

**Sokkoló hűtők-fagyasztók -
keresztlécás****Sokkoló hűtő fagyasztó - keresztlécás -
100 kg 20GN 1/1 (R452A)**

TERMÉK # _____

MODELL # _____

NÉV # _____

SIS # _____

AIA # _____

**725222 (ECBCFA100SE)**Sokkoló fagyasztó,
keresztlécás 100kg,
kompatibilis 20x1/1GN
keresztlécás sütővel -
R452A**Rövid leírás****Termék szám**

Sokkoló hűtő/fagyasztó digitális kijelzővel (hőmérséklet, idő). 20 GN 1/1 vagy 600x400 mm tálcákhoz (h = 65 mm). Kapacitás: hűtés 100 kg; fagyasztás 65 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. Egyszennyezés 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 : 100 kg 90°C-ról 3°C-ra kevesebb, mint 90 perc alatt.
- Hűtési ciklus automatikus előre beállított ciklusokkal:
 - Lágú hűtés (levegő hőmérséklete 0°C), ideális a kényes élelmiszerek és kis adagok számára.
 - Erőteljes 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.
- A kezelői felület két nagy kijelzője mutatja az időt, maghőmérsékletet, a ciklus visszaszámlálást, hibajelzéseket, szerviz információkat.
- Fedélzeti HACCP ellenőrzési lehetőség.
- HACCP monitorozásra és külső egységekre csatlakoztatható (opcionális tartozékot igényel).
- 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 a hozzáférést 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 ajtó tömítés.
- 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.
- 20 szint áll rendelkezésre. Használható 20 x GN 1/1 vagy 600x400 mm-es tálcákkal (h = 65 mm).

Jóváhagyás

- IP21 védettség.

Fenntarthatóság



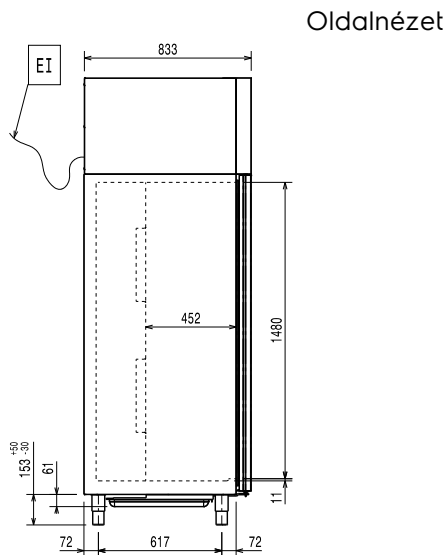
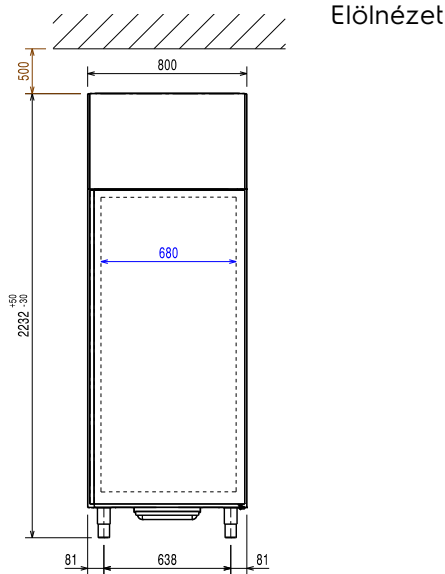
- +3 °C-on tartás hűtés esetén vagy -20 °C-on tartás fagyasztás esetén, automatikusan aktiválódik minden ciklus végén, hogy energiát takarítson meg és fenntartsa a célhőmérsékletet (kézi aktiválás is lehetséges).
- Nagy sűrűségű poliuretán szigetelés, 60 mm vastagságú, HCFC mentes.

Szállított tartozékok

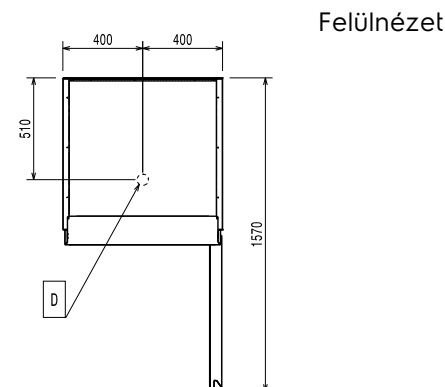
- 1 1 ponton mérő maghőmérő PNC 880213
gyorshűtő-fagyasztóhoz

Opcionális tartozékok

- 1 ponton mérő maghőmérő PNC 880213
gyorshűtő-fagyasztóhoz
- Regál sín gyorsűtő/fagyasztóhoz PNC 881182
- 4 kerék keresztlécés sokkoló PNC 881297
fagyasztóhoz 100 kg
- Állvány 10 GN 1/1 tálcátartó kerethez PNC 881518
28 kg-os gyorsűtő/fagyasztóhoz
- 1 pár GN1/1 AISI 304 rozsdamentes PNC 921101
acél rács
- Egy pár AISI304 mm acél rácspolc - PNC 922017
GN1/1
- AISI304 mm acél rács sütőhöz - PNC 922062
GN1/1
- Kocsi 20 GN 1/1 bekocsizható PNC 922132
regálhoz
- Állvány 20 GN1/1 bekocsizható PNC 922141
regálhoz
- Bekocsizható tálcátartó keret PNC 922203
20xGN1/1 60 mm sántávolság
- Bekocsizható tálcátartó keret PNC 922205
20xGN1/1 80 mm sántávolság
- AISI304 mm acél cukrászati tálca - PNC 922264
400x600 mm
- IoT module keresztlécés sokkoló PNC 922419
fagyasztóhoz



EI = Elektromos csatlakozás



Elektromos

Tápfeszültség:
 725222 (ECBCFA100SE) 380-415 V/3N ph/50 Hz
 Felvett teljesítmény: 4.4 kW
 Circuit breaker required

Installáció:

Távolság: 5 cm minden oldalon és hátul.
 Kérjük, olvassa el és kövesse a készülékhez mellékelt részletes telepítési utasításban foglaltakat

Kapacitás:

Tálcák típusa: GN 1/1;600x400

Technikai információ:

Külső méretek, szélesség: 800 mm
 Külső méretek, mélység: 833 mm
 Külső méretek, magasság: 2232 mm
 Nettó súly: 230 kg
 Szállítási súly: 268 kg
 Szállítási térfogat: 1.83 m³

Hűtési adat

Hűtési teljesítmény az elpárolgatási hőmérsékletnél: -20 °C
 Kondenzátor hűtési módja: levegő

A vizsgálatot 30 °C-os vizsgálóhelyiségben végezték, 40 mm mély edényzetben 35 mm magasságig egyenletesen elosztott burgonyapürével, amit 65 °C és 80 °C közötti kezdőhőmérsékletről 120/270 perc alatt lehűtenek/fagyasztanak (+10 °C/-18 °C).

Termék információ (EU Bizottsági Rendelet 2015/1095)

Hűtési ciklus idő (+65°C to +10°C): 100 min
 Hűtési ciklus idő (+65°C to +10°C): 100 kg
 Fagyasztási ciklus idő (+65°C to -18°C): 270 min
 Teljes kapacitás (fagyasztás): 65 kg

ISO tanúsítványok

ISO Standards: ISO 9001; ISO 14001; ISO 45001; ISO 50001

Fenntarthatóság

Hűtőközeg típus: R452A
 GWP index: 2141
 Hűtési teljesítmény: 5440 W
 Hűtőközeg súly: 2400 g
 Energia fogyasztás, ciklus (hűtés): 0.0689 kWh/kg
 Energia fogyasztás, ciklus (fagyasztás): 0.2335 kWh/kg