

**Šokové Zchlazovače & Zmrazovače
příčné****Šokový Zchlazovač / Zmrazovač
40/25kg, 10GN 1/1 (R452A)**

POL. #: _____

MODEL #: _____

PROJEKT # _____

SIS # _____

AIA # _____



725214 (ECBCFA040SE)

ŠOKOVÝ ZCHLAZOVAČ/
ZMRAZOVAČ 40/25KG,
10GN1/1 PŘÍČNĚ-R452A**Zkrácená specifikace****Položka č.**

Šokový zchlazovač/zmrazovač s digitálním zobrazením teploty a času. Pro 10 GN 1/1 nebo pekařské plechy 600x400 mm. Kapacita: zchlazování 40 kg; zmrazování 25 kg. Automatická detekce vložení potravinové sondy. Automatické a manuální odmrazování. ARTE algoritmus pro zbývající čas zchlazovacího procesu. Funkce Turbo chlazení. Funkce rozmrazování. HACCP a servisní alarmy se záznamem dat. Příprava pro konektivitu. Provozní teplota vzduchu: +10/-36°C. Jednobodová pokrmová sonda. Hlavní komponenty z nerezové oceli AISI 304. Vhodné pro instalaci pod pulť. Komora s oblými rohy a spádovaným dnem s odpadem pro snadné čištění. Výparník s antikorozi ochranou. Výkon zaručen při okolní teplotě +40°C. Cyklopentanová izolace (bez HCFC, CFC a HFC). Chladicí plyn R452a (bez HCFC a CFC). Vestavěná chladicí jednotka.

Hlavní funkce a vlastnosti

- Šokové Zchlazování: 40,kg z 90°C na 3°C za méně než 90 minut.
- Zchlazovací cyklus s automaticky přednastavenými cykly:
 - Soft Chilling - jemné zchlazování (teplota vzduchu 0°C), ideální pro delikátní jídla a malé porce.
 - Hard Chilling (teplota vzduchu -12°C), ideální pro pokrmy pevné konzistence a pro celé kusy.
- Zmrazovací cyklus s automaticky přednastavenými cykly (teplota vzduchu -36°C), ideální pro všechny druhy potravin (syrové, předvařené nebo uvařené).
- Funkce Turbo zchlazování: nepřetržitý chod zchlazování při požadované teplotě komory; ideální pro nepřetržitou výrobu.
- Cyklus rozmrazování (teplota vzduchu 7°C), ideální pro rozmrazování potravin v kontrolovaném a bezpečném prostředí.
- Možnost úpravy teploty komory v cyklech Turbo zchlazování nebo rozmrazování.
- Fce. ARTE - výpočet a zobrazení zbývajícího času do ukončení cyklu. Pouze pro cykly řízené teplotní sondou.
- Standardně 1-bodová teplotní sonda.
- Řídicí jednotka obsahuje dva velké displeje pro odečet: času, teploty na sondě, odpočítávání cyklu, alarmy, servisní informace.
- Elektronická deska umožňuje HACCP monitorování.
- Připravená konektivita pro vzdálený přístup v reálném čase a monitoring HACCP (vyžaduje volitelné příslušenství).
- Výkon zaručen při okolní teplotě +40°C (klimatická třída 5).
- Automatické i manuální odtávání.
- Pracovní teplota od +90°C do +3°C v režimu zchlazování nebo do -36°C v režimu zmrazování.

Konstrukce

- Bez nutnosti napojení na vodu
- Kryt ventilátoru na otočných pantech pro snadný přístup k výparníku pro čištění.
- Odpad komory lze napojit na odpad nebo svést do extra odpadní nádoby.
- Přátelský k životnímu prostředí: chladivo R452a.
- Zabudovaná chladicí jednotka.
- Odnímatelné magnetické těsnění dveří s hygienickým designem.
- Hlavní komponenty z ušlechtilé nerez oceli AISI304.
- Výparník s antikorozi povrchovou ochranou.
- Hygienický tvar se zaoblenými rohy (a odtokem pro snadné čištění).
- Automaticky vyhříváný rám dveří.
- Dveře otočné na místě.
- Dveřní zarážka udržuje otevřené dveře, když se zchlazovač nepoužívá, pro zamezení vzniku nepříjemných pachů.
- K dispozici 10 úrovní. Použitelné s nádobami 10 x

SCHVÁLENO: _____

GN1/1 nebo 600x400 mm (V=65 mm).

- IP21 ochranný index.

Udržitelnost

- Skladování při teplotě +3 °C po zchlazování nebo -20 °C po zmrazování, automaticky aktivované na konci každého cyklu, pro úsporu energie a udržení cílové teploty (je možná i manuální aktivace).
- Polyuretanová izolace o vysoké hustotě, 60mm silná, HCFC free.

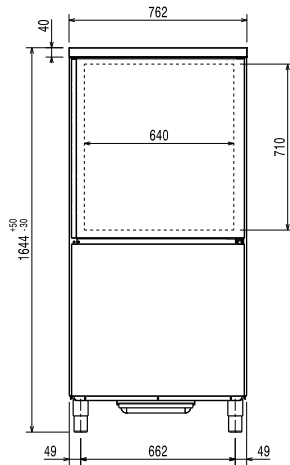
Příslušenství v ceně

- 1 z Sada 1-bodové teplotní sondy pro zchlazovače/zmrazovače. PNC 880213

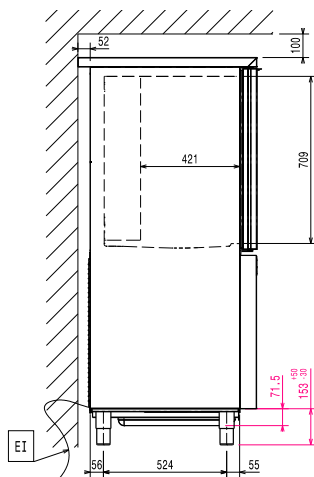
Extra příslušenství

- Sada 1-bodové teplotní sondy pro zchlazovače/zmrazovače. PNC 880213
- Sada 4 koleček pro zchlazovače/zmrazovače PNC 881284
- Vnitřní vedení pro klec pro zchlazovače 28kg GN1/1. PNC 881518
- Rošt GN 1/1 - 2 kusy, nerez AISI 304 PNC 921101
- GN1/1 - rošt, nerez AISI304, sada 2ks PNC 922017
- GN1/1 - rošt, nerez AISI304 PNC 922062
- Vedení plechů pro elektrické konvektomaty 10xGN 1/1, rozteč: 80 mm - kapacita 7 vsunů PNC 922115
- Vedení plechů pro plynové konvektomaty 10xGN 1/1, rozteč: 80 mm - kapacita 7 vsunů PNC 922116
- Vedení plechů pro elektrické konvektomaty 10xGN 1/1, rozteč: 60 mm - kapacita 10 vsunů (v ceně zařízení) PNC 922121
- Vedení plechů pro plynové konvektomaty 10xGN 1/1, rozteč: 60 mm - kapacita 10 vsunů (v ceně zařízení) PNC 922122
- Zavážecí vozík pro klece 10xGN 1/1 a GN 2/1 PNC 922128
- Zavážecí vozík pro klece 10xGN 1/1 PNC 922130
- Rám pro sestavení zavážecí klece 10xGN1/1 PNC 922201
- Rošt PEKAŘSKÝ(400x600mm) - nerezový PNC 922264
- IoT modul pro zchlazovače/zmrazovače - pouze pro příčné modely. PNC 922419

Zepředu

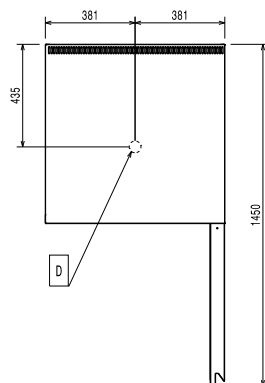


Boční



EI = Elektrické napojení

Shora


Elektro
Napětí:

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

Příkon max:

1.2 kW

Instalace:
Volný prostor:

5 cm na stranách a vzadu.

Pročtěte si prosím a při instalaci postupujte podle instalačních pokynů dodávaných se strojem.

Kapacita:
Typ nádoby GN 1/1;600x400

Max. kapacita při výšce
nádob 65 mm - ks

10

Hlavní informace
Vnější rozměry, Šířka 762 mm

Vnější rozměry, Hloubka 760 mm

Vnější rozměry, Výška 1644 mm

Netto váha: 140 kg

Přepravní váha: 157 kg

Přepravní objem: 1.3 m³
Počet vsunů & rozteč: 10; 68 mm

Chladicí údaje
Chladicí výkon při
vypařovací teplotě: -20 °C

Typ kondenzační jednotky: vzduch

Informace o produktu (v souladu s nařízením
EU 2015/1095)
Čas zchlazovacího cyklu (z
+65°C na +10°C): 79 min

Kapacita při max. naplnění
(zchlazování): 40 kg

Test se provádí ve zkušební místnosti při okolní teplotě 30°C za účelem zchlazení / zmrazení (+10°C / -18°C) plně naložené komory stroje 40 mm hlubokými nádobami, které jsou rovnoměrně naplněny bramborovou kaší do výšky 35 mm, při počáteční teplotě mezi 65°C a 80°C během 120 / 270min.

Udržitelnost
Typ chladiva: R452A

GWP index: 2141

Chladicí výkon: 3244 W

Hmotnost chladiva: 1500 g

Spotřeba energie na cyklus
(zchlazování): 0.0697 kWh/kg