

Crosswise Şok Soğutucu ve Dondurucular

Şok Soğutucu-Dondurucu Crosswise - 40kg 10GN 1/1 (R452A)

SIRA # _____

MODEL # _____

ADI # _____

SIS # _____

AIA # _____



725214 (ECBCFA040SE)

Endüstriyel Şok Soğutucu & Dondurucu kapasite:10GN1/1, 40 kg (GN10x1/1 Konveksiyon Fırın ile uyumlu) - R452A

Özellikler

Sıra No.

Şok soğutucu/dondurucu, dijital sıcaklık ve zaman göstergeli. 10 GN 1/1 veya 600x400 mm tepsiler için (y=65 mm). Kapasitesi: soğutma 40 kg; 25 kg dondurma. Gıda probu girişinin otomatik olarak algılanması. Otomatik ve manuel defrost. Şok soğutma için kalan süreyi hesaplama (A.R.T.E.). Turbo soğutma fonksiyonu. Çözdürme fonksiyonu. HACCP ve servis alarmları için data kaydı. Entegre bağlanabilirlik. Çalışma sıcaklığı: +10°C/ -36°C. Tek sensörlü gıda probu. AISI 304 paslanmaz çelikten ana bileşenler. İç köşeleri yuvarlatılmıştır, drenajı vardır. Paslanmaya karşı korumalı evaporatör. +40°C ortam sıcaklığında çalışmaya uygun. Siklopentan ile izolasyon (HCFC, CFC ve HFC içermez). Soğutucu gaz: R452a (HCFC ve CFC içermez). Dahili soğutma ünitesi.

Ana Özellikler

- 40 kg ürünün sıcaklığını 90 dakikadan kısa sürede 90°C'den 3°C'ye indirebilen Hızlı Soğutma programı.
- Ön ayarlı otomatik soğutma programları:CHAR(13) CHAR(10)- Hafif Soğutma (hava sıcaklığı 0°C), hassas yiyecekler ve küçük porsiyonlar için idealdir. CHAR(13)CHAR(10)- Yoğun Soğutma (hava sıcaklığı -12) °C), katı yiyecekler ve büyük porsiyonlar için idealdir.
- Önceden ayarlanmış otomatik soğutma programları (hava sıcaklığı -36°C), her tür yiyecek (çiğ, yarı veya tam pişmiş) için idealdir.
- Turbo soğutma: Şok soğutucu istenen sıcaklıkta sürekli çalışır; devam eden üretim için ideal.
- Yiyeceklerin buzunu güvenli ve kontrollü şekilde çözmek için ideal çözdürme programı (hava sıcaklığı 7°C).
- Turbo soğutma ve çözdürme programlarında iç bölmenin sıcaklığını değiştirme imkanı.
- Faaliyetlerin daha kolay planlanması için yapay zeka tekniklerine (A.R.T.E) dayalı prob odaklı programlar için kalan süre tahmini.
- Standart tek sensörlü sonda.
- Ünite üzerinde HACCP kayıtlarını izleme olanağı.
- +40°C ortam sıcaklığında garantili performans (iklim sınıfı 5).
- Otomatik ve manuel defrost.
- [NOT TRANSLATED]
- Gastronom, fırın tepsileri veya dondurma kaplarına uygun çok amaçlı iç yapısı.

Konstruksiyon

- Su bağlantısı gerekli değil.
- Temizleme amaçlı evaporatöre erişim için sallanan menteşeli panel.
- Atık su drenaj ile atılabilir, ya da isteğe bağlı bir atık konteynerinde de toplanabilir.
- Entegre (Built-in) soğutma ünitesi.
- Ana bileşenler AISI 304 paslanmaz çeliktir.
- Antirust korumalı evaporatör.
- Otomatik ısıtılabilir kapı çerçevesi.
- Kapağın yönü yerinde değiştirilebilir.
- Kötü koku oluşumunu önlemek için kapıyı açık tutmaya yarayan kapı durdurucu.
- IP21 koruma indeksi.

Kullanıcı Arayüzü ve Veri Yönetimi

- Kontrol ünitesi okunması gereken iki büyük gösterge sunar: zaman, merkez sıcaklığı, program geri sayımı, alarmlar, servis bilgileri.
- Uzaktan ve HACCP izlemeden bağlı cihazlara gerçek zamanlı erişim için bağlantı hazır (isteğe bağlı aksesuar gerektirir).

Sürdürülebilirlik

- Enerjiden tasarruf etmek ve hedef sıcaklığı korumak için her programın sonunda otomatik olarak devreye giren (manuel kontrol de mümkündür)



Onay: _____

fonksiyonu ile sıcaklığı, soğutma programlarında +3 °C'de, dondurma programlarında -20 °C'de tutar.

- Yüksek yoğunluklu poliüretan izolasyon, 60mm kalınlığında, HCFC içermez.

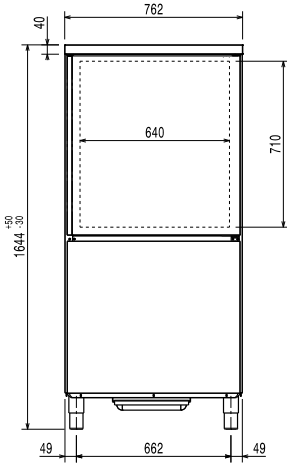
Dahil Aksesuarlar

- 1 Şok soğutucu-dondurucular için 1 PNC 880213 sensörlü tekli sonda

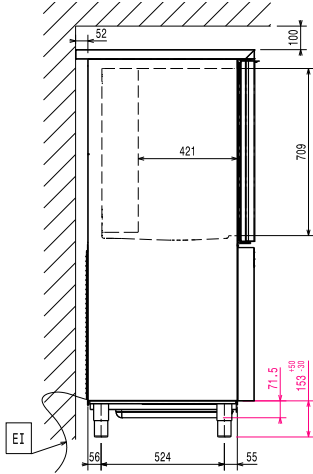
Opsiyonel Aksesuarlar

- Şok soğutucu-dondurucular için 1 PNC 880213 sensörlü tekli sonda
- Şok soğutucu dondurucu için 4 tekerlek PNC 881284
- Hızlı soğutucu 28 Kg-10x1/1 için kılavuz rayı PNC 881518
- 1 çift GN1/1 paslanmaz çelik ızgara raf PNC 921101
- Bir çift AISI 304 paslanmaz çelik ızgara, GN 1/1 PNC 922017
- AISI 304 paslanmaz çelik ızgara GN 1/1 PNC 922062
- 10xGN1/1 elektrikli fırınlar için tepsi kılavuz rayları, ray araları 80 mm PNC 922115
- 10xGN1/1 gazlı fırınlar için tepsi kılavuz rayları, ray araları 80 mm PNC 922116
- 10xGN1/1 elektrikli fırınlar için tepsi kılavuz rayları, ray araları 60 mm (fırınla birlikte 1 çift standarttır) PNC 922121
- 10xGN1/1 gazlı fırınlar için tepsi kılavuz rayları, ray araları 60 mm (fırınla birlikte 1 çift standarttır) PNC 922122
- 10xGN1/1-2/1 Thermospeed fırınlar için tepsi rafı arabası PNC 922128
- 10xGN1/1 Thermospeed fırınlar için tepsi rafı arabası PNC 922130
- 10xGN1/1 kılavuz rafına çevirme kiti PNC 922201
- AISI 304 paslanmaz çelik unlu mamül/pastacılık ızgarası, 400x600mm PNC 922264
- Şok soğutucu/dondurucular için IoT modülü - Enine model PNC 922419

Ön

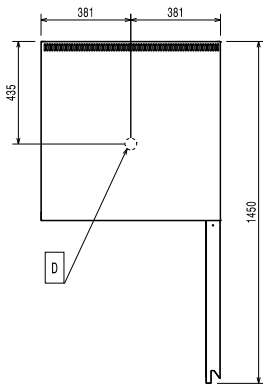


Yan



EI = Elektrik bağlantısı

Üst

**Elektrik:****Voltaj:**

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

Elektrik gücü max:

1.2 kW

Montaj:**Clearance:**

5 cm on sides and back.

Please see and follow detailed installation instructions provided with the unit

Kapasite:**Izgara sayısı/tipi:** 10 (GN 1/1; 600x400)**Evye tipi ve adedi:** 10 (360x250x80h)**Temel bilgiler:****Dış boyutlar, Genişlik:** 762 mm**Dış boyutlar, Derinlik:** 760 mm**Dış boyutlar, Yükseklik:** 1644 mm**Net ağırlık:** 140 kg**Ambalajlı ağırlık:** 157 kg**Ambalajlı hacim:** 1.3 m³**Soğutma verileri:****Evaporasyon ısısında****soğutma gücü:** -20 °C**Kondenser soğutma tipi:** HAVA**Ürün Bilgisi (Komisyon Yönetmeliği EU 2015/1095)****Soğutma Döngü süresi (+65°****C den +10°C ye):** 79 min**Tam yük kapasitesi****(soğutma):** 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.

Sertifikalar ISO**ISO Standards:**

ISO 9001; ISO 14001; ISO 45001; ISO 50001

Sürdürülebilirlik**Soğutucu gaz tipi:** R452A**GWP İndeksi:** 2141**Soğutma gücü:** 3244 W**Soğutucu gaz ağırlığı:** 1500 g**Enerji tüketimi, döngü****(soğutma):** 0.0697 kWh/kg