

## Sokkoló hűtők-fagyasztók - keresztálcás

### Sokkoló hűtő-fagyasztó- 40kg 10GN 1/1 (R290)

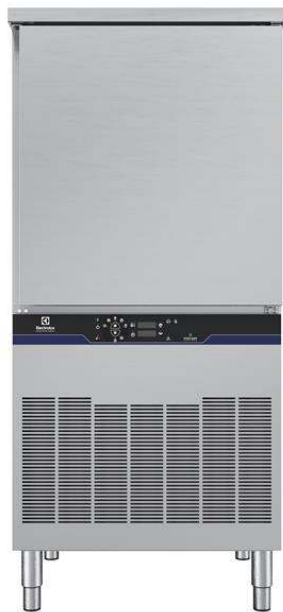
TERMÉK # \_\_\_\_\_

MODELL # \_\_\_\_\_

NÉV # \_\_\_\_\_

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

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



725522 (ECBCFA040SE)

Sokkoló fagyasztó,  
keresztálcás, 40kg/25kg  
kompatibilis 10x1/1 GN  
keresztálcás sütővel - R290

### 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. Egyszernozos 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). R290 hűtőközeg (HCFC és CFC mentes). Beépített hűtőegység.

### Fő jellemzők

- Sokkoló hűtési ciklus : 40 kg 90°C-ról 3°C-ra 90 percen belül.
- Fagyasztási ciklus 25 kg 90°C-ról -36°C.-ra.
- +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).
- Hűtési ciklus automatikus előre beállított ciklusokkal:
  - Lágy 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.
- Többcélú belső szerkezet kialakítás, amely alkalmas gasztronorm vagy pékségi tálcákhoz, illetve fagyalt tégelyekhez.
- 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
- 3 pontos maghőmérő igény esetén elérhető (opcionális tartozék).

### Konstrukció

- IP21 védettség.
- Nincs szükség vízcsatlakozásra.
- Lengőajtós panelen keresztül lehető hozzáférni az elpárologtatóhoz tisztítás céljából.
- A szennyvíz bevezethető a leürítő csőbe, de egy opcionális szennyvízgyűjtő edényben is gyűjthető.
- Beépített hűtőegység.
- A fő alkatrészek AISI 304 rozsdamentes acélból készültek.
- Elpárologtató rozsdásodás elleni védelemmel.
- Automatikusan fűtött ajtókeret.
- Az ajtó a helyszínen megfordítható.
- Ajtó távtartó az ajtó nyitvatartása érdekében a rossz szagok keletkezésének elkerüléséhez.

### Jóváhagyás

### Felhasználói interfész és adatkezelés

- A kezelői felület két nagy kijelzője mutatja az időt, maghőmérsékletet, a ciklus visszaszámlálást, hibajelzéseket, szerviz információkat.
- HACCP monitorozásra és külső egységekre csatlakoztatható (opcionális tartozékot igényel).

### Fenntarthatóság



- Nagy sűrűségű poliuretán szigetelés, 60 mm vastagságú, HCFC mentes.

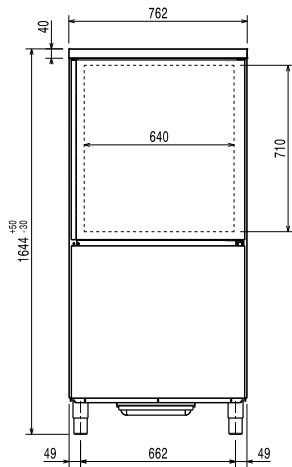
### Szállított tartozékok

- 1 1 ponton mérő maghőmérő gyorshűtő-fagyasztóhoz PNC 880213

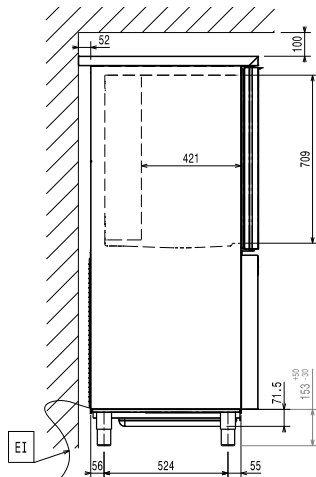
### Opcionális tartozékok

- 1 ponton mérő maghőmérő gyorshűtő-fagyasztóhoz PNC 880213
- 4 db. Kerék sokkoló fagyasztóhoz PNC 881284
- Állvány 10 GN 1/1 tálcátartó kerethez 28 kg-os gyorshűtő/fagyasztóhoz PNC 881518
- 1 pár GN1/1 AISI 304 rozsdamentes acél rács PNC 921101
- Egy pár AISI304 rm acél ráccspolc - GN1/1 PNC 922017
- AISI304 rm acél rács sütőhöz - GN1/1 PNC 922062
- AISI304 rm acél cukrászati tálca - 400x600 mm PNC 922264
- IoT modul keresztlécás sokkoló fagyasztóhoz PNC 922419
- POE kapcsoló PNC 922432

Előlnézet

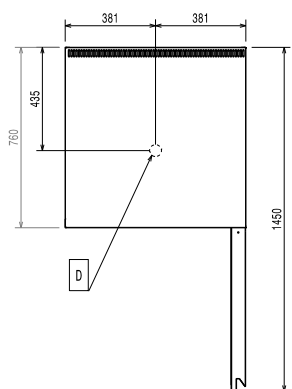


Oldalnézet



EI = Elektromos csatlakozás

Felülnézet


**Elektromos**

Tápfeszültség: 380-415 V/3N ph/50 Hz  
 Felvett teljesítmény: 2.7 kW

**Installáció:**

Rés: 5 cm oldalt és hátul  
 Kérjük, olvassa át és tartsa be a használati utasításban leírt  
 installációs utasításokat.

**Kapacitás:**

Rácsok száma/típusa: 10 (GN 1/1; 600x400)  
 Medencék száma és típusa: 10 (360x250x80h)

**Technikai információ:**

Külső méretek, szélesség: 762 mm  
 Külső méretek, mélység: 760 mm  
 Külső méretek, magasság: 1644 mm  
 Nettó súly: 140 kg  
 Szállítási súly: 162 kg  
 Szállítási térfogat: 1.31 m<sup>3</sup>

**Hűtési adat**

Hűtési teljesítmény az  
 elpárolgatási hőmérsékletnél: -10 °C  
 Működési hőmérséklet, min.: 16 °C  
 Működési hőmérséklet, max.: 40 °C  
 Kondenzátor hűtési módja: levegő

**Termék információ (EU Bizottsági Rendelet  
 2015/1095)**

A teszt egy tesztszobában készült, 30°C-os környezeti  
 hőmérsékletnél. A készülék teljesen meg volt pakolva 40 mm mély  
 tálcákkal, amelyekben burgonyapüré volt egyenletes eloszlata  
 35 mm magasságig. A kezdő hőmérséklet 65° és 80°C között  
 volt, +10°C/-18°C-ra kellett lehűteni/fagyasztani, 120/270 perc  
 alatt.

Hűtési ciklus idő (+65°C to +10°  
 C): 84 min

Hűtési ciklus idő (+65°C to +10°  
 C): 40 kg

Fagyasztási ciklus idő (+65°C to  
 -18°C): 236 min

Teljes kapacitás (fagyasztás): 25 kg

**ISO tanúsítványok**

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

**Fenntarthatóság**

Hűtőközeg típus: R290  
 GWP index: 3  
 Hűtési teljesítmény: 4837 W  
 Hűtőközeg tömege (1. egység,  
 2. egység): 140g; 140g  
 Energia fogyasztás, ciklus  
 (hűtés): 0.0737 kWh/kg  
 Energia fogyasztás, ciklus  
 (fagyasztás): 0.2553 kWh/kg