

MULTIFUNKTION-SCHNELLABKÜHLER- SCHNELLFROSTER 25/15 KG/ZYKLUS

Multifunktionelle Schnellabkühler und Schnellfroster aus CNS nach DIN 1.4301. Hauptfunktionen: Schnellkühlen, Schnellschockfrosten, NT-Garen, Warmhalten, Gärung und Gärunterbrechung, Auftauen, Trocknen, Pasteurisieren, Konservierung. Produktionsleistung je Zyklus: 25 kg in 90 Minuten von +90°C bis +3°C bei Lebenskern; 15 kg in 240 Minuten von +90°C bis -18°C bei Lebenskern. Innenraum nützlich für 5 Behälter GN 1/1 oder EN 60x40 cm. Schalttafel mit elektronischer Platine, 7"-Farb-Touchdisplay; Mehrpunktsonde zur Temperaturerfassung im Kern des Produkts. Verbindung mit dem Portal APO.LINK für die Gerätefernsteuerung über ein Zubehör (Industrie 4.0). Einschub von GN 1/1 Behältern von der Breitseite (53 cm). Türöffnung von links nach rechts.



<i>Abtauen-Typ</i>	mit Zyklusumkehr (Warmgas)	<i>Ausgestatteter Kerntemperatur</i>	IFR Multipoint
<i>Betriebstemperatur</i>	25 kg (+90°C÷+3°C); 15 kg (+90°C÷-18°C)	<i>Ebenen</i>	nr. 5 GN 1/1 - 60X40
<i>Einschubseite GN 1/1-EN</i>	53 - 60 cm	<i>Energieverbrauch, kWh/kg</i>	0,09 (chilling) - 0,28 (freezing)
<i>Kategorie</i>	Multifunktionaler Schnellkühler-Schockfroster	<i>Kühlleistung</i>	W 1076 - ashrae conditions
<i>Messmethodik Energieverbrauch</i>	EN 22042		

Funktionelle Merkmale

- Produktionsleistung je Zyklus: 25 kg in 90 Minuten von +90°C bis +3°C bei Lebenskern; 15 kg in 240 Minuten von +90°C bis -18°C bei Lebenskern.
- Erreichbare Temperatur in der Kammer: -40°C/+85°C.
- Schalttafel mit elektronischer Platine an der Gerätetür; elektronische Karte mit 7"-Farb-Touchdisplay; USB-Kommunikationsanschluss für Software-Updates über USB-Stick; wählbare Sprachen: IT - EN - ES - DE - FR - NL - DK - PT.
- Kühlfunktionen (zeitgesteuert und/oder durch Kerntemperaturfühler im Soft - Hard - Hard Plus-Modus): Schnellkühlung, Schockfroster, Konservierung = automatischer Übergang in die Konservierungsphase nach dem Schnellkühlung / Schnellfroster-Zyklus, Vorkühlung, Kühlung .
- Heißfunktionen (zeitgesteuert und/oder durch Kerntemperaturfühler, auch im Vakuummodus): NT-Garen, Auftauen, Warmhalten, Vorwärmen, Trocknen, Pasteurisieren, Gärung und Gärunterbrechung.
- Automatische Zyklen: Schnellkühlen, Schnellschockfrosten, NT-Garen, NT-Vakuumgaren, Gärung.
- Sonderzyklen: Schnellkühlen I.F.R., das den Temperaturabsenkungsprozess automatisch für jede Art von Lebensmittel optimiert, unabhängig von Größe und Menge; es verhindert das Einfrieren der Oberfläche, dank der Verwendung des Kerntemperaturfühlers des Produkts mit drei Sensoren, Anisakis, Joghurt, Schokolade, Pasteurisierung, Trocknung, Vorkühlung, Vorwärmung.
- Favoritenprogramme: 100 „Favoriten“-Programme können gespeichert werden (30 Schnellkühlzyklen; 30 Schnellschockfrosterzyklen; 20 NT-Garenzyklen; 10 Gärunterbrechung; 10 Auftauzyklen).
- Klimaklasse 5 (Raumtemperatur +40°C, 40% relative Luftfeuchtigkeit) auf elektrische Sicherheit nach EN60335-2-89. Klimaklasse 4 (Raumtemperatur +30°C, relative Luftfeuchtigkeit 55%) auf die Leistung bei Belastung.
- Geräuschstufe: 72 dba.
- Interne Feuchtigkeitsregulierung: von 0 % bis 100 %; Feuchtigkeitserkennungssonde.
- Topfeinschubrichtung: Seite 53 cm für GN 1/1; 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; Struktur- und Türprofile aus hochtemperaturbeständigem Noryl-Material.
- Isolierung mit Polyurethanschaum-Injektion, Dicke 60 mm, ohne Verwendung von FCKW; umweltfreundliches HFO-Treibmittel mit niedrigem GWP (Global Warming Potential).
- Arbeitsplatte aus C.N.S. nach DIN 1.4301, Höhe 3 cm, als Arbeitsplatte und Tragfläche benutzbar.
- Aufklappbares Schutzpaneel mit Scharnieren am Flügelrad, um die vollständige Reinigung des Verdampfers und Motor-Lüfter zu ermöglichen.
- Belüftungskühlssystem, das die Luftumlauf nicht direkt auf das Produkt ermöglicht. Umkehrzyklus-Abtauung (Heißgas). Kältemittel: R452A.
- Vierkreisverdampfer; Korrosionsschutzbehandlung, Kataphorese, Pulverlack.
- Tiefgezogener Innenboden, Loch zum Abfließen des Reinigungswassers.
- Innenraum mit zerlegbarer Rahmen aus Stahldraht C.N.S. nach DIN 1.4301; 5 Positionen, Höhenabstand von 65 mm, nützlich für Behälter GN 1/1 oder 60x40 cm.
- Tür aus C.N.S. nach DIN 1.4301 Selbstschließvorrichtung für Öffnungen von weniger als 90°; Türstopper, um die Tür offen zu halten und die Bildung unangenehmer Gerüche zu verhindern; Außengriff auf ganzer Höhe; 10-Kammer-Magnetdichtung, leicht abnehmbar; elektrischer Widerstand am Türrahmen; Scharniere rechts; reversibel vor Ort: nein.
- Kondensation durch Luft; Motor an Bord eingebaut. Zugang zum Kondensator für die Reinigung ohne Verwendung von Werkzeugen. Automatische Verdunstung von Kondenswasser durch Drahtwiderstand.
- Vier Ventile (Thermostat, Kompensation, Flüssigkeitsmagnet, speziell für die Abtauphase) zur Optimierung und Gewährleistung von Prozessen / Zyklen.
- RS485-Kommunikationsanschluss auf der Rückseite des Geräts zum Anschluss an ein Ethernet-Kabel (Kabel nicht im Lieferumfang enthalten).
- Füße aus C.N.S., höhenverstellbar 73 ± 103 mm. Maximale Produkthöhe 913 mm, minimal 878 mm.

Sicherheitsausrüstungen und Zustimmungen

- Magnetischer Sicherheitsmikroschalter zum Stoppen des internen Motorlüfters bei Türöffnung.
- Sicherheitsthermostat 120°C für Kammertemperatur.
- Visuelle und akustische HACCP-Alarme: werden auf dem Display angezeigt; unzählige Alarmer bis zu einem Jahr aufgezeichnet; Speicherung von bis zu 40 Ereignissen.
- Dampfinjektionszähler, um auf die Notwendigkeit einer Wartung des Verneblers hinzuweisen.
- Das Gerät entspricht der europäischen Verordnung EU 2015/1095 – Spezifikationen für umweltfreundliches Design. Produktivität pro Zyklus: 25 kg von +65°C auf +10°C im Kern des Produkts in 120 min; 15 kg von +65 ° auf -18°C im Kern des Produkts in 270 min. Die angegebenen Mengen wurden gemäß der Norm EN 22042 mit den folgenden Parametern getestet: Umgebungstemperatur von 30°C; Abkühlung auf +10°C; Einfrieren -18°C; Gerät bei Vollast; Tablett H 40 mm; getestetes Produkt: Kartoffelpüree gleichmäßig verteilt bis 35 mm mit Anfangstemperatur zwischen 65° und 80°C, Dauer 120/270min.
- Das Produkt entspricht der EG-Verordnung 1935/2004 und Ministerialdekret 21/03/1973 (Materialien und Objekte die in Kontakt mit Nahrung bekommen).

Serienausstattung

- Temperaturfühler im Kern des Produkts: beheizt, Multipoint mit 3 Sensoren mit intelligenter Erkennung; auf einer speziellen Halterung platzsparend in der Tür platziert.
- Tablethalterrahmen.
- Edelstahlbehälter unter dem Gerät zum Auffangen von Kondenswasser.

Optionen und Zubehör

- Zubehör auf Anfrage: Bausatz zur Anbindung an das APO.LINK-Portal; Temperatur-Feuchtigkeits-Detektor-Recorder; Sondenhalter für Flüssigkeiten; Gestelle, um die Kammer nur mit EN 60X40CM-Behältern kompatibel zu machen; Belälter und Gittern ; Räder.

Technische Daten

Betriebsspannung	230V 1N~ / 50Hz	Nettogewicht	120 kg
Bruttogewicht	130 kg	Elektro-Leistung	1,6 kW
Abmessungen	74,7x79,5x90 cm	Verpackung	81x84,5x107 cm