



Chill**Star**



1922

ANGELO PO





ChillStar...

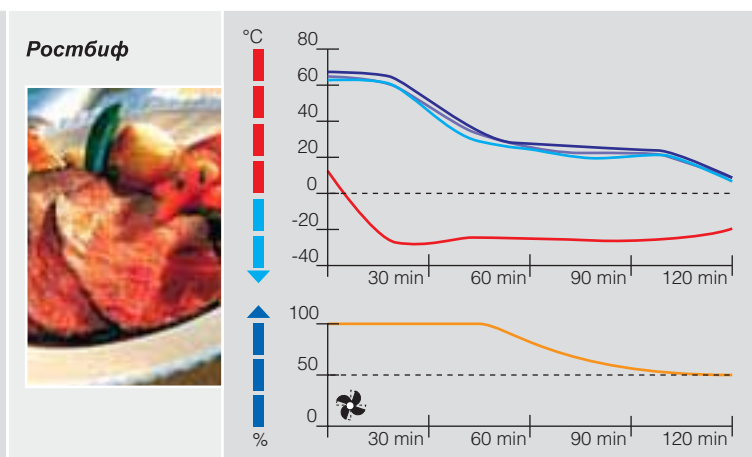
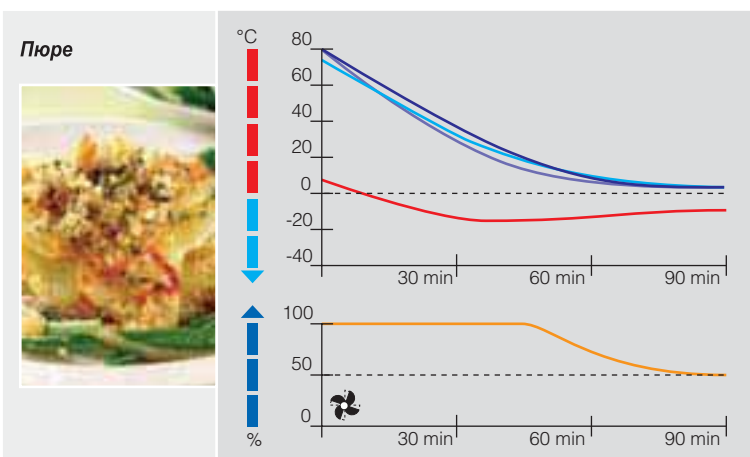
Новая концепция шокового охлаждения...

Камеры шокового охлаждения/замораживания ChillStar снабжены мощной теплоизоляцией толщиной 75 мм. Главная инновация - это использование новой электронной начинки и революционная система управления параметрами цикла замораживания. Значительные инвестиции Angelo Po в разработку и исследование процессов шокового охлаждения позволили предложить



потребителям уникальное программное обеспечение, которое делает использование бласт-чиллеров простым как никогда ранее. Технология ChillStar позволяет полностью исключить образование замороженной корки на поверхности охлаждаемых продуктов. Это достигается путем автоматического изменения параметров цикла охлаждения: - температуры; - скорости потока воздуха, который используется для охлаждения продукта.





■ Температура внутри продукта
 ■ Температура под поверхностью продукта
 ■ Температура на поверхности продукта
 ■ Температура в камере
 ■ Скорость вентиляторов воздухоохладителя

ChillStar...

ИНТЕЛЛИГЕНТНОЕ ШОКОВОЕ ОХЛАЖДЕНИЕ



Запатентованная система **I.F.R.** (аббревиатура английских слов - Intelligent Food Recognition), что переводится как Интеллектуальное Определение Консистенции Продуктов (ИОКП), дает Вам следующие преимущества:

- простое использование. С камерами ChillStar Вы просто втыкаете пробник внутрь продукта, выбираете режим работы IFR и нажимаете кнопку START. Процессор ChillStar автоматически рассчитывает параметры путем автоматической подстройки температуры во внутреннем объеме и скорости вращения вентилятора воздухоохладителя под консистенцию охлаждаемого продукта. Это обеспечивается путем использования специального зонда, измеряющего температуру в 3-х точках: – над поверхностью продукта; - под поверхностью продукта; - в центре продукта и программного обеспечения, обрабатывающего эти данные.

- полный контроль над качеством продукта. При стандартной процедуре шокового охлаждения обычной проблемой является появление замороженной корки на поверхности продукта, что оказывает негативное влияние как на вкус, так и на внешний вид продукта. Использование технологии IFR позволяет Вам сохранить консистенцию продуктов, их вкус, и внешний вид.

- универсальность IFR – Вам больше не надо беспокоиться о типе замораживаемого продукта, составлении программы замораживания. Гарантировано одинаковый, идеальный результат вне зависимости от квалификации повара.





ChillStar...

прогрессивная технология
для беспрецедентно
простого использования



- Контроллер ChillStar, установленный в моделях IA, IS разработан с использованием языка программирования и протоколов передачи данных полностью совместимых с другим оборудованием Angelo Po – это позволяет соединять камеры с помощью сетевых интерфейсов, распечатывать параметры работы, данные об аварийных периодах. Все параметры работы, программирования отображаются на новом высококонтрастном жидкокристаллическом LCD индикаторе (поддержка 7 европейских языков), состоящим из 16 символов и 2-х колонок – это в сочетании с эргономичным и интуитивно понятным меню и кнопками управления позволяет сделать работу простой и доступной даже для неквалифицированного персонала;
- библиотека из 20 программ для шокового замораживания: I.F.R. цикл и циклы, программируемые для работы по времени или по температуре внутри продукта с возможностью настройки различных параметров таких как: - температура внутри камеры; - скорость вращения вентилятора;
- контроллер ChillStar соединенный с многозонным зондом гарантирует аккуратное шоковое охлаждение любых продуктов: постоянный автоматический контроль

температуры внутри продукта, под поверхностью, над поверхностью исключает образование замороженной корки, портящей как вкусовые качества, так и внешний вид после восстановления;

- контроллер ChillStar осуществляет автоматический мониторинг состояния всех систем blast-фризера/чиллера и записывает все аномалии, появляющиеся в процессе замораживания (аварийное отключение электроэнергии, выход за допустимые интервалы температур), появление аномалий сопровождается звуковыми и визуальными сигналами на панели управления (полное соответствие стандартам HACCP);
- автоматический переход в режим консервации по окончании цикла шокового охлаждения/замораживания;
- автоматическая активация режима размораживания включается только на стадии консервации.

Модель DA51 поставляется без пробника-зонда и снабжена сегментным LCD дисплеем. Поддерживается только шоковое охлаждение по времени.

Модели DS снабжены контроллером идентичным контроллеру, установленному в серии IS, но без поддержки технологии I.F.R. и однозонным пробником-зондом.



IA101S

ChillStar...

Новый модельный ряд камер шокового охлаждения/замораживания



Технические данные

- корпус из нержавеющей стали AISI 304;
- камера с округленными углами и дренажным сливом в днище;
- изоляция из специального высокоплотного пенополиуретана (используется озонобезопасные материалы без содержания CFC) толщиной 75 мм, за исключением моделей высотой 900 мм (толщина 55 мм);
- съемная защитная панель вентиляторов воздухоохладителя легко снимается, обеспечивая простую очистку испарителя;
- съемная структура для gastronormов и противней (60x40 см) из прутка нержавеющей стали AISI 304 ;
- формат структуры позволяет использовать как gastronormы, так и кондитерские листы ;
- двери с переставляемыми петлями снабжены автозаводчиком, обеспечивающим автоматическое закрытие;
- автоматическое отключение вентиляторов воздухоохладителя при открывании двери (за исключением модельного ряда DA);

- типы контрольных панелей:
 - серии IS и IA : электронный контроллер с поддержкой функции I.F.R. и LCD индикатором состоящим из 16 строк и 2-х колонок;
 - серия DS: электронный контроллер не поддерживает технологию I.F.R., LCD индикатор состоящий из 16 строк и 2-х колонок;
 - серия DA простой контроллер с сегментным LCD индикатором;
- магнитный микровыключатель двери (за исключением серии DA);
- усиленная рабочая поверхность изготовлена из нержавеющей стали 18-10 для моделей высотой 900 мм;
- регулируемые по высоте ножки из нержавеющей стали с пластиковыми пятками;
- полное соответствие стандартам безопасности CE и требованиям стандартов РФ.
- модели с индексом "...R" предназначены для использования со сплит холодильными агрегатами;
- модели с индексом "...W" оснащены агрегатом с конденсатором охлаждаемым водой.



IS101L



DA51A

DA51M

DA51



IS102SR

ChillStar...

Бласт фризеры/чиллеры для использования с вкатными тележками

Технические данные

- корпус из штампованной нержавеющей стали AISI 304 два листа из нержавеющей стали 18-10 с изоляцией толщиной 80 мм;
- днище из нержавеющей стали AISI 304 специально спроектировано для выдерживания нагрузки вкатываемой тележки, толщина изоляции 30 мм;
- двери с автодоводчиком, ручка с встроенным замком;
- ручка аварийного открывания внутри;
- максимальные габариты используемой тележки: 825x670x1850 мм (для модели ISR201R); 825x1005x1850 мм для модели ISR202R (однодверная версия) и ISP202R (сквозная версия, две двери);
- испаритель с встроенным конденсатосборником;
- панель управления снабжена встроенным принтером, накопителем данных, пробник температуры для работы в режиме измерения температуры в сердцевине продукта;
- контрольная панель с интерфейсом ChillStar.



ISR201R



ISR202R







Новая интегрированная система пароконвектомат - камера шокового охлаждения/замораживания

Модель **FS611** придает новое измерение интеграции модельного ряда пароконвектоматов **CombiStar** и камер шокового охлаждения **ChillStar**. Бласт фризер/чиллер FS611 специально спроектирован для установки под пароконвектомат FM611 не только конструктивно, но и благодаря такой же вместимости - 6 гастроемкостей GN1/1. Более того, электронная панель управления полностью повторяет интерфейс панели управления **CombiStar**: универсальный регулятор для уменьшения-увеличения параметра, специальные кнопки для быстрого выбора режимов работы, жидкокристаллический дисплей, отображающий предварительно запрограммированные параметры и цикл I.F.R. Отдельно поставляется фронтальная соединительная панель для скрытия разрыва между пароконвектоматом и камерой шокового замораживания. Остальные модели **ChillStar** полностью совместимы с соответствующими типами пароконвектоматов **CombiStar** на уровне внутренних размеров и аксессуаров (см. таблицу совместимости).



FS611



Модельный ряд камер шокового охлаждения/замораживания

mod.			 90° +90°C → +3°C		 240° +90°C → -18°C							Max 10 m
			Kg	Kg	●	●●						
DA51	745x700x840	nr. 5 1/1 GN 60x40	12	-	-	-	+32	800	230V/1N 50Hz	●		
DA51M DA51A	745x700x900 (985)		12	-	-	-	+32	800		●		
IA51	745x700x840		18	-	-	●	+32	900		●		
IA51M IA51A	745x700x900 (985)		18	-	-	●	+32	900		●		
IA101L IA101S	800x830x1750	nr. 10 1/1 GN - 60x40	36	-	-	●	+32	2200	400V/3N 50Hz	●		
IA72S	1040x1000x1880	nr. 10 2/1 GN - 60x80	51	-	-	●	+32	2500		●		
DS31	745x700x840	nr. 3 1/1 GN 60x40	10,8	3,6	●	-	+32	680	230V/1N 50Hz	●		
DS31M DS31A	745x700x900 (985)		10,8	3,6	●	-	+32	680		●		
DS51	745x700x840	nr. 5 1/1 GN 60x40	20	12	●	-	+32	1350	230V/1N 50Hz	●		
DS51M DS51A	745x700x900 (985)		20	12	●	-	+32	1350		●		
IS51	745x700x840		20	12	-	●	+32	1350		●		
IS51M IS51A	745x700x900 (985)		20	12	-	●	+32	1350		●		
IS51R	745x700x840		20	12	-	●	+43	200		●		●
IS51MR IS51AR	745x700x900 (985)		20	12	-	●	+43	200		●		●
IS101L IS101S	800x830x1750	nr. 10 1/1 GN 60x40	42	25	-	●	+32	3200	400V/3N 50Hz	●		
IS101LR IS101SR	800x830x1750		42	25	-	●	+43	270		●		●
IS72S	1040x1000x1880	nr. 10 2/1 GN 60x80	52	25	-	●	+32	3600	400V/3N 50Hz	●		
IS72SR	1040x1000x1880		52	25	-	●	+43	274		●		●
IS102S	1040x1000x1880	nr. 10 2/1 GN 60x80	100	50	-	●	+32	5500	400V/3N 50Hz	●		
IS102SR	1040x1000x1750		100	50	-	●	+43	500		●		●
ISR201R (▲)	1050x1250x2260	1/1 GN 60x40	120	72	-	●	+43	700	400V/3N 50Hz	●		●
ISR202R (▲)	1400x1250x2260	2/1 GN 60x80	210	144	-	●	+43	900		●		●
ISP202R (▲)	1400x1475x2260		210	144	-	●	+43	900		●		●
IS51W	745x790x840	nr. 5 1/1 GN 60x40	20	12	-	●	+43	2000	230V/1N 50Hz		28	
IS51WM IS51WA	745x790x900 (985)		20	12	-	●	+43	2000			28	
IS101LW IS101SW	800x830x1750	nr. 10 1/1 GN - 60x40	42	25	-	●	+43	3200	400V/3N 50Hz		72	
IS72SW	1040x1000x1880	nr. 10 2/1 GN - 60x80	52	25	-	●	+43	3300	400V/3N 50Hz		75	
IS102SW	1040x1000x1880	nr. 10 2/1 GN - 60x80	100	50	-	●	+43	5300	400V/3N 50Hz		90	
IS51H	1000x860x615	nr. 5 1/1 GN - 60x40	16	10	-	●	+32	1800	230V/1N 50Hz	●		
FS611	980x890x1020	nr. 6 1/1 GN - 60x40	30	18	-	●	+32	2600	400V/3N 50Hz	●		

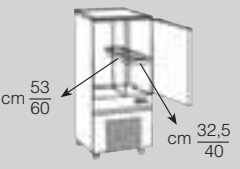



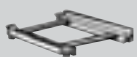
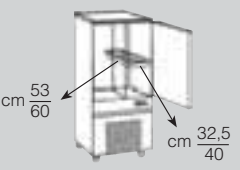



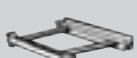
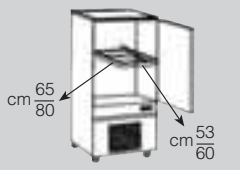


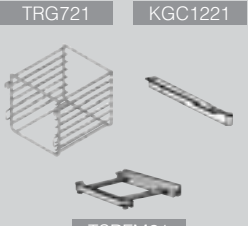

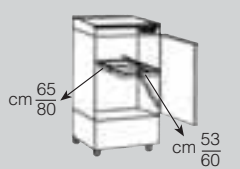
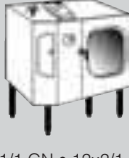



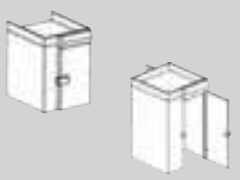





Хладагент: R404a.

Производительность измерена в соответствии со стандартом CNEVA-LERPAC Спецификация N.2 с продуктами, помещенными в гастроёмкости 1/1 GNx 40 мм

(▲) В комплект поставки входит накопитель данных, записывающий показания значения температуры

(*) Температура воды на входе: +20°C

Таблица совместимости камер шокового замораживания/охлаждения и пароконвектоматов.

Бласт фризер/чиллер	Пароконвектомат	Вкатная структура	Дополнительные элементы покупаемые к	
			Пароконвектомату	Бласт фризеру/чиллеру
 <p>cm 53 60 cm 32,5 40</p> <p>IA101S • IS101S • IS101SR</p>	 <p>6x1/1 GN</p> <p>FM611...</p>	 <p>C610</p>	 <p>SRG6</p> <p>TSRFM11</p>	 <p>TSRI11</p>
 <p>cm 53 60 cm 32,5 40</p> <p>IA101S • IS101S • IS101SR</p>	 <p>10x1/1 GN</p> <p>FM1011...</p>	 <p>C610</p>	 <p>SRG10</p> <p>TSRFM11</p>	 <p>TSRI11</p>
 <p>cm 65 80 cm 53 60</p> <p>IA72S • IS72S • IS72SR • IS102S</p>	 <p>14x1/1 GN • 7x2/1 GN</p> <p>FM721 ...</p>	 <p>C1424</p>	 <p>TRG721 KGC1221</p> <p>TSRFM21</p>	 <p>KGC141</p> <p>TSRI21</p>
 <p>cm 65 80 cm 53 60</p> <p>IS102SR</p>	 <p>24x1/1 GN • 12x2/1 GN</p> <p>FM1221...</p>	 <p>C1424</p>	 <p>KGC1221</p>	 <p>KGC141</p> <p>TSRI21</p>
 <p>ISP202R</p>	 <p>40x1/1 GN • 20x2/1 GN</p> <p>FM2021...</p>	 <p>или любые другие тележки размер которых не превышает (см 82,5x100,5x185)</p> <p>C401 • CFP</p>	 <p>KGC2021</p>	 <p>BAS401</p>
 <p>ISR201R</p>		<p>CFP или любые другие тележки размер которых не превышает (см 82,5x100,5x185)</p>		



ANGELO PO Grandi Cucine SpA
 41012 CARPI (MO) - ITALY
 S/S Romana Sud, 90
 Tel. +39/059/639411
 Fax +39/059/642499
 http:www.angelopo.it
 E-mail: angelopo@angelopo.it

Quality System Certified
 UNI EN ISO 9001:2000



Certification n ° CSQ 9190.ANPO

7900051-1

В соответствии с политикой постоянного улучшения потребительских свойств выпускаемых изделий Angelo Po grandi cucine S.p.A. оставляет за собой права на внесение изменений в спецификации выпускаемых изделий без предварительного уведомления.

Представительство на территории РФ:



с 1990 года

а/я 7, 117485, Россия, Москва, Миклухо-Маклая, 23 Б, т/факс: 007+495+101 3986
 e-mail: gabel@dol.ru, www.praktika.df.ru