

ARMARIOS REFRIGERADOS ISA

ZERO - ULTRACONGELADOR (ABATIDOR)

ISA ha desarrollado para la línea ZERO un sistema de control que permite controlar los parámetros de la refrigeración de manera muy flexible y simple. Esto ofrece una doble ventaja: con un único modelo es posible elegir entre numerosos procesos de abatimiento pre-configurados, según el tipo de alimento y la temperatura que se quiere alcanzar, ZERO, a la vez, permite configurar programas personalizados para usos específicos, según las exigencias del operador más exigente.



Un diseño esencial, sumado a una espectacular visibilidad del helado.

ISA fabrica ultracongeladores (abatidores) con diferentes capacidades, tanto para el área del gelato, como para el área de gastronomía y repostería, proporcionando una respuesta a las diferentes necesidades de los clientes.

Capacidades de 5, 8,12 y 16 bandejas para gelato, así como para gastronomía y repostería.

| | T5 | T8 | T12 | T16 |
|---|----------------|-------|-------|-------|
| BlastChillingProcess | +90/+3 °C | | | |
| BlastChillingCapacity 90 min | 18 kg | 25 kg | 36 kg | 55 kg |
| FreezingProcess | +90/-18 °C | | | |
| BastFreezingCapacity 240 min | 12 kg | 16 kg | 24 kg | 36 kg |
| Trays | 5 | 8 | 12 | 16 |
| Trays Pitch | 65 mm | | | |
| Refrigeration | Ventilated | | | |
| ClimaticClass | 4 | | | |
| OperationConditions | 30 °C / 55% RH | | | |

| | | | | |
|--------------------------|------------|----------------|----------------|----------------|
| Compressor (type) | 1 Hermetic | 1 SemiHermetic | 1 SemiHermetic | 1 SemiHermetic |
| Defrost | Hot Gas | | | |

LABOR

Armario para obrador con refrigeración ventilada o estática ventilada ideal para la conservación: de productos frescos (TN) con refrigeración ventilada y evaporador de techo con aletas de helados (TB), con refrigeración combinada y ventilador interno para uniformidad de la temperatura (RS/ RV). Estructura monolítica aislada con poliuretano ecológico (sin HCFC ni HFC) expandido de CO₂ de 60 mm de grosor. Interior de acero inoxidable con acabado brillante. Exterior disponible en dos versiones: chapa plastificada blanca (LP) acero inoxidable con acabado ScotchBrite (SS). Puerta batiente aislada, con cierre automático, cerradura con llave y junta doble. Panel de control con centralita electrónica, con desescarche manual para parada del compresor. Unidad de condensación hermética incorporada y ruedas giratorias para facilitar el desplazamiento. Cremallera de soporte de acero inoxidable. Labor puede contener hasta 66 cubetas de helado.



TEMPERATURA

-18 °C (TB)

+2/+5 °C (TN)



DEFROST

Off Cycle (TN)

Manual (TB)

GE

GE es un armario para obrador de diseño muy práctico y elaborado.

GE es uno de los armarios para obrador más fiable y funcional del mercado. Pensado especialmente por ISA para satisfacer cualquier necesidad, el modelo cuenta con refrigeración de tipo ventilada - RV para la conservación de productos frescos (TN) o congelados (TB). GE es un armario para obrador de diseño muy práctico y elaborado: materiales de elevada calidad, cuidado de los detalles. Por ejemplo, bordes internos redondeados para facilitar la limpieza. GE está disponible en varias versiones de una puerta (700) o dos puertas (1400). Bajo pedido puede suministrarse con puertas de mitad tamaño o puertas de cristal (opcional).



TEMPERATURA

-2/+8 °C (TN)

-18/-15 °C (TB)



DEFROST

Electric



CLIMATIC CLASS

4

SYSTEM

System es una "mesa de obrador" caracterizada por la refrigeración ventilada - RV con temperatura positiva -TN y negativa TB. Disponible en las versiones 2 puertas- 2P, 3 puertas-3P y 4 puertas-4P, ISA realiza este modelo cuidando especialmente la canalización del aire. El aire frío circula por un canal a lo largo de la pared lateral, desde aquí es distribuido por un ventilador: así, el aire frío no entra en contacto directo con los productos, evitando su deshidratación y que se alteren sus propiedades organolépticas.



TEMPERATURA

-2/+8 °C (TN)
-25/-18 °C (TB)



DEFROST

Electric



CLIMATIC CLASS

4