

**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



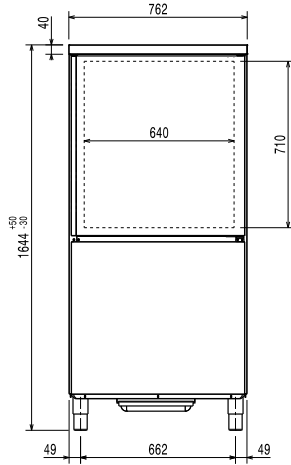
Sisältyvät varusteet

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

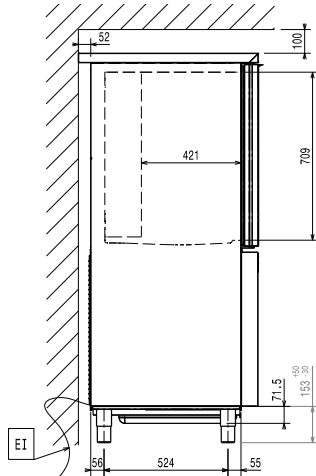
Lisävarusteet

- 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

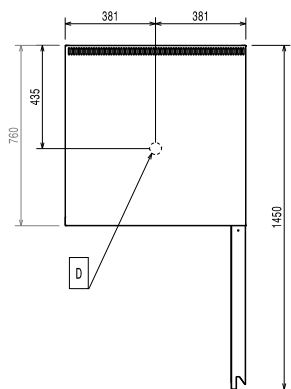


Sivulta



EI = Sähköliitäntä

Päältä


Sähkö
Jännite: 380-415 V/3N ph/50 Hz
Liitäntäteho, maksimi: 2.7 kW

Asennus
Vällys: 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 m³
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