

EIS-SCHNELLFROSTER 20 KG/ZYKLUS - MIT ARBEITSPLATTE

Schnellfroster aus CNS nach DIN 1.4301.
 Kühlfunktionen: Schockfroston im Soft - Hard Modus, zeitgesteuert und/oder durch Kerntemperaturfühler, Vorkühlung, automatischer Übergang in die Konservierungsphase nach dem Schnellfroston-Zyklus.
 Produktionsleistung je Zyklus: 120 kg in 210 Minuten von +90°C bis +3°C bei Lebenskern; 144 kg in 240 Minuten von +90°C bis -18°C bei Lebenskern. Innerer Kühlraum mit Rosttrageleisten aus C.N.S. nach DIN 1.4301; 2 Niveaus; Kapazität 6 Behälter 36x16,5x12 cm.
 Schalttafel mit Segmentanzeigen, Singlepunkttemperaturfühler. Einschub von Behältern von der Breitseite EN 60 cm. Türöffnung von links nach rechts.



Abtauen-Typ	Manuell mit Luft	Ausgestatteter Kerntemperatur	Single-point
Betriebstemperatur	20 kg (-9÷-18°C)	Ebenen	n.6 Behälter 36x16,5x12 cm - n.4 Behälter 36x25x12 cm - n.4 Pozzetti Ø20x25 cm (h)
Energieverbrauch, kWh/kg	0,08 (chilling) - 0,26 (freezing)	Kühlleistung	W 1317 Ashrae conditions
Messmethodik Energieverbrauch	EN 22042		

Funktionelle Merkmale

- Produktionsleistung je Zyklus: 120 kg in 210 Minuten von +90°C bis +3°C bei Lebenskern; 144 kg in 240 Minuten von +90°C bis -18°C bei Lebenskern.
- Bedienfeld mit elektronischer Platine und Segmentanzeige; RS485-Kommunikationsanschluss.
- Kühlfunktionen (zeitgesteuert und/oder durch Kerntemperaturfühler im Soft - Hard Modus): Schockfroston, Vorkühlung (-25°C). Wenn der Kerntemperaturfühler nicht eingesetzt ist, wird der zeitgesteuerte Zyklus automatisch durchgeführt.
- Sonderzyklen: automatische Umschaltung auf Konservierungsfunktion, nach dem Zyklus der Einfrieren.
- Klimaklasse 5 (Raumtemperatur +40°C, 40% relative Luftfeuchtigkeit) auf die Leistung bei Belastung.
- Geräuschstufe: 60 dba.
- Topfeinschubrichtung: Seite 60 cm für EN 60x40.
- Verbindung mit dem Portal APO.LINK für die Gerätefernsteuerung über ein Zubehör (Industrie 4.0).

Bau-Merkmale

- Monoblock-Struktur mit abgerundeten Innenwinkeln; außen und innen aus C.N.S. nach DIN 1.4301, Scotchbrite Feinbearbeitung.
- 55 mm starke Isolierung durch Einspritzung von geschäumtem Polyurethan ohne Gebrauch von FCKW.
- Arbeitsplatte aus C.N.S. nach DIN 1.4301, Höhe 8 cm, als Arbeitsplatte und Tragfläche benutzbar, wasserdicht und feuerfest.
- Belüftungskühlssystem, das die Luftumlauf nicht direkt auf das Produkt ermöglicht. Manuelles Abtauen durch Luft. Widerstände. Kältemittel : R290 (GWP = 3).
- Verdampfer-Rippen-Austauschregister aus Kupfer und Aluminium mit Schutz gegen Oxidierung.
- Rauten-Innenboden mit Entwässerungsloch und abgerundeten Ecken.
- Innerer Kühlraum mit herausnehmbaren Gestellen aus C.N.S nach DIN 1.4301; 2 Positionen, 185 mm Abstand, geeignet für EN-Behälter 60 x 40 cm oder 4 Behälter 36 x 25 x 12 oder 4 Pozzetti Durchmesser 20 x 25 cm.
- Tür aus C.N.S. nach DIN 1.4301; Außengriff auf ganzer Höhe; 10-Kammer-Magnetdichtung, leicht abnehmbar; elektrischer Widerstand am Türrahmen; Scharniere rechts; reversibel vor Ort: ja.
- Kondensation durch Luft; Motor an Bord eingebaut. Zugang zum Kondensator für die Reinigung ohne Verwendung von Werkzeugen.

HPA51M



- Füße aus C.N.S. nach DIN 1,4301, höhenverstellbar 75 ± 108 mm. Maximale Produkthöhe 930mm, minimal 897mm.

Sicherheitsausrüstungen und Zustimmungen

- Magnetischer Sicherheitsmikroschalter zum Stoppen des internen Motorlüfters bei Türöffnung.
- Das Produkt entspricht der EG-Verordnung 1935/2004 und Ministerialdekret 21/03/1973 (Materialen und Objekte die in Kontakt mit Nahrung bekommen).

Optionen und Zubehöre

- Gerät für die Fernverbindung zum APO.LINK-Portal.
- Paar Führungen.
- Grill aus C.N.S. nach DIN 1.4301.
- Eisbehälter.
- Räder.

Technische Daten

Betriebsspannung	230V 1N~ / 50Hz	Nettogewicht	115 kg
Bruttogewicht	125 kg	Elektro-Leistung	0,95 kW
Abmessungen	74,7x72,5x90 cm	Verpackung	81x77x106 cm

Abbattitore-surgelatore per gelateria
EIS-SCHNELLFROSTER 20 KG/ZYKLUS - MIT ARBEITSPLATTE

