

Crosswise Şok Soğutucu ve Dondurucular

Şok Soğutucu Dondurucu Crosswise - 40kg 10GN 1/1 (R290)

SIRA # _____

MODEL # _____

ADI # _____

SIS # _____

AIA # _____



725522 (ECBCFA040SE)

Endüstriyel Şok Soğutucu & Dondurucu kapasite:10GN1/1, 40 kg (10 GN 1/1 Konveksiyon Fırın ile uyumlu) - R290

Özellikler

Sıra No.

Dijital sıcaklık ve zaman göstergesine sahip şok soğutucu/dondurucu. 10 GN 1/1 veya 600x400 mm tepsiler (h = 65 mm) için uygundur. Yükleme kapasitesi: soğutma 40 kg; dondurma 25 kg. Gıda probu takıldığında otomatik algılama. Otomatik ve manuel defrost özelliği. Şok soğutmada kalan gerçek süre tahmini (A.R.T.E.). Turbo soğutma fonksiyonu. Çözdürme fonksiyonu. HACCP ve servis alarmları ile veri kaydı. Bağlantıya hazır (opsiyonel): Cihazın uzaktan gerçek zamanlı erişimi, durum, istatistikler, HACCP verileri gibi bilgilerin izlenmesi ve servis uyarılarının alınması mümkündür. Çalışma hava sıcaklığı: +10/-36° C. Tek sensörlü gıda probu. Ana bileşenler 304 AISI paslanmaz çelikten üretilmiştir. İç kısımda yuvarlatılmış köşeler ve drenaj mevcuttur. Paslanmaya karşı korumalı evaporatör. Performanslar +40°C ortam sıcaklığında garanti edilir. Yalıtımda siklopentan kullanılmıştır (HCFC, CFC ve HFC içermez). R290 soğutucu gaz (HCFC ve CFC içermez). Entegre soğutma ünitesi ile donatılmıştır.

Ana Özellikler

- Her döngü sonunda enerji tasarrufu sağlamak ve hedef sıcaklığı korumak için otomatik olarak aktifleşen, soğutma için +3 °C veya dondurma için -20 °C sıcaklığında bekleme özelliği (manuel aktivasyon da mümkündür).
- Şok Soğutma döngüsü: 40 kg ürünü 90°C'den 3° C'ye düşürür.
- Dondurma programı: 90°C'den -36°C'ye kadar 25 kg.
- Otomatik önceden ayarlanmış döngülerle soğutma döngüsü:
 - Yumuşak Soğutma: Hassas yiyecekler ve küçük porsiyonlar için idealdir.
 - Sert Soğutma: Katı yiyecekler ve bütün parçalar için uygundur.
- Dondurma döngüsü, otomatik ön ayarlı programlarla, her türlü yiyecek için uygundur (çiğ, yarı pişmiş veya tamamen pişmiş).
- Turbo soğutma: Şok Soğutucu, istenen sıcaklıkta sürekli çalışır; sürekli üretim için idealdir.
- Çözdürme döngüsü, yiyeceklerin kontrollü ve güvenli bir ortamda çözülmesi için idealdir.
- Çok amaçlı iç yapı, gastronom kaplar, fırın tepsileri veya dondurma kapları için uygundur.
- Turbo soğutma ve çözdürme programlarında iç hacim sıcaklığını değiştirme imkanı.
- Yapay zeka teknikleri (ARTE) ile prob kontrollü döngüler için kalan süre tahmini, böylece aktivitelerin daha kolay planlanmasını sağlar.
- Tek sensörlü iç sıcaklık probu standart olarak sunulmaktadır.
- Dahili HACCP izleme özelliğine sahiptir.
- Performans +40°C ortam sıcaklığında garanti edilir (İklim sınıfı 5).
- Otomatik ve manuel defrost.
- Talep üzerine temin edilebilen 3 noktalı çekirdek prob (opsiyonel).

Konstrüksiyon

- IP21 koruma sınıfı.
- Su bağlantısı gerekmez.
- Evaporatöre temizlik için erişim sağlayan menteşeli salınımlı fan paneli.
- Atık su gider borusuna bağlanabilir, ancak isteğe bağlı atık su kabında da toplanabilir.
- Dahili soğutma ünitesi.
- Ana bileşenler AISI 304 paslanmaz çeliktir.
- Pas önleyici korumaya sahip evaporatör.
- Otomatik ısıtılmalı kapı çerçevesi.
- Kapı yönü yerinde değiştirilebilir.
- Kötü kokuların oluşmasını önlemek için kapının açık tutulmasını sağlayan kapı stoperi (tercihe göre kapı menteşesine uygun olarak sahada monte edilebilen kit mevcuttur).

Onay: _____

Kullanıcı Arayüzü ve Veri Yönetimi

- Kontrol ünitesi; zaman, çekirdek sıcaklığı, döngü geri sayımı, alarmlar ve servis bilgilerini okumak için iki büyük ekran sağlar.
- Bağlantıya hazır yapı sayesinde, bağlı cihazlara uzaktan gerçek zamanlı erişim ve HACCP takibi mümkündür (opsiyonel aksesuar gerektirir).

Sürdürülebilirlik



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

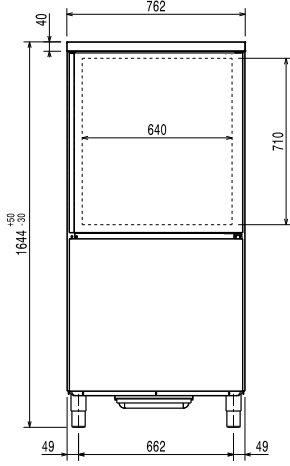
Dahil Aksesuarlar

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

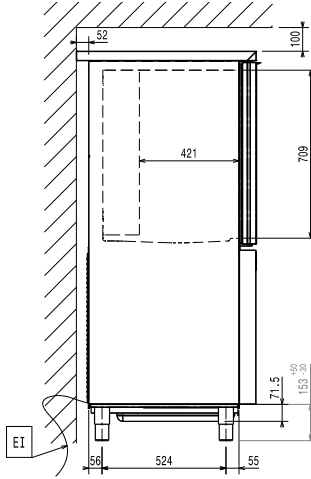
Opsiyonel Aksesuarlar

- Şok soğutucu-dondurucular için 1 sensörlü tekli sonda PNC 880213
- 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
- 1 çift GN1/1 paslanmaz çelik (AISI 304) ızgara raf PNC 922017
- AISI 304 paslanmaz çelik ızgara GN 1/1 PNC 922062
- AISI 304 paslanmaz çelik unlu mamül/ pastacılık ızgarası, 400x600mm PNC 922264
- Şok soğutucu/dondurucular için IoT modülü - Crosswise (Enine) model PNC 922419
- POE Anahtarı PNC 922432

Ön

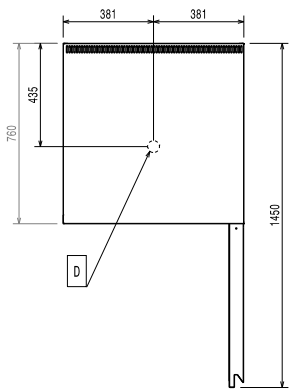


Yan



EI = Elektrik bağlantısı

Üst


Elektrik:

 Voltaj: 380-415 V/3N ph/50 Hz
 Elektrik gücü max: 2.7 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: 162 kg
 Ambalajlı hacim: 1.31 m³
Soğutma verileri:

 Evaporasyon ısısında soğutma gücü: -10 °C
 Min.Çalışma sıcaklığı: 16 °C
 Max.çalışma sıcaklığı: 40 °C
 Kondenser soğutma tipi: HAVA

Ürün Bilgisi (Komisyon Yönetmeliği EU 2015/1095)

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.

Soğutma Döngü süresi (+65°C den +10°C ye): 84 min

Tam yük kapasitesi (soğutma): 40 kg

Dondurma Döngü Süresi (+65°C den -18°C ye): 236 min

Tam yük kapasitesi (dondurma): 25 kg

Sertifikalar ISO

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

Sürdürülebilirlik

 Soğutucu gaz tipi: R290
 GWP İndeksi: 3
 Soğutma gücü: 4837 W
 Soğutucu gaz ağırlığı (ünite 1, ünite 2): 140g; 140g
 Enerji tüketimi, döngü (soğutma): 0.0737 kWh/kg
 Enerji tüketimi, döngü (dondurma): 0.2553 kWh/kg