 COMPACT)
- gli evaporatori e le unità condensatrici vengono fornite in pressione di azoto
- pannello di controllo con display grafico TFT Touch-Screen da 5"
- abbattimento rapido da +90°C a +3°C con sonda al cuore o a tempo
- surgelazione rapida da +90°C a -18°C con sonda al cuore o a tempo
- scelta tra cicli HARD e SOFT in abbattimento e in surgelazione
- controllo della velocità dei ventilatori dell'evaporatore (solo KING TROLLEY 20)
- fase automatica di conservazione a fine ciclo
- memorizzazione di cicli e ricette
- registrazione dati per HACCP
- porta seriale per collegamento a sistemi di supervisione
- sistema di connessione remota tramite WiFi (optional)
- buzzer di segnalazione e allarme
- porte autochiudenti con fermo a 105°
- porte con guarnizioni magnetiche facilmente sostituibili
- sterilizzazione con lampada UV (optional)

GB Thanks to the most advanced technology and user-friendliness, the blast chillers and freezers of the King Trolley range are intended to respond to the needs of small and medium industries, catering, cooking and preparation centers, canteens and workshops. Extremely strong and resistant, these blast chillers are truly reliable in any working environment. Blast chilling, shock freezing, storage, fish sanitization, ice cream hardening, chamber drying.

- cold room panel structure
- construction completely in stainless steel AISI 304
- perimetral bumpers in stainless steel AISI 304
- inside with rounded corners
- access ramp in stainless steel AISI 304
- door net passage mm 750x1860 KING TROLLEY 20
- door net passage mm 900/1100x2000 KING TROLLEY 40/80/120/160/240
- prearranged for GN1/1 - GN2/1 - EN60x40 - EN60x80 trolleys
- 100 mm thick insulation by environment-friendly polyurethane (70 mm mod. 20)
- inspectionable evaporator for cleaning and maintenance
- evaporators with anticorrosive treatment
- class 5 (+40°C / 40% U.R.) remote condensing unit
- REM models supplied without condensing unit, with thermostatic valve
- hot gas automatic defrosting
- R452A refrigerant gas (GWP 2141) not included (included only 20.1.75 COMPACT model)
- evaporators and condensing units are supplied with nitrogen pressure
- control panel with 5-inches TFT touch-screen graphic display
- blast chilling from +90°C to +3°C by core probe or by time
- shock freezing from +90°C to -18°C by core probe or by time
- choice between HARD and SOFT cycles both for blast chilling and for shock freezing
- evaporator fan speed control (KING TROLLEY 20 only)
- automatic storage phase at cycle end
- memorization of cycles and recipes
- data recording for HACCP
- serial port for connection to supervision systems
- remote connection system via WiFi (optional)
- signaling and alarm buzzer
- self-closing doors with stop at 105°
- doors with easily replaceable magnetic gaskets
- sterilization with UV lamp (optional)

2 PORTE PASSANTI
TWO DOORS PASS-THROUGH
DEUX PORTES PASSAGE
بابان إصدار المار



F Grâce à une technologie de pointe et à une grande facilité d'utilisation, les refroidisseurs et congélateurs à air comprimé de la gamme King Trolley sont destinés à répondre aux besoins des petites et moyennes industries, des centres de restauration, de cuisine et de préparation, des cantines et des ateliers. Extrêmement robustes et résistants, ces refroidisseurs à air sont vraiment fiables dans tous les environnements de travail. Refroidissement par air, congélation par choc, stockage, désinfection du poisson, durcissement de la crème glacée, séchage de la chambre.

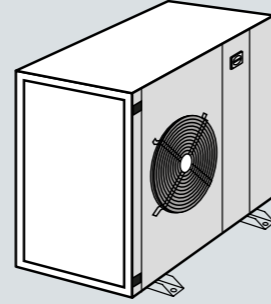
- structure du panneau de la chambre froide
- construction entièrement en acier inoxydable AISI 304
- pare-chocs périmétriques en acier inoxydable AISI 304
- intérieur avec coins arrondis
- rampe d'accès en acier inoxydable AISI 304
- passage net de la porte mm 750x1860 KING TROLLEY 20
- passage net de la porte mm 900/1100x2000 KING TROLLEY 40/80/120/160/240
- Prédisposé pour les chariots GN1/1 - GN2/1 - EN60x40 - EN60x80
- isolation de 100 mm d'épaisseur en polyuréthane écologique (70 mm mod. 20)
- évaporateur inspectable pour le nettoyage et l'entretien
- évaporateurs avec traitement anticorrosion
- classe 5 (+40°C / 40% U.R.) groupe de condensation à distance
- modèles REM fournis sans groupe de condensation, avec vanne thermostatique
- dégivrage automatique au gaz chaud
- gaz réfrigérant R452A (GWP 2141) non inclus (inclus seulement 20.1.75 modèle COMPACT)
- les évaporateurs et les groupes de condensation sont fournis avec de l'azote sous pression
- panneau de contrôle avec écran graphique tactile TFT de 5 pouces
- refroidissement rapide de +90°C à +3°C par sonde à cœur ou en fonction du temps
- congélation par choc de +90°C à -18°C par sonde à cœur ou par temps
- choix entre les cycles HARD et SOFT pour la réfrigération rapide et la surgélation
- contrôle de la vitesse du ventilateur de l'évaporateur (KING TROLLEY 20 uniquement)
- phase de stockage automatique en fin de cycle
- mémorisation des cycles et des recettes
- enregistrement des données pour HACCP
- port série pour la connexion aux systèmes de supervision
- système de connexion à distance via WiFi (en option)
- signalisation et alarme sonore
- portes à fermeture automatique avec arrêt à 105°.
- portes avec joints magnétiques facilement remplaçables
- stérilisation avec lampe UV (en option)

SA بفضل التكنولوجيا الأكثر تقدماً وسهولة الاستخدام ، تم تصميم مبردات والمجمدات من مجموعة King Trolley لتلبية احتياجات الصناعات الصغيرة والمتوسطة ، والمطاعم ، ومراكز الطهي والتحضير ، والمقاصف وورش العمل. قوية ومقاومة للغاية ، فإن مبردات هذه موثوقة حقاً في أي بيئة عمل. التبريد السريع ، التجميد بالصدمات ، التخزين ، تطهير الأسماك ، تصلب الأيس كريم ، التجفيف بالحرارة.

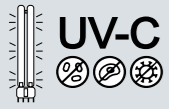
- هيكل لوحة الغرفة الباردة
- البناء بالكامل من الفولاذ المقاوم للصدأ AISI 304
- مصدات محيطية من الفولاذ المقاوم للصدأ AISI 304
- من الداخل بزوايا دائرية
- منحدر الوصول من الفولاذ المقاوم للصدأ AISI 304
- صافي مرور الباب مم 750x1860 عربة الملك 20
- صافي مرور الباب مم 900 / 1100x2000 عربة الملك 40/80/120/160/240
- مُعد مسبقاً لعربات GN1 / 1 - GN2 / 1 - EN60x40 - EN60x80
- عزل بسماكة 100 مم بواسطة مادة البولي يوريثين الصديقة للبيئة (70 مم طراز 20)
- مبخّر قابل للفحص للتنظيف والصيانة
- المبخرات مع علاج مضاد للتآكل
- فئة 5 (+ 40 درجة مئوية / 40% أو) وحدة التكثيف عن بعد
- يتم توفير نماذج REM بدون وحدة تكثيف ، مع صمام ثرموستاتي
- إزالة الصقيع التلقائي بالغاز الساخن
- غاز التبريد 2141 (GWP R452A) غير مدرج (تم تضمينه فقط 20.1.75 موديل مدمج)
- يتم تزويد المبخرات ووحدات التكثيف بضغط النيتروجين
- لوحة تحكم مع شاشة عرض رسومية TFT تعمل باللمس مقاس 5 بوصات
- تفجير التبريد من + 90 درجة مئوية إلى + 3 درجات مئوية بواسطة المسبار الأساسي أو بمرور الوقت
- تجميد الصدمات من + 90 درجة مئوية إلى -18 درجة مئوية بواسطة المسبار الأساسي أو بمرور الوقت
- الاختيار بين دورات HARD و SOFT لكل من التبريد السريع وتجميد الصدمات
- التحكم في سرعة مروحة المبخّر (20 KING TROLLEY فقط)
- مرحلة التخزين التلقائي في نهاية الدورة
- تحفيظ الدورات والوصفات
- تسجيل البيانات لنظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة
- منفذ تسلسلي للاتصال بأنظمة الإشراف
- نظام الاتصال عن بعد عبر WiFi (اختياري)
- إشارات وإنذار الجرس
- أبواب ذاتية الإغلاق مع توقف عند 105 درجة
- أبواب مع حشيات مغناطيسية قابلة للاستبدال بسهولة
- التعقيم بمصباح UV (اختياري)

UNITÀ CONDENSATRICE / CONDENSING UNIT
GROUPE DE CONDENSATION / وحدة التكثيف

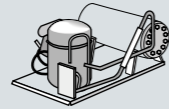
- I** Disponibile con e senza unità remota. L'unità condensatrice remota è fornita in pressione positiva di azoto (distanza massima 15 Mt.).
- GB** Available with or without remote unit. The remote condensing unit is supplied in positive nitrogen pressure (maximum distance 15 mt.).
- F** Disponible avec ou sans unité à distance. L'unité de condensation à distance est fournie en pression positive d'azote (distance maximale de 15 mètres).
- SA** متاح مع أو بدون وحدة تحكم عن بعد. يتم توفير وحدة التكثيف عن بعد بضغط نيتروجين موجب (أقصى مسافة 15 مترًا).



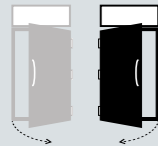
OPTIONAL / OPTIONAL / OPTION / خيارات



- I** Lampade UV-C germicida
- GB** Germicidal UV-C lamps
- F** Lampes UV-C germicides
- SA** مصابيح UV-C مبيد للجراثيم



- I** Supplemento per gruppo condensato ad acqua
- GB** Extra charge for water-condensation refrigerating unit
- F** Supplément pour groupe frigorifique à condensation d'eau
- SA** رسوم إضافية لوحدة تبريد الماء المتكثف



- I** Apertura contraria allo standard
- GB** Door opening opposite to standard
- F** Ouverture de la porte à l'opposé de la norme
- SA** فتح الباب عكس المعيار



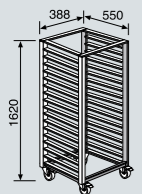
- I** Frequenza a 60Hz - Previa verifica di compatibilità sul modello richiesto.
- GB** 60Hz frequency - Subject to compatibility check on the required model
- F** Fréquence 60Hz - Sous réserve de vérification de compatibilité sur le modèle requis
- SA** تردد 60 هرتز - يخضع لفحص التوافق على الطراز المطلوب



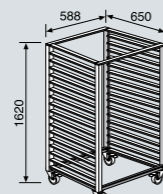
- I** Tensione diversa
- GB** Different voltage
- F** Tension différente
- SA** جهد مختلف



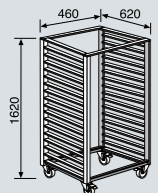
- I** Modulo di collegamento WiFi
- GB** WiFi connection module
- F** Module de connexion WiFi
- SA** وحدة اتصال WiFi



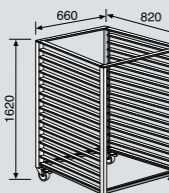
- I** Carrello GN 1/1 20 TEGLIE
- GB** GN 1/1 TROLLEY 20 TRAYS
- F** GN 1/1 CHARIOT 20 PLATEAUX
- SA** جى إن 1/1 عربة 20 صينية



- I** Carrello GN 2/1 20 TEGLIE
- GB** GN 2/1 TROLLEY 20 TRAYS
- F** GN 2/1 CHARIOT 20 PLATEAUX
- SA** جى إن 1/2 عربة 20 صينية

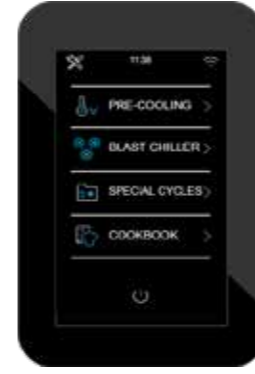


- I** Carrello EN 60x40 20 TEGLIE
- GB** EN 1/1 TROLLEY BN 60x40 20 TRAYS
- F** EN 1/1 CHARIOT BN 60x40 20 PLATEAUX
- SA** عربة EN 1/1 BN 60x40 20 صينية



- I** Carrello EN 60x80 20 TEGLIE
- GB** EN 1/1 TROLLEY BN 60x80 20 TRAYS
- F** EN 1/1 CHARIOT BN 60x80 20 PLATEAUX
- SA** عربة EN 1/1 BN 60x80 20 صينية

PANNELLO COMANDI / CONTROL PANEL
PANNEAU DE COMMANDE / لوحة التحكم



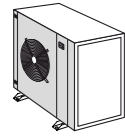
- I** Registro allarmi HACCP • Abbattimento rapido da +90°C a +3°C con sonda al cuore o a tempo • Surgelazione rapida da +90°C a -18°C con sonda al cuore o a tempo • Fase automatica di conservazione a fine ciclo • Scelta tra cicli HARD e SOFT in abbattimento e in surgelazione • Porta seriale RS485 per collegamento a sistemi di supervisione • Inserimento cicli personalizzati • Touch screen facile e intuitivo • Modulo di collegamento WI-FI per gestione remota (optional).
- GB** HACCP alarm log • Quick blast chilling from +90°C to +3°C by time or by core probe • Quick freezing from +90°C to -18°C by time or by core probe • Automatic storage mode at the end of the cycle • HARD and SOFT cycles option for both chilling and freezing • RS485 serial port for connection to supervision systems • Insertion of customized cycles • Easy and intuitive touch screen • WI-FI connection module for remote management (optional).
- F** Registre des alarmes HACCP • Refroidissement rapide de +90°C à +3°C par temps ou par sonde à cœur • Congélation rapide de +90°C à -18°C par temps ou par sonde à cœur • Mode de stockage automatique en fin de cycle • Possibilité de cycles HARD et SOFT aussi bien pour la réfrigération que pour la congélation • Port série RS485 pour la connexion à des systèmes de supervision • Insertion de cycles personnalisés • Ecran tactile simple et intuitif • Module de connexion WI-FI pour la gestion à distance (en option).
- SA** سجل إنذار HACCP • التبريد السريع من +90 درجة مئوية إلى +3 درجات مئوية بمرور الوقت أو بواسطة المسبار الأساسي • التجميد السريع من +90 درجة مئوية إلى -18 درجة مئوية حسب الوقت أو بواسطة المسبار الأساسي • وضع التخزين التلقائي في نهاية الدورة • خيار دورات HARD و SOFT لكل من التبريد والتجميد • منفذ تسلسلي RS485 للاتصال بأنظمة الإشراف • إدخال دورات مخصصة • شاشة لمس سهلة وبديهية • وحدة اتصال WI-FI للإدارة عن بعد (اختياري).

CAPACITÀ / CAPACITY / CAPACITÉ / سعة

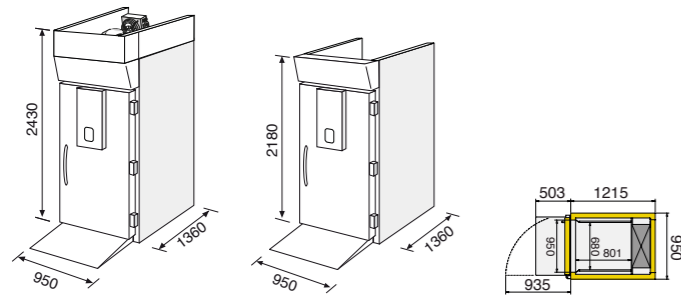
	TOLLEY 20		TROLLEY 40		TROLLEY 80		TROLLEY 120		TROLLEY 160 A		TROLLEY 160 B		TROLLEY 240	
	90 x 200	110 x 200	90 x 200	110 x 200	90 x 200	110 x 200	90 x 200	110 x 200	90 x 200	110 x 200	90 x 200	110 x 200	90 x 200	110 x 200
GN 1/1	2 x 20	3 x 20	4 x 20	8 x 20	9 x 20	12 x 20	14 x 20	16 x 20	19 x 20	12 x 20	15 x 20	20 x 20	24 x 20	
GN 2/1	1 x 20	1 x 20	1 x 20	3 x 20	3 x 20	5 x 20	5 x 20	7 x 20	7 x 20	6 x 20	9 x 20	10 x 20	15 x 20	
EN 60x40	1 x 20	2 x 20	3 x 20	4 x 20	6 x 20	10 x 20	12 x 20	14 x 20	16 x 20	10 x 20	12 x 20	15 x 20	18 x 20	
EN 60x80	1 x 20	1 x 20	1 x 20	3 x 20	3 x 20	5 x 20	5 x 20	7 x 20	7 x 20	6 x 20	6 x 20	8 x 20	9 x 20	

Carrelli non inclusi / Trolleys not included / Chariots non inclus / العربات غير متضمنة

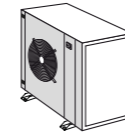
KING TROLLEY 20



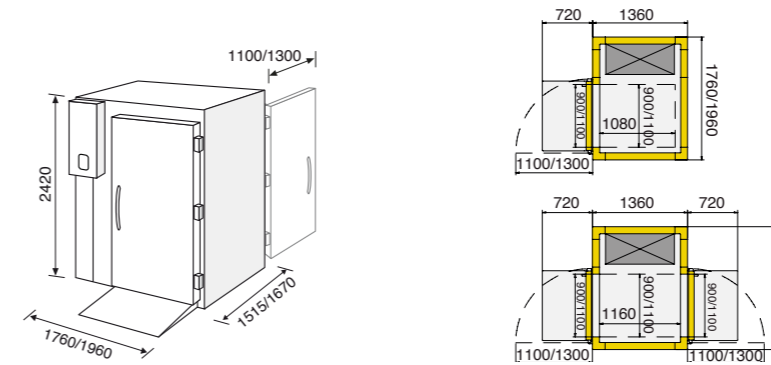
UNITÀ CONDENSATRICE / REMOTE UNIT / UNITÉ À DISTANCE / وحدة التحكم عن بعد
King Trolley 20.175 L / 20.175 P (1352 x 702 x 891 mm; 207 Kg)



KING TROLLEY 40



UNITÀ CONDENSATRICE / REMOTE UNIT / UNITÉ À DISTANCE / وحدة التحكم عن بعد
King Trolley 40.1.90 L / 40.1.110 L / 40.2.90 L / 40.2.110 L (1352 x 712 x 1200 mm; 262 Kg)
King Trolley 40.1.90 P / 40.1.110 P / 40.2.90 P / 40.2.110 P (1706 x 900 x 1527 mm; 444 Kg)



40.1.90/40.1.110

Versione una porta
One door version
Version à une porte
إصدار باب واحد

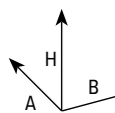
40.2.90/40.2.110

Versione due porte passanti
Two doors version pass-through
Deux portes version passage
إصدار المار

MODELLO MODEL MODÈLE النوع	DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONS أبعاد		PORTE DOORS PORTES أبواب	TEMPERATURA/QUANTITÀ TEMPERATURE/ QUANTITY TEMPÉRATURE/ QUANTITÉ درجة الحرارة / الكمية		PESO WEIGHT POIDS وزن	GAS GAS GAZ غاز	COMPRESSORE COMPRESSOR COMPRESSEUR ضاغط	POTENZA FRIGORIFERA REFRIGERATION POWER PUISSANCE FRIGORIFIQUE قوة التبريد	POTENZA ASSORBITA ABSORBED POWER PUISSANCE ABSORBÉE الطاقة الممتصة	TENSIONE VOLTAGE TENSION الجهد الكهربى	
	ESTERNE/OVERALL EXTÉRIEURES/إجمالي	INTERNE/INSIDE INTÉRIEURES/داخل		ABBATTIM. CHILLING +90°C / +3°C	SURGELAZ. FREEZING +90°C / -18°C							
	A X B X H = mm			N° (cm)	KG							KG
KING TROLLEY 20 20.175 COMPACT ***	950 x 1360 x 2430	680 x 801	1 (75x186)	80	55	385	R452A	3,5	3600	4,1 / 7,2	400/3N Ph/50	
	20.175 L *	950 x 1360 x 2180	680 x 801	1 (75x186)	90	65	239	R452A	3,5	4100	4,3 / 7,5	400/3N Ph/50
	20.175 P **	950 x 1360 x 2180	680 x 801	1 (75x186)	120	90	247	R452A	4	5400	5,5 / 9	400/3N Ph/50

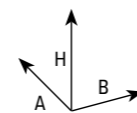
MODELLO MODEL MODÈLE النوع	DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONS أبعاد		PORTE DOORS PORTES أبواب	TEMPERATURA/QUANTITÀ TEMPERATURE/ QUANTITY TEMPÉRATURE/ QUANTITÉ درجة الحرارة / الكمية		PESO WEIGHT POIDS وزن	GAS GAS GAZ غاز	COMPRESSORE COMPRESSOR COMPRESSEUR ضاغط	POTENZA FRIGORIFERA REFRIGERATION POWER PUISSANCE FRIGORIFIQUE قوة التبريد	POTENZA ASSORBITA ABSORBED POWER PUISSANCE ABSORBÉE الطاقة الممتصة	TENSIONE VOLTAGE TENSION الجهد الكهربى	
	ESTERNE/OVERALL EXTÉRIEURES/إجمالي	INTERNE/INSIDE INTÉRIEURES/داخل		ABBATTIM. CHILLING +90°C / +3°C	SURGELAZ. FREEZING +90°C / -18°C							
	A X B X H = mm			N° (cm)	KG							KG
KING TROLLEY 40	40.1.90 L *	1760 x 1515 x 2420	900 x 1080	1 (90x200)	150	120	470	R452A	6	7480	7,8 / 13	400/3N Ph/50
	40.2.90 L **	1760 x 1670 x 2420	900 x 1160	2 (90x200)	150	120	514	R452A	6	7480	7,8 / 13	400/3N Ph/50
	40.1.90 P ***	1760 x 1515 x 2420	900 x 1080	1 (90x200)	220	170	478	R452A	10	9860	12 / 21	400/3N Ph/50
	40.2.90 P ****	1760 x 1670 x 2420	900 x 1160	2 (90x200)	220	170	522	R452A	10	9860	12 / 21	400/3N Ph/50
	40.1.110 L *	1960 x 1515 x 2420	1100 x 1080	1 (110x200)	150	120	506	R452A	6	7480	7,8 / 13	400/3N Ph/50
	40.2.110 L **	1960 x 1670 x 2420	1100 x 1160	2 (110x200)	150	120	561	R452A	6	7480	7,8 / 13	400/3N Ph/50
	40.1.110 P ***	1960 x 1515 x 2420	1100 x 1080	1 (110x200)	220	170	514	R452A	10	9860	12 / 21	400/3N Ph/50
	40.2.110 P ****	1960 x 1670 x 2420	1100 x 1160	2 (110x200)	220	170	569	R452A	10	9860	12 / 21	400/3N Ph/50

* Versione standard - 1 porta / Standard version - 1 door / Version standard - 1 porte / باب 1 - الإصدار القياسى -
** Versione standard - 2 porte / Standard version - 2 doors / Version standard - 2 portes / بابان - الإصدار القياسى -
*** Versione potenziata - 1 porta / Powerful version - 1 door / Version puissante - 1 porte / باب 1 - نسخة قوية -
**** Versione potenziata - 2 porte / Powerful version - 2 doors / Version puissante - 2 portes / بابان - نسخة قوية -



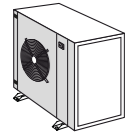
Dimensioni, specifiche tecniche, illustrazioni e descrizioni possono subire variazioni SENZA preavviso. / Dimensions, technical specifications, illustrations and descriptions CAN undergo variations without notice.
Les dimensions, les spécifications techniques, les illustrations et les descriptions sont sujets à changement SANS preavis. / الأبعاد والمواصفات الفنية والرسومات التوضيحية والأوصاف عرضة للتغيير دون إشعار /

* Versione standard - 1 porta / Standard version - 1 door / Version standard - 1 porte / باب 1 - الإصدار القياسى -
** Versione standard - 2 porte / Standard version - 2 doors / Version standard - 2 portes / بابان - الإصدار القياسى -
*** Versione potenziata - 1 porta / Powerful version - 1 door / Version puissante - 1 porte / باب 1 - نسخة قوية -
**** Versione potenziata - 2 porte / Powerful version - 2 doors / Version puissante - 2 portes / بابان - نسخة قوية -

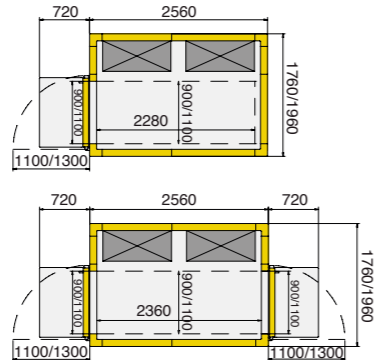
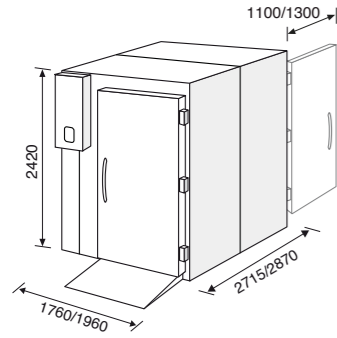


Dimensioni, specifiche tecniche, illustrazioni e descrizioni possono subire variazioni SENZA preavviso. / Dimensions, technical specifications, illustrations and descriptions CAN undergo variations without notice.
Les dimensions, les spécifications techniques, les illustrations et les descriptions sont sujets à changement SANS preavis. / الأبعاد والمواصفات الفنية والرسومات التوضيحية والأوصاف عرضة للتغيير دون إشعار /

KING TROLLEY 80



UNITÀ CONDENSATRICE / REMOTE UNIT / UNITÉ À DISTANCE / وحدة التحكم عن بعد
King Trolley 80.1.90 L / 80.1.110 L / 80.2.90 L / 80.2.110 L (1834 x 1053 x 1570 mm; 542 Kg)
King Trolley 80.1.90 P / 80.1.110 P / 80.2.90 P / 80.2.110 P (1834 x 1053 x 1570 mm; 652 Kg)



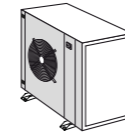
80.1.90/80.1.110

Versione una porta
One door version
Version à une porte
إصدار باب واحد

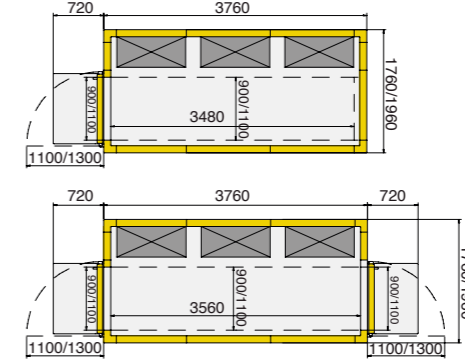
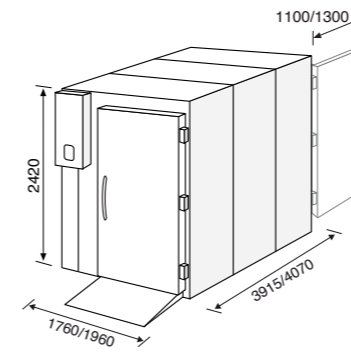
80.2.90/80.2.110

Versione due porte passanti
Two doors version pass-through
Deux portes version passage
بابان إصدار المار

KING TROLLEY 120



UNITÀ CONDENSATRICE / REMOTE UNIT / UNITÉ À DISTANCE / وحدة التحكم عن بعد
King Trolley 120.1.90 L / 120.1.110 L / 120.2.90 L / 120.2.110 L (1834 x 1053 x 1570 mm; 652 Kg)
King Trolley 120.1.90 P / 120.1.110 P / 120.2.90 P / 120.2.110 P (2715 x 990 x 1695 mm; 779 Kg)



120.1.90/120.1.110

Versione una porta
One door version
Version à une porte
إصدار باب واحد

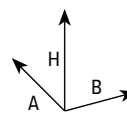
120.2.90/120.2.110

Versione due porte passanti
Two doors version pass-through
Deux portes version passage
بابان إصدار المار

MODELLO MODEL MODÈLE النوع	DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONS أبعاد		PORTE DOORS PORTES أبواب	TEMPERATURA/QUANTITÀ TEMPERATURE/ QUANTITY TEMPÉRATURE/ QUANTITÉ درجة الحرارة / الكمية		PESO WEIGHT POIDS وزن	GAS GAS GAZ غاز	COMPRESSORE COMPRESSOR COMPRESSEUR ضاغط	POTENZA FRIGORIFERA REFRIGERATION POWER PUISSANCE FRIGORIFIQUE قوة التبريد	POTENZA ASSORBITA ABSORBED POWER PUISSANCE ABSORBÉE الطاقة الممتصة	TENSIONE VOLTAGE TENSION الجهد الكهربى	
	ESTERNE/OVERALL EXTÉRIEURES/إجمالي	INTERNE/INSIDE INTÉRIEURES/داخل		ABBATTIM. CHILLING +90°C / +3°C	SURGELAZ. FREEZING +90°C / -18°C							
	A X B X H = mm			N° (cm)	KG							KG
KING TROLLEY 80	80.1.90 L *	1760 x 2715 x 2420	900 x 2280	1 (90x200)	340	280	744	R452A	16	17720	18 / 32	400/3N Ph/50
	80.2.90 L **	1760 x 2870 x 2420	900 x 2360	2 (90x200)	340	280	788	R452A	16	17720	18 / 32	400/3N Ph/50
	80.1.90 P ***	1760 x 2715 x 2420	900 x 2280	1 (90x200)	420	330	760	R452A	20	21000	25 / 45	400/3N Ph/50
	80.2.90 P ****	1760 x 2870 x 2420	900 x 2360	2 (90x200)	420	330	804	R452A	20	21000	25 / 45	400/3N Ph/50
KING TROLLEY 80	80.1.110 L *	1960 x 1515 x 2420	1100 x 2280	1 (110x200)	340	280	792	R452A	16	17720	18 / 32	400/3N Ph/50
	80.2.110 L **	1960 x 1670 x 2420	1100 x 2360	2 (110x200)	340	280	846	R452A	16	17720	18 / 32	400/3N Ph/50
	80.1.110 P ***	1960 x 1515 x 2420	1100 x 2280	1 (110x200)	420	330	808	R452A	20	21000	25 / 45	400/3N Ph/50
	80.2.110 P ****	1960 x 1670 x 2420	1100 x 2360	2 (110x200)	420	330	862	R452A	20	21000	25 / 45	400/3N Ph/50

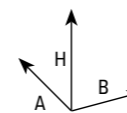
MODELLO MODEL MODÈLE النوع	DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONS أبعاد		PORTE DOORS PORTES أبواب	TEMPERATURA/QUANTITÀ TEMPERATURE/ QUANTITY TEMPÉRATURE/ QUANTITÉ درجة الحرارة / الكمية		PESO WEIGHT POIDS وزن	GAS GAS GAZ غاز	COMPRESSORE COMPRESSOR COMPRESSEUR ضاغط	POTENZA FRIGORIFERA REFRIGERATION POWER PUISSANCE FRIGORIFIQUE قوة التبريد	POTENZA ASSORBITA ABSORBED POWER PUISSANCE ABSORBÉE الطاقة الممتصة	TENSIONE VOLTAGE TENSION الجهد الكهربى	
	ESTERNE/OVERALL EXTÉRIEURES/إجمالي	INTERNE/INSIDE INTÉRIEURES/داخل		ABBATTIM. CHILLING +90°C / +3°C	SURGELAZ. FREEZING +90°C / -18°C							
	A X B X H = mm			N° (cm)	KG							KG
KING TROLLEY 120	120.1.90 L *	1760 x 3915 x 2420	900 x 3480	1 (90x200)	420	330	1017	R452A	20	21000	25 / 45	400/3N Ph/50
	120.2.90 L **	1760 x 4070 x 2420	900 x 3560	2 (90x200)	420	330	1061	R452A	20	21000	25 / 45	400/3N Ph/50
	120.1.90 P ***	1760 x 3915 x 2420	900 x 3480	1 (90x200)	630	480	1041	R452A	30	29100	32 / 58	400/3N Ph/50
	120.2.90 P ****	1760 x 4070 x 2420	900 x 3560	2 (90x200)	630	480	1085	R452A	30	29100	32 / 58	400/3N Ph/50
KING TROLLEY 120	120.1.110 L *	1960 x 3915 x 2420	1100 x 3480	1 (110x200)	420	330	1075	R452A	20	21000	25 / 45	400/3N Ph/50
	120.2.110 L **	1960 x 4070 x 2420	1100 x 3560	2 (110x200)	420	330	1129	R452A	20	21000	25 / 45	400/3N Ph/50
	120.1.110 P ***	1960 x 3915 x 2420	1100 x 3480	1 (110x200)	630	480	1099	R452A	30	29100	32 / 58	400/3N Ph/50
	120.2.110 P ****	1960 x 4070 x 2420	1100 x 3560	2 (110x200)	630	480	1153	R452A	30	29100	32 / 58	400/3N Ph/50

* Versione standard - 1 porta / Standard version - 1 door / Version standard - 1 porte / باب 1 - الإصدار القياسي -
** Versione standard - 2 porte / Standard version - 2 doors / Version standard - 2 portes / بابان - الإصدار القياسي -
*** Versione potenziata - 1 porta / Powerful version - 1 door / Version puissante - 1 porte / باب 1 - نسخة قوية -
**** Versione potenziata - 2 porte / Powerful version - 2 doors / Version puissante - 2 portes / بابان - نسخة قوية -



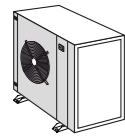
Dimensioni, specifiche tecniche, illustrazioni e descrizioni possono subire variazioni SENZA preavviso. / Dimensions, technical specifications, illustrations and descriptions CAN undergo variations without notice.
Les dimensions, les spécifications techniques, les illustrations et les descriptions sont sujets à changement SANS preavis. / الأبعاد والمواصفات الفنية والرسومات التوضيحية والأوصاف عرضة للتغيير دون إشعار /

* Versione standard - 1 porta / Standard version - 1 door / Version standard - 1 porte / باب 1 - الإصدار القياسي -
** Versione standard - 2 porte / Standard version - 2 doors / Version standard - 2 portes / بابان - الإصدار القياسي -
*** Versione potenziata - 1 porta / Powerful version - 1 door / Version puissante - 1 porte / باب 1 - نسخة قوية -
**** Versione potenziata - 2 porte / Powerful version - 2 doors / Version puissante - 2 portes / بابان - نسخة قوية -

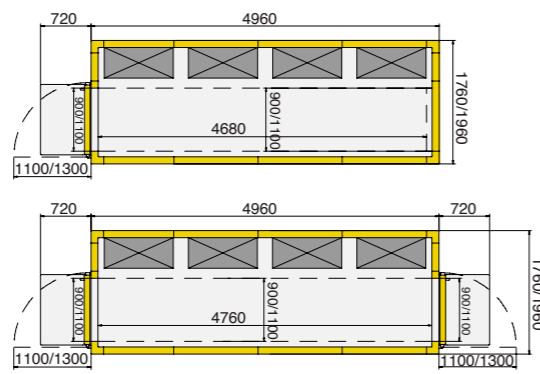
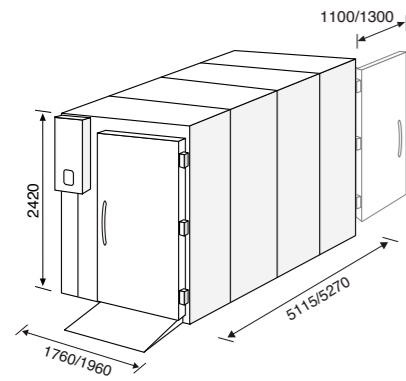


Dimensioni, specifiche tecniche, illustrazioni e descrizioni possono subire variazioni SENZA preavviso. / Dimensions, technical specifications, illustrations and descriptions CAN undergo variations without notice.
Les dimensions, les spécifications techniques, les illustrations et les descriptions sont sujets à changement SANS preavis. / الأبعاد والمواصفات الفنية والرسومات التوضيحية والأوصاف عرضة للتغيير دون إشعار /

KING TROLLEY 160A



UNITÀ CONDENSATRICE / REMOTE UNIT / UNITÉ À DISTANCE / وحدة التحكم عن بعد
King Trolley 160A.1.90 L / 160A.1.110 L / 160A.2.90 L / 160A.2.110 L (3715 x 990 x 1735 mm; 836 Kg)
King Trolley 160A.1.90 P / 160A.1.110 P / 160A.2.90 P / 160A.2.110 P (3715 x 990 x 1735 mm; 836 Kg)



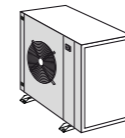
160A.1.90/160A.1.110

Versione una porta
One door version
Version à une porte
إصدار باب واحد

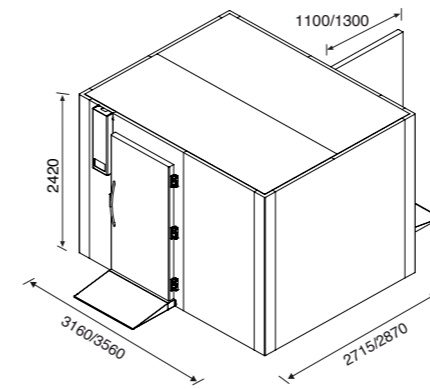
160A.2.90/160A.2.110

Versione due porte passanti
Two doors version pass-through
Deux portes version passage
بابان إصدار المار

KING TROLLEY 160B

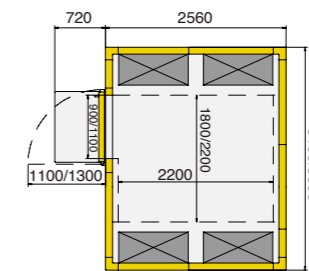


UNITÀ CONDENSATRICE / REMOTE UNIT / UNITÉ À DISTANCE / وحدة التحكم عن بعد
King Trolley 160B.1.90 L / 160B.1.110 L / 160B.2.90 L / 160B.2.110 L (3715 x 990 x 1735 mm; 836 Kg)
King Trolley 160B.1.90 P / 160B.1.110 P / 160B.2.90 P / 160B.2.110 P (3715 x 990 x 1735 mm; 836 Kg)



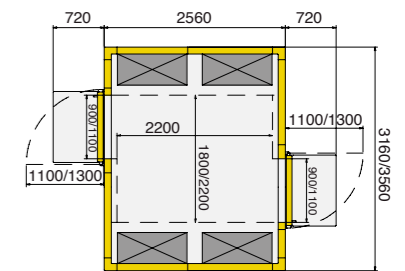
160B.1.90/160B.1.110

Versione una porta / One door version
Version à une porte / إصدار باب واحد



160B.2.90/160B.2.110

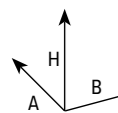
Versione una porta / One door version
Version à une porte / إصدار باب واحد



MODELLO MODEL MODÈLE النوع	DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONS أبعاد		PORTE DOORS PORTES أبواب	TEMPERATURA/QUANTITÀ TEMPERATURE/ QUANTITY TEMPÉRATURE/ QUANTITÉ درجة الحرارة / الكمية		PESO WEIGHT POIDS وزن	GAS GAS GAZ غاز	COMPRESSORE COMPRESSOR COMPRESSEUR ضغط	POTENZA FRIGORIFERA REFRIGERATION POWER PUISSANCE FRIGORIFIQUE قوة التبريد	POTENZA ASSORBITA ABSORBED POWER PUISSANCE ABSORBÉE الطاقة الممتصة	TENSIONE VOLTAGE TENSION الجهد الكهربى	
	ESTERNE/OVERALL EXTERIEURES/إجمالي	INTERNE/INSIDE INTÉRIEURES/داخل		ABBATTIM. CHILLING +90°C / +3°C	SURGELAZ. FREEZING +90°C / -18°C							
	A X B X H = mm			N° (cm)	KG							KG
KING TROLLEY 160A	160A.1.90 L *	1760 x 5115 x 2420	900 x 4680	1 (90x200)	630	480	1289	R452A	30	29100	32 / 58	400/3N Ph/50
	160A.2.90 L **	1760 x 5270 x 2420	900 x 4760	2 (90x200)	630	480	1334	R452A	30	29100	32 / 58	400/3N Ph/50
	160A.1.90 P ***	1760 x 5115 x 2420	900 x 4680	1 (90x200)	840	660	1321	R452A	40	39329	35 / 63	400/3N Ph/50
	160A.2.90 P ****	1760 x 5270 x 2420	900 x 4760	2 (90x200)	840	660	1366	R452A	40	39329	35 / 63	400/3N Ph/50
	160A.1.110 L *	1960 x 5115 x 2420	1100 x 4680	1 (110x200)	630	480	1358	R452A	30	29100	32 / 58	400/3N Ph/50
	160A.2.110 L **	1960 x 5270 x 2420	1100 x 4760	2 (110x200)	630	480	1413	R452A	30	29100	32 / 58	400/3N Ph/50
	160A.1.110 P ***	1960 x 5115 x 2420	1100 x 4680	1 (110x200)	840	660	1390	R452A	40	39329	35 / 63	400/3N Ph/50
	160A.2.110 P ****	1960 x 5270 x 2420	1100 x 4760	2 (110x200)	840	660	1445	R452A	40	39329	35 / 63	400/3N Ph/50

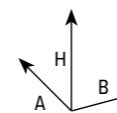
MODELLO MODEL MODÈLE النوع	DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONS أبعاد		PORTE DOORS PORTES أبواب	TEMPERATURA/QUANTITÀ TEMPERATURE/ QUANTITY TEMPÉRATURE/ QUANTITÉ درجة الحرارة / الكمية		PESO WEIGHT POIDS وزن	GAS GAS GAZ غاز	COMPRESSORE COMPRESSOR COMPRESSEUR ضغط	POTENZA FRIGORIFERA REFRIGERATION POWER PUISSANCE FRIGORIFIQUE قوة التبريد	POTENZA ASSORBITA ABSORBED POWER PUISSANCE ABSORBÉE الطاقة الممتصة	TENSIONE VOLTAGE TENSION الجهد الكهربى	
	ESTERNE/OVERALL EXTERIEURES/إجمالي	INTERNE/INSIDE INTÉRIEURES/داخل		ABBATTIM. CHILLING +90°C / +3°C	SURGELAZ. FREEZING +90°C / -18°C							
	A X B X H = mm			N° (cm)	KG							KG
KING TROLLEY 160B	160B.1.90 L *	3160 x 2715 x 2420	1800 x 2200	1 (90x200)	630	480	1187	R452A	30	29100	32 / 58	400/3N Ph/50
	160B.2.90 L **	3160 x 2870 x 2420	1800 x 2200	2 (90x200)	630	480	1232	R452A	30	29100	32 / 58	400/3N Ph/50
	160B.1.90 P ***	3160 x 2715 x 2420	1800 x 2200	1 (90x200)	840	660	1219	R452A	40	39329	35 / 63	400/3N Ph/50
	160B.2.90 P ****	3160 x 2870 x 2420	1800 x 2200	2 (90x200)	840	660	1264	R452A	40	39329	35 / 63	400/3N Ph/50
	160B.1.110 L *	3560 x 2715 x 2420	2200 x 2200	1 (110x200)	630	480	1272	R452A	30	29100	32 / 58	400/3N Ph/50
	160B.2.110 L **	3560 x 2870 x 2420	2200 x 2200	2 (110x200)	630	480	1327	R452A	30	29100	32 / 58	400/3N Ph/50
	160B.1.110 P ***	3560 x 2715 x 2420	2200 x 2200	1 (110x200)	840	660	1304	R452A	40	39329	35 / 63	400/3N Ph/50
	160B.2.110 P ****	3560 x 2870 x 2420	2200 x 2200	2 (110x200)	840	660	1359	R452A	40	39329	35 / 63	400/3N Ph/50

* Versione standard - 1 porta / Standard version - 1 door / Version standard - 1 porte / باب 1 - الإصدار القياسى
** Versione standard - 2 porte / Standard version - 2 doors / Version standard - 2 portes / بابان - الإصدار القياسى
*** Versione potenziata - 1 porta / Powerful version - 1 door / Version puissante - 1 porte / باب 1 - نسخة قوية
**** Versione potenziata - 2 porte / Powerful version - 2 doors / Version puissante - 2 portes / بابان - نسخة قوية



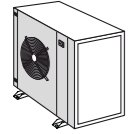
Dimensioni, specifiche tecniche, illustrazioni e descrizioni possono subire variazioni SENZA preavviso. / Dimensions, technical specifications, illustrations and descriptions CAN undergo variations without notice.
Les dimensions, les spécifications techniques, les illustrations et les descriptions sont sujets à changement SANS preavis. / الأبعاد والمواصفات الفنية والرسوم التوضيحية والأوصاف عرضة للتغير دون إشعار /

* Versione standard - 1 porta / Standard version - 1 door / Version standard - 1 porte / باب 1 - الإصدار القياسى
** Versione standard - 2 porte / Standard version - 2 doors / Version standard - 2 portes / بابان - الإصدار القياسى
*** Versione potenziata - 1 porta / Powerful version - 1 door / Version puissante - 1 porte / باب 1 - نسخة قوية
**** Versione potenziata - 2 porte / Powerful version - 2 doors / Version puissante - 2 portes / بابان - نسخة قوية

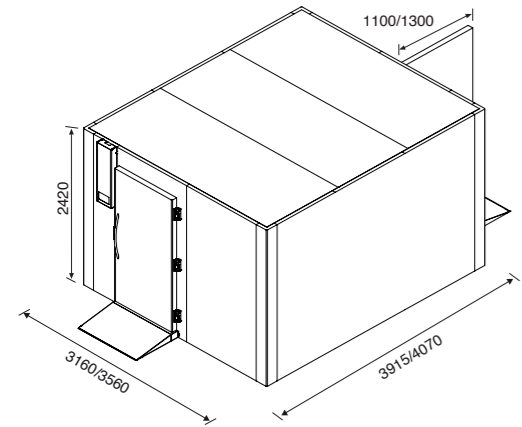


Dimensioni, specifiche tecniche, illustrazioni e descrizioni possono subire variazioni SENZA preavviso. / Dimensions, technical specifications, illustrations and descriptions CAN undergo variations without notice.
Les dimensions, les spécifications techniques, les illustrations et les descriptions sont sujets à changement SANS preavis. / الأبعاد والمواصفات الفنية والرسوم التوضيحية والأوصاف عرضة للتغير دون إشعار /

KING TROLLEY 240

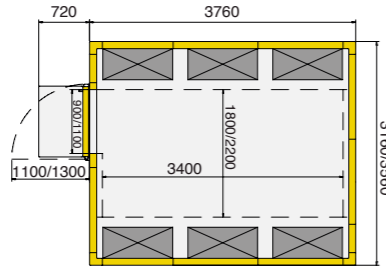


UNITÀ CONDENSATRICE / REMOTE UNIT / UNITÉ À DISTANCE / وحدة التحكم عن بعد
King Trolley 240.1.90 L / 240.1.110 L / 240.2.90 L / 240.2.110 L (3715 x 990 x 1735 mm; 996,5 Kg)
King Trolley 240.1.90 P / 240.1.110 P / 240.2.90 P / 240.2.110 P (2800 x 1300 x 2300 mm; 1284 Kg)



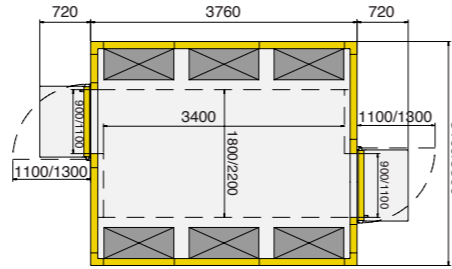
240.1.90/ 240.1.110

Versione una porta / One door version
Version à une porte / إصدار باب واحد



240.2.90/240.2.110

Versione una porta / One door version
Version à une porte / إصدار باب واحد



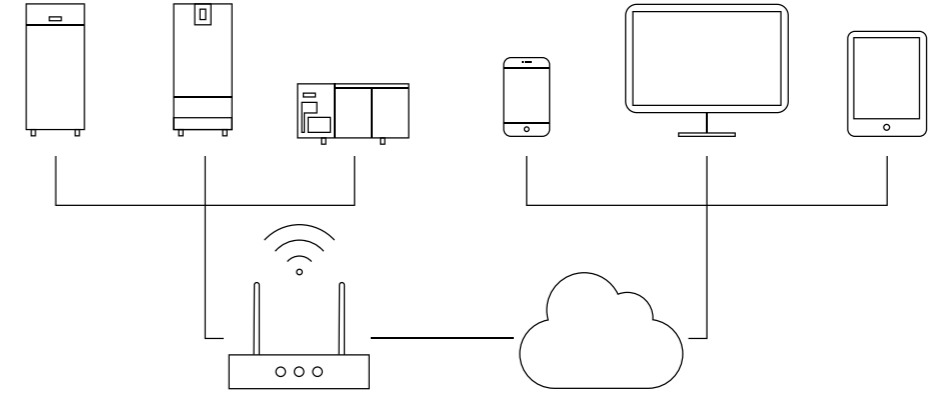
MODELLO MODEL MODÈLE النوع	DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONS أبعاد		PORTE DOORS PORTES أبواب	TEMPERATURA/QUANTITÀ TEMPERATURE/ QUANTITY TEMPÉRATURE/ QUANTITÉ درجة الحرارة / الكمية		PESO WEIGHT POIDS وزن	GAS GAS GAZ غاز	COMPRESSORE COMPRESSOR COMPRESSEUR ضغط	POTENZA FRIGORIFERA REFRIGERATION POWER PUISSANCE FRIGORIFIQUE قوة التبريد	POTENZA ASSORBITA ABSORBED POWER PUISSANCE ABSORBÉE الطاقة الممتصة	TENSIONE VOLTAGE TENSION الجهد الكهربائي
	ESTERNE/OVERALL EXTERIEURES/إجمالي	INTERNE/INSIDE INTÉRIEURES/داخل		ABBATTIM. CHILLING +90°C / +3°C	SURGELAZ. FREEZING +90°C / -18°C						
	A X B X H = mm			N° (cm)	KG						
240.1.90 L *	3160 x 3915 x 2420	1800 x 3400	1 (90x200)	1000	800	1625	R452A	50	45000	40 / 76	400/3N Ph/50
240.2.90 L **	3160 x 4070 x 2420	1800 x 3400	2 (90x200)	1000	800	1669	R452A	50	45000	40 / 76	400/3N Ph/50
240.1.90 P ***	3160 x 3915 x 2420	1800 x 3400	1 (90x200)	1260	960	1673	R452A	70	55300	45 / 85	400/3N Ph/50
240.2.90 P ****	3160 x 4070 x 2420	1800 x 3400	2 (90x200)	1260	960	1284	R452A	70	55300	45 / 85	400/3N Ph/50
240.1.110 L *	3560 x 3915 x 2420	2200 x 3400	1 (110x200)	1000	800	1732	R452A	50	45000	40 / 76	400/3N Ph/50
240.2.110 L **	3560 x 4070 x 2420	2200 x 3400	2 (110x200)	1000	800	1786	R452A	50	45000	40 / 76	400/3N Ph/50
240.1.110 P ***	3560 x 3915 x 2420	2200 x 3400	1 (110x200)	1260	960	1780	R452A	70	55300	45 / 85	400/3N Ph/50
240.2.110 P ****	3560 x 4070 x 2420	2200 x 3400	2 (110x200)	1260	960	1834	R452A	70	55300	45 / 85	400/3N Ph/50

* Versione standard - 1 porta / Standard version - 1 door / Version standard - 1 porte / باب 1 - الإصدار القياسي - 1 باب
** Versione standard - 2 porte / Standard version - 2 doors / Version standard - 2 portes / بابان - الإصدار القياسي - بابان
*** Versione potenziata - 1 porta / Powerful version - 1 door / Version puissante - 1 porte / باب 1 - نسخة قوية - باب 1
**** Versione potenziata - 2 porte / Powerful version - 2 doors / Version puissante - 2 portes / بابان - نسخة قوية - بابان

Dimensioni, specifiche tecniche, illustrazioni e descrizioni possono subire variazioni SENZA preavviso. / Dimensions, technical specifications, illustrations and descriptions CAN undergo variations without notice. / الأبعاد ومواصفات الفنية والرسومات التوضيحية والأوصاف عرضة للتغيير دون إشعار. / Les dimensions, les spécifications techniques, les illustrations et les descriptions sont sujets à changement SANS préavis.

CONNESSIONE REMOTA WI-FI / WI-FI REMOTE CONNECTION

CONNEXION À DISTANCE WI-FI / اتصال واي فاي عن بعد



I nostri prodotti sono dotati di un efficiente sistema di monitoraggio da remoto che permette di avere sotto controllo la tua attrezzatura in ogni momento. Grazie ad una semplice connessione wi-fi, infatti, la centralina si connette alla piattaforma Cloud consentendo la gestione remota delle macchine da diversi dispositivi mobili tramite una speciale App dedicata, scaricabile su tablet o smartphone.

Questo sistema, oltre a garantire una soluzione "pronta all'uso", facilmente accessibile e con interfacce intuitive, offre la possibilità di connettere tra loro diverse macchine presenti in cucina (Abbattitore - Armadio Conservatore Professionale - Fermalievita, etc) permettendone una gestione coordinata e funzionale.

Cosa si può gestire da remoto:

- Visualizzazione ciclo in corso
- Visualizzazione grafico andamento ciclo in corso
- Creazione nuove ricette
- Report HACCP
- Accensione e spegnimento dell'apparecchio
- Avviso e gestione eventuali allarmi o anomalie
- Visualizzazione e modifica parametri

Our products are equipped with an efficient remote monitoring system that allows you to have all your equipment situation under control anytime. Thanks to a simple wireless Internet connection, the control unit connects to the Cloud platform allowing the remote management of the appliances from different mobile devices through a special dedicated App. The App can be downloaded on tablet or smartphone. In addition to ensuring a ready-for-use, easily accessible solution with intuitive interfaces, this system offers the possibility to connect different appliances in the kitchen (Blast Chiller - Professional Storage Cabinet - Retarder proofer, etc.), allowing for coordinated and functional management.

What can be managed remotely:

- Cycle in progress display
- Visualization of cycle trend in progress
- Creating new recipes
- HACCP reports
- Turning the device on and off
- Warning and management of any alarms or anomalies
- View and edit parameters

Nos produits sont équipés d'un système de contrôle à distance efficace qui vous permet d'avoir la situation de tous vos équipements sous contrôle à tout moment. Grâce à une simple connexion Internet sans fil, l'unité de contrôle se connecte à la plateforme Cloud permettant la gestion à distance des appareils depuis différents dispositifs mobiles via une App spéciale dédiée. L'App peut être téléchargée sur tablette ou smartphone.

En plus de garantir une solution prête à l'emploi, facilement accessible et dotée d'interfaces intuitives, ce système offre la possibilité de connecter différents appareils de la cuisine (Blast Chiller - Armoire de stockage professionnelle - Étuve Retarder, etc.), permettant une gestion coordonnée et fonctionnelle.

Ce qui peut être géré à distance :

- Affichage du cycle en cours
- Visualisation de la tendance du cycle en cours
- Créer de nouvelles recettes
- Rapports HACCP
- Allumer et éteindre l'appareil
- Alerte et gestion des éventuelles alarmes ou anomalies
- Afficher et modifier les paramètres

منتجاتنا مجهزة بنظام فعال للمراقبة عن بعد يسمح لك بالتحكم في حالة معدتك في أي وقت. بفضل اتصال الإنترنت اللاسلكي البسيط، تتصل وحدة التحكم بالمنصة السحابية مما يسمح بإدارة الأجهزة عن بعد من أجهزة محمولة مختلفة من خلال تطبيق خاص. يمكن تنزيل التطبيق على الجهاز اللوحي أو الهاتف الذكي.

بالإضافة إلى ضمان حل جاهز للاستخدام ويمكن الوصول إليه بسهولة مع واجهات بديهية، يوفر هذا النظام إمكانية توصيل الأجهزة المختلفة في المطبخ (-) Blast Chiller - Professional Storage Cabinet - Retarder proofer (إتعة، إلخ)، مما يسمح بالتنسيق والوظيفة إدارة.

ما الذي يمكن إدارته عن بعد:

- عرض الدورة قيد التقدم
- تصور اتجاه الدورة قيد التقدم
- ابتكار وصفات جديدة
- تقارير HACCP
- تشغيل الجهاز وإيقاف تشغيله
- تحذير وإدارة أي إنذارات أو شذوذ
- عرض وتحرير المعلمات



Elaborazione grafica da immagine originale [wikimedia commons](#)



Viale del Lavoro, 30
37030 Colognola ai Colli
Verona - Italy

Tel. +39 045 6152139

info@ilembakery.com

www.ilembakery.com