

SCHNELLABKÜHLER-SCHNELLFROSTER 22/13 KG/ZYKLUS

Schnellabkühler-Schnellfroster mit Struktur aus CNS nach DIN 1.4301. Produktionsleistung je Zyklus: 22 kg in 90 Minuten von +90°C bis +3°C bei Lebenskern; 13 kg in 240 Minuten von +90°C bis -18°C bei Lebenskern. Innenraum nützlich für 5 Behälter GN 1/1 oder EN 60x40 cm. LCD-Schalttafel mit Encoder, Mehrpunkttemperaturfühler. 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.



| | | | |
|--------------------------------|---|--------------------------------------|--------------------------------|
| <i>Abtauen-Typ</i> | luftig | <i>Ausgestatteter Kerntemperatur</i> | IFR Multipoint |
| <i>Betriebstemperatur</i> | 22 kg (+90°C÷+3°C); 13 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>Kategorie</i> | Schnellabkühler-Schnellfroster |
| <i>Kühlleistung</i> | W 1054 | | |

Funktionelle Merkmale

- Produktionsleistung je Zyklus: 22 kg in 90 Minuten von +90°C bis +3°C bei Lebenskern; 13 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-/Tiefkühlzyklus 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.

SCHNELLABKÜHLER-SCHNELLFROSTER 22/13 KG/ZYKLUS

Schockfrost-tiefriergeräte

- 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).
- 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.

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.
- Arbeitsplatte aus C.N.S. nach DIN 1.4301, Höhe 80 mm, geneigter und mattierter Vordeteil als Arbeitsplatte und Tragfläche benutzbar. Bedienfeld auf der Vorderseite.
- Monoblock-Struktur mit abgerundeten Ecken. Außere: 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 Arbeitplatte 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 und EN 60x40cm. Zerlegbarer Rahmen aus Stahldraht C.N.S. nach DIN 1.4301 mit 5 Positionen, Höhenabstand von 66,5 mm.
- Tür mit 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; leicht umkehrbarer Öffnungsrichtung.
- Höhenverstellbare Füße aus CNS, von 75 bis 108 mm.

Sicherheitsausrüstungen und Zustimmungen

- Das Produkt entspricht der EG-Verordnung 1935/2004 und Ministerialdekret 21/03/1973 (Materialien und Objekte die in Kontakt mit Nahrung bekommen).

Serienausstattung

- Serienmäßige 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 | 112 kg |
| Bruttogewicht | 122 kg | Elektro-Leistung | 1,4 kW |
| Abmessungen | 74,5x72x90 cm | Verpackung | 81x77x110 cm |