

SCHNELLABKÜHLER-SCHNELLFROSTER UNTEROFEN 16/10 KG/ZYKLUS

Schnellabkühler-Schnellfroster mit Struktur aus CNS nach DIN 1.4301. Produktionsleistung je Zyklus: 16 kg in 90 Minuten von +90°C bis +3°C bei Lebenskern; 10 kg in 240 Minuten von +90°C bis -18°C bei Lebenskern. Innenraum mit 5 Positionen, nützlich für Behälter GN 1/1. LCD-Schalttafel mit Encoder, Mehrpunkttemperaturfühler. Für überlagerte Ofen 6 und 10 Niveaus GN 1/1. Serienmäßig über Ethernet an das Portal APO.LINK - Industrie 4.0 - für die Echtzeitsteuerung von Maschinen anschließbar; Möglichkeit des Exports und der Anzeige von historischen Daten und Prozessindikatoren.



Abtauen-Typ	luftig	Ausgestatteter Kerntemperatur	IFR Multipoint
Betriebstemperatur	16 kg (+90°C÷+3°C); 10 kg (+90°C÷-18°C)	Ebenen	nr. 5 GN 1/1
Einschubseite GN 1/1	32,5 cm	Kategorie	Schnellabkühler-Schnellfroster
Kühlleistung	W 901		

Funktionelle Merkmale

- Produktionsleistung je Zyklus: 16 kg in 90 Minuten von +90°C bis +3°C bei Lebenskern; 10 kg in 240 Minuten von +90°C bis -18°C bei Lebenskern.
- Schalttafel mit grafischem Display, einfarbig und Encoder um alle Programme leicht in mehreren Sprachen zu verwalten.
- I.F.R.: System für positive Schnellkühlung, das den Prozess für jedes Lebensmittel automatisch optimiert, unabhängig von Stückgröße und Menge. Dabei wird mit einem Multipoint-Kerntemperaturfühler mit drei Sensoren für das Tiefkühlen der Oberfläche gesorgt.
- SOFT +3°C: Zyklus wird mittels Kerntemperaturfühler oder nach Zeit ausgeführt, geeignet zum Kühlen von Lebensmitteln auf +3°C bei einer Kammertemperatur von etwa 1°C.
- HARD +3°C: Zyklus wird mittels Kerntemperaturfühler oder nach Zeit ausgeführt, geeignet zum Kühlen von Lebensmitteln auf +3°C bei einer variablen Kammertemperatur von -15°C bis 1°C.
- SOFT -18°C: Zyklus wird mittels Kerntemperaturfühler oder nach Zeit ausgeführt, geeignet zum Tiefkühlen von Lebensmitteln auf -18°C bei einer variablen Kammertemperatur von 1°C bis -36°C.
- HARD -18°C: Zyklus wird mittels Kerntemperaturfühler oder nach Zeit ausgeführt, geeignet zum Tiefkühlen von Lebensmitteln auf -18°C bei einer Kammertemperatur bis etwa -36°C.
- INFINITY: Schnellkühl-/Tiefkühldauerzyklus nach Zeit zum Kühlen von Blechen mit unterschiedlichen Lebensmitteln. Möglichkeit zur Überwachung der Kerntemperatur.
- AUTOMATISCH: vom Hersteller empfohlene Programme. Auswahl der Beschickung. Unter den 56 automatischen Zyklen: ANISAKIS 24h Tiefkühlzyklus, der die vorbeugende und vollständige Sanierung des Fischerzeugnisses ermöglicht. Die Sonde misst das Erreichen der Temperatur von -20°C im Kern der Speise und gibt so der Maschine den Input, die "Abtötungsphase für die Dauer von 24 Stunden" zu beginnen; ANISAKIS 15h Tiefkühlzyklus, der die vorbeugende und vollständige Sanierung des Fischerzeugnisses ermöglicht. Die Sonde misst das Erreichen der Temperatur von -35°C im Kern der Speise und gibt so der Maschine den Input, die "Abtötungsphase für die Dauer von 15 Stunden" zu beginnen.
- GESPEICHERT/BEVORZUGTE: 10 Abkühl- und 10 Tiefkühlzyklen, die benutzerspezifisch konfiguriert benannt werden können. 10 dieser Programme können als BEVORZUGT gekennzeichnet.
- MULTY: Schnellkühl-/Tiefkühlzyklus nach Zeit, aufgebaut nach Ladestufen mit Möglichkeit zur Nutzung eines Kerntemperaturfühlers, wobei für jede Stufe eine Zeit eingestellt.
- SMART ON: Zyklus mit Automatikstart. Sobald ein heißes Produkt eingeführt und ein Temperaturanstieg in der Kammer verzeichnet wird, wird automatisch mit Temperaturfühler oder nach Zeit (je nach Verwendung der Kerntemperaturfühlers) oder nach Zeit ein Soft Zyklus +3°C gestartet.
- KONSERVIERUNG: Automatische Umschaltung auf Konservierungsfunktion, nach dem Zyklus der Kühlung / Einfrieren. Es ist

- möglich einen Kühlagerungsprogramme unabhängig von einem Kühlzyklus in Betrieb zu setzen.
- KÜHLEN: geeignet, die Kammer vor dem Einführen der Speisen auf eine Temperatur von -25°C abzukühlen.
- MULTIPOINT-SONDE: für die konstante Kontrolle der Temperaturen in der Kammer und Erfassen der ungewöhnlichen Betriebsumstände, wobei jede eventuelle Abweichung gemeldet und gespeichert wird.
- HACCP ALARM: Das Vorliegen eines Alarms wird auf dem Display angezeigt. Die Alarmer werden in einem Verzeichnis eingetragen (Speicherplatz: 30 Alarmer).
- Seriennmäßig über Ethernet an das Portal APO.LINK - Industrie 4.0 - für die Echtzeitsteuerung von Maschinen anschließbar; Möglichkeit des Exports und der Anzeige von historischen Daten und Prozessindikatoren.

Bau-Merkmale

- Klimaklasse 4 (Raumtemperatur + 30°C, 55% relative Luftfeuchtigkeit). Leistungen garantiert bis zu einer Raumtemperatur von + 32°C.
- Belüftungskühlssystem, das die Luftumlauf nicht direkt auf das Produkt ermöglicht. Luft-Abtauung. Kältemittel : R452A. Luftkühlung.
- Tragfläche für die optimale Positionierung von Öfen mit Fassungsvermögen 6 und 10 Ebenen vorbereitet; ausgestattete Hinweise aus C.N.S. zur optimalen Positionierung.
- Monoblock-Struktur mit abgerundeten Ecken. Äußere: Vorderseite, Seitenpaneele und Arbeitsplatte aus C.N.S. nach DIN 1.4301. Innere Struktur aus C.N.S. nach DIN 1.4301. Tür, Seitenwände, Bedienblende und Arbeitsplatte feingeschliffen mit Scotchbrite-Finish.
- 55 mm starke Isolierung durch Einspritzung von geschäumtem Polyurethan ohne Gebrauch von FCKW, Stärke der Isolierung mit Dichte von 40 kg/m³.
- Aufklappbares Schutzpaneel mit Scharnieren am Flügelrad, um die vollständige Reinigung des Verdampfers und Motor-Lüfter zu ermöglichen.
- Verdampfer-Rippen-Austauschregister aus Kupfer und Aluminium mit Schutz gegen Oxidierung.
- Innenboden mit Diamantverkleidung für eine bessere Hygiene. Ablauf für Kondenswasser am Boden zur Erleichterung der Reinigungsarbeiten.
- Innenraum mit 5 Positionen, nützlich für Behälter GN 1/1. Zerlegbarer Rahmen aus Stahldraht C.N.S. nach DIN 1.4301 mit 5 Positionen, Höhenabstand von 40,5 mm.
- Außengriff aus C.N.S. auf ganzer Türhöhe. Leicht abnehmbare Magnetdichtung. Widerstand an Türeinfassung. Magnet-Sicherheits-Mikroschalter an der Tür für den Stopp des internen Motorventilators. Tiefe mit geöffneter Tür 1295 mm.
- Füße aus C.N.S., höhenverstellbar (145 mm - 215 mm).

Serienausstattung

- Seriennmäßige Ausstattung: Hordengestell. Kunststoff-Becken am äußeren Boden für das Auffangen von Abtauwasser.
- MULTIPOINT-SONDE

Optionen und Zubehör

- Zubehör auf Wunsch: Satz von Führungsschienen und Zahnstangen zu einem Raum nur und völlig für Behälter EN geeignet, Fühler-Feststeller für Flüssigkeiten.

Technische Daten

Betriebsspannung	230V 1N~ / 50Hz	Nettogewicht	120 kg
Bruttogewicht	135 kg	Elektro-Leistung	1,35 kW
Abmessungen	92,9x77,7x75 cm	Verpackung	107x94x97,5 cm