

**Šokové Zchlazovače & Zmrazovače
příčné****236.900,- Kč bez dph****Šokový Zchlazovač / Zmrazovač
100/65kg, 20GN 1/1 (R452A)**

725222 (ECBCFA100SE)

ŠOKOVÝ ZCHLAZOVAČ/
ZMRAZOVAČ 100/65KG,
20GN1/1 PŘÍČNĚ-R452A**Zkrácená specifikace****Položka č.**

Šokový zchlazovač/zmrazovač s digitálním zobrazením teploty a času. Pro 20 GN 1/1 nebo pekařské plechy 600x400 mm. Kapacita: zchlazování 100 kg; zmrazování 65 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. Komora s oblémi rohy a spádovaným dnem s odpadem pro snadné čištění. Výparník s antikorozií 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

- 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).
- Zchlazovací cyklus: 100kg z 90°C na 3°C za méně jak 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, 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.
- Elektronická deska umožňuje HACCP monitorování.
- Výkon zaručen při okolní teplotě +40°C (klimatická třída 5).
- Automatické i manuální odtávání.
- Zmrazovací cyklus: 65kg z +90°C na -18°C.
- 3-bodová teplotní sonda na vyžádání (objednává se jako extra příslušenství).

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.
- Zabudovaná chladicí jednotka.
- Hlavní komponenty z ušlechtilé nerez oceli AISI304.
- Výparník s antikorozií povrchovou ochranou.
- Automaticky vyhříváný rám dveří.
- Dveře otočné na místě.
- Dveřní zarážka udržuje otevřené dveře, když se zchlazovač nepoužívá, pro zamezení vzniku nepříjemných pachů.
- IP21 ochranný index.

Uživatelské rozhraní & Správa dat

- Řídicí jednotka obsahuje dva velké displeje pro odečet: času, teploty na sondě, odpočítávání cyklu, alarmy, servisní informace.
- Připravená konektivita pro vzdálený přístup v reálném čase a monitoring HACCP (vyžaduje

SCHVÁLENO:

volitelné příslušenství).

Udržitelnost

- Polyuretanová izolace o vysoké hustotě, 60mm silná, HCFC free.

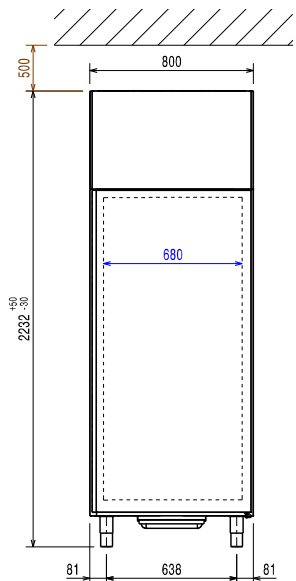
Příslušenství v ceně

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

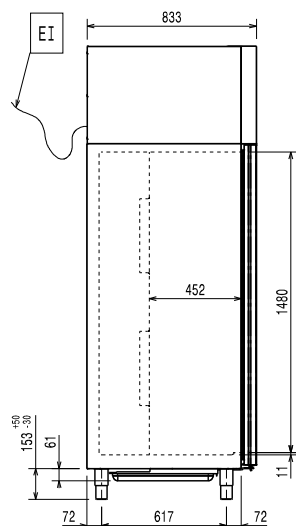
Extra příslušenství

- Sada 1-bodové teplotní sondy pro příčné zchlazovače/zmrazovače. PNC 880213
- Vnitřní vedení pro klec ke zchlazovači 20 GN1/1 56kg. PNC 881182
- Sada 4 koleček pro příčné zchlazovače/zmrazovače 100kg PNC 881297
- Rošt GN 1/1 - 2 kusy, nerez AISI 304 PNC 921101
- GN1/1 - rošt, nerez AISI304, sada 2ks PNC 922017
- Rošt GN1/1, nerezový AISI304 PNC 922062
- Zavážecí vozík pro klece 20xGN 1/1 PNC 922132
- Odkládací základna pro zavážecí klec 20xGN 1/1 PNC 922141
- Zavážecí klec pro konvektomaty 20xGN 1/1, rozteč: 60 mm - kapacita 20 vsunů (1 kus v ceně konvektomatu) PNC 922203
- Zavážecí klec pro konvektomaty 20xGN 1/1, rozteč: 80 mm - kapacita 14 vsunů PNC 922205
- Rošt PEKAŘSKÝ(400x600mm) - nerezový PNC 922264
- IoT modul pro zchlazovače/zmrazovače - pouze pro příčné modely. PNC 922419
- Rozbočovač PoE (Power over Ethernet) až pro 4 portálová připojení PNC 922432

Zepředu

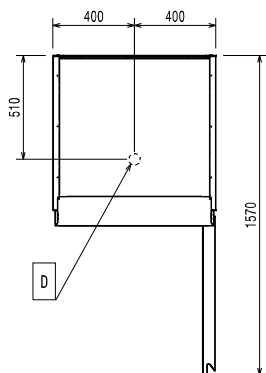


Boční



EI = Elektrické napojení

Shora



Elektro

Nutný vypínač v dosahu stroje
Napětí: 380-415 V/3N ph/50 Hz
Příkon max: 4.4 kW

Instalace:

Volný prostor: 5 cm na stranách a vzadu

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

Kapacita:

Počet/typ roštů 20 (GN 1/1; 600x400)
Počet a typ nádob: 20 (360x250x80h)
Max. kapacita při výšce nádob 65 mm - ks ISO 9001; ISO 14001

Hlavní informace

Vnější rozměry, Šířka 800 mm
Vnější rozměry, Hloubka 833 mm
Vnější rozměry, Výška 2232 mm
Netto váha: 230 kg
Přepravní váha: 269 kg
Přepravní objem: 1.83 m³
Počet vsunů & rozteč: 20; 68 mm

Chladicí údaje

Chladicí výkon při vypařovací teplotě: -20 °C
Typ kondenzační jednotky: vzduch

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

Informace o produktu (v souladu s nařízením EU 2015/1095)

Čas zchlazovacího cyklu (z +65°C na +10°C): 100 min
Kapacita při max. naplnění (zchlazování): 100 kg
Čas zmrazovacího cyklu (z +65°C na -18°C): 270 min
Kapacita při max. naplnění (zmrazování): 65 kg

ISO Certifikáty

ISO Standardy: ISO 9001; ISO 14001; ISO 45001; ISO 50001

Udržitelnost

Typ chladiva: R452A
GWP index: 2141
Chladicí výkon: 5440 W
Hmotnost chladiva: 2400 g
Spotřeba energie na cyklus (zchlazování): 0.0689 kWh/kg
Spotřeba energie na cyklus (zmrazování): 0.2335 kWh/kg

 Šokové Zchlazovače & Zmrazovače příčné
 Šokový Zchlazovač / Zmrazovač 100/65kg, 20GN 1/1 (R452A)

Společnost si vyhrazuje právo provádět změny v produktech bez předchozího upozornění. Všechny informace byly správné v době tisku.