

**Sokkoló hűtők-fagyasztók - keresztlécás
Sokkoló hűtő-fagyasztószelekrény -
keresztlécás kivitel - 40kg 10GN 1/1
(R452A)**

TERMÉK # _____

MODELL # _____

NÉV # _____

SIS # _____

AIA # _____

**725214 (ECBCFA040SE)**Sokkoló fagyasztó,
keresztlécás 40kg,
kompatibilis 10x1/1 GN
keresztlécás sütővel -
R452A**Rövid leírás****Termék szám**

Sokkoló hűtő/fagyasztó digitális kijelzővel (hőmérséklet, idő). 10 GN 1/1 vagy 600x400 mm tálcákhoz (h = 65 mm). Kapacitás: hűtés 40 kg; fagyasztás 25 kg. A maghőmérő behelyezésének automatikus érzékelése. Automatikus és manuális leolvasztás. A sokkolóhűtés hátralévő valós idejének felbecslése (A.R.T.E.). Turbo hűtési funkció. Kiolvasztó funkció. HACCP és szerviz hibajelzések adattárolással. Konnektivitásra előkészítve. Működési hőmérséklet: +10/-36°C. Egyszeres maghőmérő. AISI 304 rozsdamentes acélból készült fő alkatrészek. Lekerekített belső sarkok és leürítés. Elpárologtató rozsdásodás elleni védelemmel. Max. környezeti hőmérséklet: +40°C. Ciklopentán szigetelés (HCFC, CFC és HFC mentes), R452A hűtőközeg (HCFC és CFC mentes). Beépített hűtőegység.

Fő jellemzők

- Sokkoló hűtési ciklus : 40 kg 90°C-ról 3°C-ra 90 percen belül.
- Hűtési ciklus automatikus előre beállított ciklusokkal:
 - Lágú hűtés (levegő hőmérséklete 0°C), ideális a kényes élelmiszerek és kis adagok számára.
 - Erőtlen hűtés (levegő hőmérséklete -12°C), ideális szilárd élelmiszerekhez és egész darabokhoz.
- Fagyasztási ciklus automatikus előre beállított ciklusokkal (levegő hőmérséklete -36°C), ideális mindenféle élelmiszerhez (nyers, félig vagy teljesen megfőzött).
- Turbo hűtés: a hűtő a kívánt hőmérsékleten folyamatosan működik; ideális a folyamatos termeléshez.
- Kiolvasztási ciklus (levegő hőmérséklete 7°C), ideális az élelmiszerek ellenőrzött és biztonságos környezetben történő felolvasztásához.
- Lehetőség a kamrahőmérséklet módosítására a turbo hűtési és kiolvasztási ciklusokban.
- Hátralévő idő becslése a maghőmérő által irányított ciklusokhoz: mesterséges intelligencia technológia alapján működik (ARTE), egyszerűbbé teszi a konyhai folyamatok tervezését.
- Egy érzékelős maghőmérő standard tartozékként.
- Fedélzeti HACCP ellenőrzési lehetőség.
- Garantált teljesítmény +40°C környezeti hőmérsékleten (5. klíma osztály).
- Automatikus és manuális leolvasztás
- Hűtési hőmérséklet : normál hűtés esetén 90°C-ról 3°C-ra, fagyasztás esetén -36°C-ra.

Konstrukció

- Nincs szükség vízcsatlakozásra.
- Lengőajtós panelen keresztül lehetővé teszi hozzáférni az elpárologtatóhoz tisztítás céljából.
- A szennyvíz bevezethető a leürítő csőbe, de egy opcionális szennyvízgyűjtő edényben is gyűjthető.
- Környezetbarát: R452a hűtőközeg.
- Beépített hűtőegység.
- Higiénikus dizájnú, levehető mágneses ajtótoimítás.
- A fő alkatrészek AISI 304 rozsdamentes acélból készültek.
- Elpárologtató rozsdásodás elleni védelemmel.
- Higiénikus forma lekerekített sarkokkal (és lefolyóval a könnyű tisztítás érdekében).
- Automatikusan fűtött ajtókeret.
- Az ajtó a helyszínen megfordítható.
- Ajtó távtartó az ajtó nyitvatartása érdekében a rossz szagok keletkezésének elkerüléséhez.
- 10 szint elérhető. Használható 10x GN1/1 vagy 600x400 mm tálcákkal (h=65mm)
- IP21 védettség.

TIT_UI Data Management

- A kezelői felület két nagy kijelzője mutatja az időt, maghőmérsékletet, a ciklus visszaszámlálást, hibajelzéseket, szerviz információkat.

Jóváhagyás

- HACCP monitorozásra és külső egységekre csatlakoztatható (opcionális tartozékot igényel).

Fenntarthatóság



- +3 °C-on tartás hűtés esetén vagy -20 °C-on tartás fagyasztás esetén, automatikusan aktiválódik minden ciklus végén, hogy energiát takarítson meg és fenntartsa a célhőmérsékletet (kézi aktiválás is lehetséges).
- Nagy sűrűségű poliuretán szigetelés, 60 mm vastagságú, HCFC mentes.

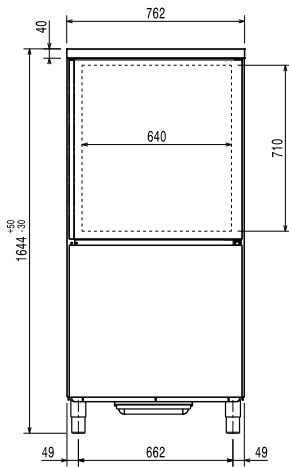
Szállított tartozékok

- 1 1 ponton mérő maghőmérő PNC 880213
gyorshűtő-fagyasztóhoz

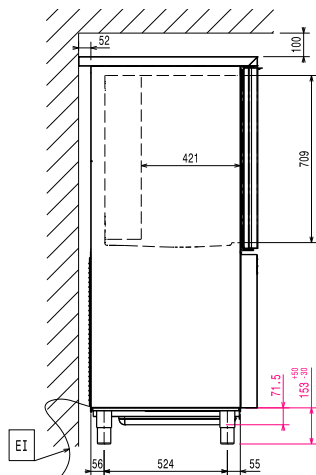
Opcionális tartozékok

- 1 ponton mérő maghőmérő gyorsűtő- PNC 880213
fagyasztóhoz
- 4 db. Kerék sokkoló fagyasztóhoz PNC 881284
- Állvány 10 GN 1/1 tálcátartó kerethez 28 PNC 881518
kg-os gyorsűtő/fagyasztóhoz
- 1 pár GN1/1 AISI 304 rozsdamentes PNC 921101
acél rács
- Egy pár AISI304 rm acél rácspolc - PNC 922017
GN1/1
- AISI304 rm acél rács sütőhöz - GN1/1 PNC 922062
- 80 mm osztású oldalsó tartósínek 10 PNC 922115
GN 1/1 elektromos sütőhöz
- 80 mm osztású oldalsó tartósínek 10 PNC 922116
GN1/1 gázüzemű sütőhöz
- 60 mm osztású oldalsó tartósínek 10 PNC 922121
GN1/1 elektromos sütőhöz
- 60 mm osztású oldalsó tartósínek 10 PNC 922122
GN1/1 gázüzemű sütőhöz
- Kocsi bekocsizható regálhoz, 10 GN 2/1 PNC 922128
- Kocsi 10 GN 1/1 bekocsizható regálhoz PNC 922130
- Egységcsomag bekocsizható regállá PNC 922201
alakításhoz (10GN 1/1)
- AISI304 rm acél cukrászati tálca - PNC 922264
400x600 mm
- IoT module keresztlécás sokkoló PNC 922419
fagyasztóhoz

Előlnézet

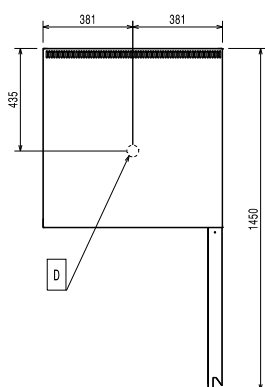


Oldalnézet



EI = Elektromos csatlakozás

Felülnézet


Elektromos
Tápfeszültség:

725214 (ECBCFA040SE) 380-415 V/3N ph/50/60 Hz

Felvett teljesítmény:

1.2 kW

Installáció:
Clearance: 5 cm on sides and back.

Please see and follow detailed installation instructions provided with the unit

Kapacitás:
Tálcák típusa: GN 1/1;600x400

Technikai információ:
Külső méretek, szélesség: 762 mm

Külső méretek, mélység: 760 mm

Külső méretek, magasság: 1644 mm

Nettó súly: 140 kg

Szállítási súly: 157 kg

Szállítási térfogat: 1.3 m³
Hűtési adat
Hűtési teljesítmény az
elpárologtatási
hőmérsékletnél:

-20 °C

Kondenzátor hűtési módja:

levegő

Termék információ (EU Bizottsági Rendelet 2015/1095)
Hűtési ciklus idő (+65°C to +10°C):

79 min

Hűtési ciklus idő (+65°C to +10°C):

40 kg

Test performed in a test room at 30°C to chill/ freeze (+10° C/-18° C) a full load of 40mm deep trays filled with mashed potatoes evenly distributed up to a height of 35 mm at starting temperature between 65° and 80°C within 120/270min.

ISO tanúsítványok
ISO Standards:

ISO 9001; ISO 14001; ISO 45001; ISO 50001

Fenntarthatóság
Hűtőközeg típus:

R452A

GWP index:

2141

Hűtési teljesítmény:

3244 W

Hűtőközeg súly:

1500 g

Energia fogyasztás, ciklus (hűtés):

0.0697 kWh/kg