



bar pasticcerie

il freddo sotto controllo

# Controlli digitali multifunzione soluzioni tecnologiche dedicate al mondo del ba



# Rispetto delle normative

La norma europea **EN441-13** definisce i criteri per la misura della temperatura sulle unità frigorifere indicando le caratteristiche dello strumento di misura in termini di precisione, risoluzione, campo di misura e costante di tempo. Esisteno, inoltre, precise indicazioni sul posizionamento della sonda di temperatura, la quale deve permettere la visualizzazione del "punto caldo" (che normalmente non coincide con la temperatura regolata).

L'ampia gamma di prodotti disponibili soddisfa tutti i requisiti richiesti dalla norma. È possibile gestire distintamente la temperatura di regolazione e la temperatura del "punto caldo", visualizzata sul display dell'unità. Negli strumenti di ultima generazione, la gestione dell'HACCP è integrata. Questo garantisce il controllo delle temperature dei prodotti alimentari conservati, in conformità al sistema HACCP. L'impostazione dei parametri avviene direttamente dallo strumento. È possibile impostare i limiti di tempo e di temperatura previsti dalle normative per la conservazione degli alimenti. Il controllo gestisce automaticamente il monitoraggio dell'unità, evidenziando situazioni critiche.



# ar e pasticceria

### Organizzazione del tempo

L'orologio a tempo reale è disponibile sulla maggior parte dei modelli ed è integrato all'interno dello strumento.

Rappresenta un notevole vantaggio

nella gestione efficiente di tutta l'unità; è possibile impostare lo sbrinamento in base alle fasce orarie, sfruttando le pause di chiusura o la fascia notturna, oppure programmare l'unità in modo che l'accensione e lo spegnimento delle luci avvenga in base al reale utilizzo.

L'orologio permette di memorizzare esattamente quando e per quanto tempo sono avvenuti black-out o allarmi di alta temperatura che possano essere stati dannosi per la corretta conservazione degli alimenti (HACCP).



# Risparmio energetico

Con la nuova serie di valvole ad espansione elettronica CAREL E<sup>2</sup>V dotate di modulazione proporzionale dalle eccellenti caratteristiche tecniche e funzionali, è possibile aumentare il controllo delle unità frigorifere con notevoli benefici sulla regolazione e conseguente riduzione dei costi di esercizio ed, in alcuni casi, anche di impianto.

Altra caratteristica molto importante della nuova generazione di controlli dedicati alla refrigerazione (ir33 platform), è la possibilità

di gestire le fasi di sbrinamento non solo ad intervalli regolari ma anche in base all'effettiva necessità dell'unità.

Il controllo infatti, in base all'andamento degli sbrinamenti precedenti, acquisisce una serie di dati che gli permettono di adattare l'intervallo al valore più appropriato per l'esecuzione dello sbrinamento successivo.

Questa gestione permette un incremento notevole in termini di risparmio energetico ed efficienza dell'unità.

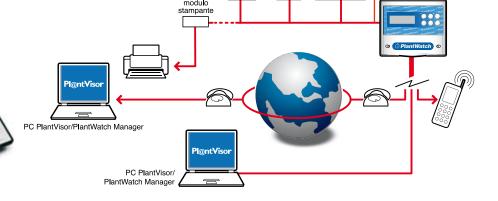


# Connettibilità

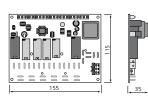
Gli strumenti CAREL sono predisposti per il collegamento alla rete di monitoraggio e teleassistenza. L'ampia gamma di accessori disponibili permette di controllare ogni unità da qualsiasi parte del mondo.

# Semplicità di utilizzo

Il telecomando, i cui tasti riproducono la tastiera dello strumento, permette di accedere direttamente alle principali funzioni e ai parametri di configurazione più importanti e di programmare ir33 a distanza.







### powersplit

Modello		PST00VR100	PST00LR200	PST00SR300	PSB0001100
alimentazione		-	-	-	230 Vac
uscite	compressore	-	-	-	2 Hp
	sbrinamento	-	-	-	16 A
	ventole evaporatore	-	-	-	•
	allarme	-	-	-	•
	luce	-	-	-	•
	aux	-	-	-	•
. <u>~</u>	temp. ambiente	•	-	•	•
ĘŞ.	temp. sbrinamento	-	-	-	•
ingressi	temp. prodotto	-	-	-	•
.=	ingressi ON/OFF	-	-	•	•
	HACCP	-	-	-	•
	prog. con chiave	-	-	-	•
	montaggio rapido	-	-	-	-
S	tast. retroilluminata	•	•	•	-
snld	morsetti estraibili	-	-	-	-
	buzzer	-	•	•	-
	real time clock	-		-	•
	connessione LAN	-	-	-	•
	opzione RS485	-	-	-	•



ро	wercompact				small
Mod	dello	PB00S0EA*0	PB00F0EN*0	PB00H0HB*0	PB00C0SB50
alimentazione		230 Vac	230 Vac	115/ 230 Vac	115/ 260 Vac
	compressore	8 A	8 A	2 Hp	30 A
<u>te</u>	sbrinamento	-	8 A	16 A	8 A
uscite	ventole evaporatore	-	5 A	8 A	5 A
S	luce/ aux 1	8 A	-	8 A	•
	aux 2	-	-	8 A	-
. <u>S</u>	temp. ambiente	•	•	•	•
ingressi	temp. sbrinamento	•	•	•	•
g	ing. dig./ sonda 3	•	•	•	•
.⊑	ing. dig./ sonda 4	•	•	•	•
	HACCP		-	•	•
	prog. con chiave	•	•	•	•
	disp. alta efficenza	•	•	•	•
S	buzzer	•	•	•	•
snlc	infrared	-	-	•	•
0	real time clock	-	-	•	•
	opz. term. visualiz. punto caldo	-	-	•	•
	opzione RS485	•	•	•	•









ir3	3	ir33 DIN					
Modello		IR33S0EN00	IR33F0EC00	IR33C0HB00	DN33S0EN00	DN33F0ET00	DN33H0HB00
alimentazione		230 Vac	230 Vac	115/ 230 Vac	230 Vac	230 Vac	230 Vac
uscite	compressore	8 A	8 A	16 A	16 A	16 A	2 Hp
	sbrinamento	-	8 A	8 A	-	16 A	8 A
	ventole evaporatore	-	5 A	8 A	-	8 A	8 A
	luce/ aux 1	-	-	8 A		8 A	8 A
	aux 2	-	-	8 A	-	-	8 A
ingressi	temp. ambiente	•	•	•	•	•	•
	temp. sbrinamento	•	•	•	•	•	•
	ing. dig./ sonda 3	•	•	•	•	•	•
	ing. dig./ sonda 4	-	-	•	•	•	•
	ing. dig./ sonda 5	-	-	-	•	•	•
snld	HACCP	-	•	•	-	•	•
	prog. con chiave	•	•	•	•	•	•
	disp. alta efficenza	•	•	•	•	•	•
	buzzer	•	•	•	•	•	•
	infrared	-		•	-	•	•
	real time clock	-	•	•	-	•	•
	opz. term. visualiz. punto caldo	-		•	-	-	•
	opzione RS485	•	•	•	•	•	•



Montaggio ad incasso con fissaggio frontale



рј3	32					
Modello		PJ32S000	PJ32C000	PJ32S0H000	PJ32C0V000	PJ32C0W000
alimentazione		230 Vac	230 Vac	230 Vac	230 Vac	230 Vac
uscite	compressore	•	•	2 Hp	2 Hp	2 x 2 Hp
	sbrinamento	-	•	-	16 A	16 A
	allarme	-	-	-	-	-
	ventole evaporatore	-	•	-	•	•
ingressi	temp. ambiente	•	•	•	•	•
	temp. sbrinamento	•	•	•	•	•
	temp. prodotto (*)	0	0	0	0	0
	opzione RS485	0	0	0	0	0
snId	quick mounting	•	•	•	•	•
	prog. con chiave	•	•	•	•	•
	morsetti estraibili	•	•	•	-	-
	HACCP	0	0	0	0	0

- o opzionale
- non disponibile
- (\*) in alternativa alla sonda di sbrinamento

## Headquarters

CAREL S.p.A.

Via dell'Industria, 11 35020 Brugine - Padova (Italy) Tel. (+39) 0499 716611 Fax (+39) 0499 716600 carel@carel.it - www.carel.it

### **Subsidiaries**

CAREL Australia Pty Ltd

www.carel.com.au sales@carel.com.au

CAREL China Ltd. www.carelhk.com sales@carelhk.com

CAREL Deutschland GmbH www.carel.de info@carel.de

CAREL Export www.carel.com carelexport@carel.com

CAREL France Sas www.carelfrance.fr carelfrance@carelfrance.fr

CAREL Italia www.carel.com carelitalia@carel.com

CAREL Sud America Ltda. www.carel.com.br carelsudamerica@carel.com.br

CAREL U.K. Ltd. www.careluk.co.uk careluk@careluk.co.uk

CAREL USA L.L.C. www.carelusa.com sales@carelusa.com

### **Affiliated Companies:**

CAREL Korea Co. Ltd. www.carel.co.kr info@carel.co.kr

CAREL (Thailand) Co. Ltd. www.carel.co.th info@carel.co.th

# www.carel.com

© CAREL S.p.A. 2005 tutti i diritti riservati

CAREL si riserva la possibilità di apportare modifiche o cambiamenti ai propri prodotti senza alcun preavviso.