

**Tehojäähdytys/pakastus  
Crosswise tehojäähdytys-  
pakastuskaappi - 32/28 kg 10GN 1\_1,  
R290**

KAPPALE # \_\_\_\_\_

MALLI # \_\_\_\_\_

NIMI # \_\_\_\_\_

SIS # \_\_\_\_\_

AIA # \_\_\_\_\_



725522 (ECBCFA040SE)

TEHOJÄÄHDYTYKSI/  
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...-18°C: 28 kg

EN17032 - komission säädös EU 2015/1095 kapasiteetit:

- Tehojäähdytys: 40 kg
- Tehopakastus: 25 kg

Kapasiteetti 10xGN1/1-40 / 5xGN1/1-65 - johdeväli 65mm

**Ominaisuudet**

- Säilytys +3 °C (jäähdyty) 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
- 3-pisteinen lämpötila-anturi saatavilla lisävarusteena

**Rakenne**

- Suojausluokka IP21
- Vesiliitäntöjä ei tarvita.
- Puhaltimen saranoidun paneelin kautta pääsee helposti käsiksi höyrytimeen puhdistusta varten.
- Kondenssivedet voidaan johtaa viemäriin, mutta voidaan myös kerätä lisävarusteena saatavaan vesisäiliöön.
- Integroitu jäähdytysyksikkö.
- Rakenne AISI 304 ruostumatonta terästä.
- Höyrytimeessä on ruostumisenestosuojaus.
- Automaattisesti lämmitetyt oven karnit
- Oven käteisyys 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



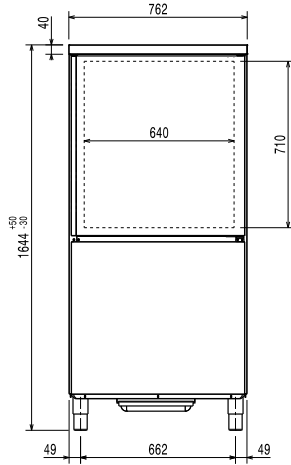
### Sisältyvät varusteet

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

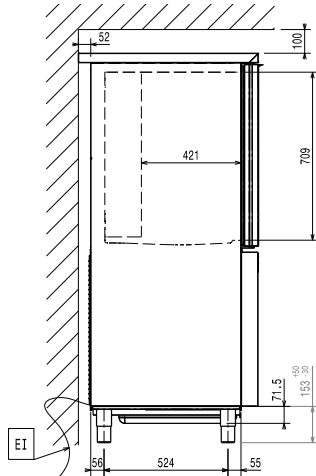
### Lisävarusteet

- 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
- RST ritilä, 400x600 mm PNC 922264
- IoT-moduuli tehojäähdytys/  
pakastuskaapeille PNC 922419
- POE-kytkin PNC 922432

Edestä

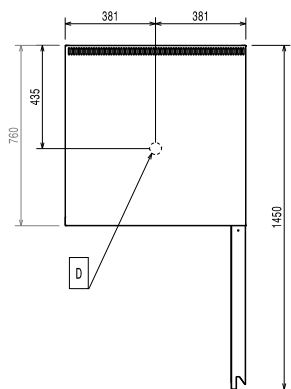


Sivulta



EI = Sähköliitäntä

Päältä


**Sähkö**
**Jännite:** 380-415 V/3N ph/50 Hz  
**Liitäntäteho, maksimi:** 2.7 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:** 162 kg  
**Kuljetustilavuus:** 1.31 m<sup>3</sup>
**Jäähdytystieto**
**Jäähdytysteho laskettu höyrystyslämpötilassa:** -10 °C  
**Käyttölämpötila Min.:** 16 °C  
**Käyttölämpötila Max.:** 40 °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  
**[NOT TRANSLATED]** 140g; 140g  
**Energiankulutus, jakso (jäähdytys):** 0.0737 kWh/kg  
**Energiankulutus, jakso (pakastus):** 0.2553 kWh/kg