

**Tehojäähdytys/pakastus  
Crosswise tehojäähdytys-  
pakastuskaappi - 32/28 kg 10GN 1/1,  
R290**

KAPPALE #

MALLI #

NIMI #

SIS #

AIA #



725522 (ECBCFA040SE)

TEHOJÄÄHDYTYS/  
PAKASTUSKAAPPI 32/28 KG  
- R290

## Lyhyt spesifikaatio

### Kapp. Nro.

Crosswise tehojäähdytys-pakastuskaappi 10 GN 1/1 useilla erilaisilla jäähdytys- ja pakastusjaksoilla ja elektronisella aika- tai lämpömittariohjauksella. Käyttäjällä myös mahdollisuus omiin ohjelmajaksoihin. Kylmäaine R290.

Tehojäähdytys/-pakastuskapasiteetit:

- Tehojäähdytys 90 min. +70°C...+3°C: 32 kg
- Tehopakastus 240 min. +70°C...-18°C: 28 kg

EN17032 - komission säädös EU 2015/1095 kapasiteetit:

- Tehojäähdytys: 40 kg
- Tehopakastus: 25 kg

## Ominaisuudet

- Säilytys +3 °C (jäähdytys) tai -20 °C (pakastus). Automaattinen aktivointi jokaisen jakson lopussa energian säästämiseksi ja tavoitelämpötilan ylläpitämiseksi (manuaalinen aktivointi on mahdollista).
- Pikajäähdytys: 32 kg 70 °C:sta 3 °C:seen alle 90 minuutissa (UK normi).
- Pakastusjakso: 25 kg 90°C - -36°C.
- Jäähdytysjakso automaattisilla esiasetetuilla jaksoilla:
  - Pehmeä jäähdytys (ilman lämpötila 0°C), ihanteellinen herkälle ruoalle ja pienille annoksille.
  - Kova jäähdytys (ilman lämpötila -12°C), ihanteellinen kiinteälle ruoalle ja isoille paloille.
- Pakastusohjelma automaattisilla esiasetetuilla jaksoilla, ihanteellinen kaikenlaisille ruoille (raaka, puolikypsennetty tai täysin kypsennetty).
- Turbojäähdytys: laite toimii jatkuvasti halutussa lämpötilassa, sopii parhaiten jatkuvaan tuotantoon.
- Sulatusjakso (ilman lämpötila 7°C), ihanteellinen ruoan sulattamiseen valvotussa ja turvallisessa ympäristössä.
- Monikäyttöinen sisärakenne; sopii GN-, leivonta- ja jäätelöastioille
- Mahdollisuus muuttaa kammion lämpötilaa turbojäähdytys- ja sulatusjaksoissa.
- Jäljellä olevan ajan arviointi lämpötila-anturilla ohjatuille jaksoille. Järjestelmä perustuu tekoälytekniikkaan (ARTE), jonka avulla toiminnot saadaan helpommin suunniteltua.
- Ruoan lämpötilamittari vakiona.
- Laitteessa HACCP-pohjainen omavalvonta.
- Suorituskyky turvattu +40°C:n ympäristön lämpötiloissa (ilmastoluokka 5).
- Automaattinen ja manuaalinen sulatus
- [NOT TRANSLATED]

## Rakenne

- Suojausluokka IP21
- Vesiliitäntöjä ei tarvita.
- Puhaltimen saranoidun paneelin kautta pääsee helposti käsiksi höyrystimeen puhdistusta varten.
- Kondenssivedet voidaan johtaa viemäriin, mutta voidaan myös kerätä lisävarusteena saatavaan vesisäiliöön.
- Integroitu jäähdytysyksikkö.
- Pääosat valmistettu AISI 304 ruostumattomasta teräksestä.
- Höyrystimestä on ruostumisenestosuojaus.
- Automaattisesti lämmitetyt oven karmit
- Oven kätisyys vaihdettavissa paikan päällä.
- Oven pidätin pitää oven avoinna hajujen muodostumisen välttämiseksi.

### HYVÄKSYNTÄ:

### Käyttöliittymä ja tietojen hallinta

- Ohjausyksikössä on kaksi suurta näyttöä, joista voidaan lukea: aika, sisälämpötila, jakson jäljellä oleva aika, hälytykset, huoltotiedot.
- Yhteysvalmis keittiölaitteiden reaaliaikaiseen seurantaan etä- ja HACCP-valvonnasta (lisävaruste)

### Vastuullisuus

- Korkean tiheyden polyuretaanieristys, paksuus 60 mm, ei HCFC-yhdisteitä



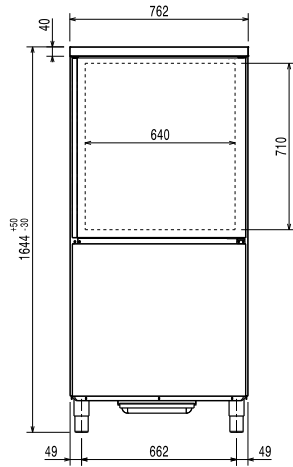
### Sisältyvät varusteet

- 1 kpl Yhden pisteen lämpömittari PNC 880213  
tehojäähdytys- ja pakastuskaappeihin

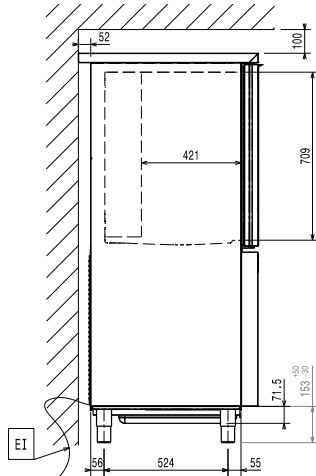
### Lisävarusteet

- Yhden pisteen lämpömittari PNC 880213 ☐  
tehojäähdytys- ja pakastuskaappeihin
- Neljä pyörää tehojäähdytyslaitteelle PNC 881284 ☐
- Roll-in ohjauskiskot 28 kg PNC 881518 ☐  
tehojäähdytys-/pakastuskaappeihin,  
GN 1/1
- RST ritilä GN 1/1, 2 kpl PNC 921101 ☐
- 2 kpl GN 1/1 RST ritilöitä PNC 922017 ☐
- Rst ritilä uunille GN 1/1 PNC 922062 ☐
- Johteikko 10 GN 1/1 uuni, 80 mm PNC 922115 ☐  
johdeväli
- JOHTEIKKO 80MM 10GN 1/1 KAASU- PNC 922116 ☐  
UUNI
- Johteikko 10 GN 1/1 uuni, 60 mm PNC 922121 ☐  
johdeväli (sisältyy uunin toimitukseen)
- JOHTEIKKO 60MM 10GN 1/1 KAASU- PNC 922122 ☐  
UUNI
- Vaunu 10 GN 1/1 ja 10 GN 2/1 PNC 922128 ☐  
siirtojohteikolle
- Vaunu 10 GN 1/1 siirtojohteikolle PNC 922130 ☐
- Muunnossarja 10 GN 1/1 siirtojohteikolle PNC 922201 ☐
- RST ritilä, 400x600 mm PNC 922264 ☐
- IoT-moduuli tehojäähdytys/ PNC 922419 ☐  
pakastuskaapeille
- POE-kytkin PNC 922432 ☐

Edestä



Sivulta



EI = Sähköliitäntä

Päältä


**Sähkö**
**Jännite:** 380-415 V/3N ph/50 Hz  
**Liitäntäteho, maksimi:** 3.4 kW

**Asennus**
**Välily:** 5 cm sivulla ja takana  
 Noudata laitteen mukana toimitettuja  
 yksityiskohtaisia asennusohjeita

**Kapasiteetti**
**Kapasiteetti / astiatyyppi** 10 (GN 1/1; 600x400)  
**Astioiden tyyppi ja lukumäärä** 10 (360x250x80h)

**Avaintieto**
**Ulkomitat, leveys:** 762 mm  
**Ulkomitat, syvyys:** 760 mm  
**Ulkomitat, korkeus:** 1644 mm  
**Nettopaino:** 140 kg  
**Kuljetuspaino:** 157 kg  
**Kuljetustilavuus:** 1.3 m³

**Jäähdytystieto**
**Jäähdytysteho laskettu**  
**höyrystyslämpötilassa:** -10 °C  
**Käyttölämpötila Min.:** -36 °C  
**Käyttölämpötila Max.:** 90 °C  
**Lauhduttimen jäähdytyksen**  
**tyyppi** ilma

**EU 2015/1095 asetuksen mukaiset tiedot**

 Testi suoritettu 30°C:ssa testiolosuhteissa, jossa täysi kuorma  
 40mm syviä GN-vuokia on täytetty tasaisesti perunamuusilla (35  
 mmasti) ja jäähdytetty/jäädetytty (+10°C/-18°C).  
 Käynnistyslämpötila 65° - 80°C 120/270min sisällä.

**Jäähdytysjakso, aika (+65°**  
**C...+10°C):** 84 min

**Kapasiteetti, täysi täytös**  
**(jäähdytys):** 40 kg

**Pakastusjakso, aika (+65°C...-18°**  
**C):** 236 min

**Kapasiteetti, täysi täytös**  
**(pakastus):** 25 kg

**ISO sertifikaatit**
**ISO Standardit:** ISO 9001; ISO 14001; ISO  
 45001; ISO 50001

**Vastuullisuus**
**Kylmäaineen tyyppi:** R290  
**GWP indeksi:** 3  
**Jäähdytysteho:** 4837 W  
**Kylmäaineen paino:** 140 g  
**Energiankulutus, jakso**  
**(jäähdytys):** 0.0737 kWh/kg  
**Energiankulutus, jakso**  
**(pakastus):** 0.2553 kWh/kg