

Multifunkcyjna schładzarko-zamrażarka szokowa PRO PLUS 10xGN 1/1, EN 60x40

Schładzarko-zamrażarka szokowa 10 x GN 1/1 / EN 60 x 40, załadunek poprzeczny, **własne chłodzenie**.

Wykonanie

Korpus, podłoga, tylna ściana oraz pokrywa wykonane w całości ze stali 1.4301 (AISI 304). Widoczne powierzchnie szlifowane matowo. Korpus wewnętrzny wykonany w całości ze stali chromowo-niklowej 1.4301 (AISI 304). Higieniczne wykonanie podłogi z zaokrąglonymi narożnikami.

Urządzenie multifunkcyjne, wolnostojące

Urządzenie do szokowego schładzania lub zamrażania i funkcji termicznych:

schładzanie, zamrażanie, gotowanie w niskich temperaturach, gotowanie, rozmrażanie, cykl kombinowany w zakresie temp. C-35°C /+80° C, funkcja utrzymania temperatury (magazynownie).

Funkcje specjalne:

sterylizacja ozonem (Smart Steril), automatyczne otwarcie drzwi (Smart Door Automatik),

kontrola pracy na poszczególnych poziomach w komorze (Smart Level Control), kontrola kąta otwarcia drzwi (Smart Door Click), Własny agregat, urządzenie gotowe do podłączenia.

Sterowanie Easy Touch z ekranem dotykowym 7" i zdefiniowanymi programami oraz możliwością

tworzenia programów indywidualnych, ze złączem USB. Dotykowy panel sterowania ze szkłem TFT posiada klasę szczelności IP53.

Intuicyjna, prosta obsługa i optymalnie zaprogramowane funkcje.

Panel sterowania jest logiczny i tym samym oferuje liczne przydatne funkcje do przygotowywania posiłków „na żądanie”.

Opcje konfiguracji komory - załadunek poprzeczny:

10 x GN1/1 - 65 mm głębokości

lub też z dodatkowymi prowadnicami:

13 x GN1/1 - 40 mm głębokości lub

20 x GN1/1 - 20 mm głębokości lub

20 x EN6040 - 30 mm (maks. głębokość)

Własne chłodzenie

Pionowo umieszczony wentylator parownika na tylnej ścianie. Wentylator o średnicy 315 mm, wyważony tak, że nie występują wibracje przy ruchach obrotowych. Obudowa wentylatora jest uchylna na bok, przez co parownik jest szybko i łatwo dostępny w celu czyszczenia. Agregat został umiejscowiony w komorze znajdującej się w dolnej części urządzenia, która jest łatwo dostępna dla celów serwisowych oraz pielęgnacyjnych. Urządzenie chłodnicze jest przeznaczone do użytkowania w temperaturze otoczenia do +40°C przy względnej wilgotności 40%. Kondensat - tacka ociekowa pod urządzeniem, opcjonalnie do podłączenia do wykonanego odpływu na skropliny.

Elektroniczne sterowanie – panel sterowania z wyświetlaczem cyfrowym

Obsługa następuje przez umieszczony względnie na wysokości oczu dotykowy panel obsługi z przejrzystym opisem i odpowiadającą mu ikoną. Łatwy w czyszczeniu 7 calowy kolorowy panel dotykowy pozwala na wybranie następujących trybów pracy: schładzanie szokowe lub zamrażanie szokowe a następnie wybór spośród wielu sprawdzonych przepisów dostosowanych do różnych grup produktowych (np. mięso, ryby, warzywa itp.) lub utworzenie własnego programu. Proces chłodzenia lub zamrażania zaczyna się natychmiast po włożeniu nawet gorących potraw. Meldunki alarmowe uaktywniają się przy: otwartych drzwiach, uszkodzeniu czujnika temperatury, uszkodzeniu sprężarki, przerwie w dostawie prądu, przegrzaniu oraz wysokim ciśnieniu i wyświetlane są na panelu dotykowym. Parametry każdego cyklu mogą być manualnie zmieniane w zakresie ustawień temperatury i czasu. Istnieje możliwość zapisu i ponownego wywołania do 99 samodzielnie utworzonych programów. W systemie założony jest moduł protokołów HACCP. Przeprowadzone cykle zostaną zapisane z datą, temperaturą wewnętrzną, temperaturą sondy, (gdy była używana) czasem rozpoczęcia i zakończenia rodzaju cyklu.



Ekran wykonany jest ze szkła TFT i posiada zabezpieczenie IP53.

Izolacja

80 mm, izolacja korpusu chłodniczego pianowana PUR pod wysokim ciśnieniem wolna od halonów FCKW.

Drzwi skrzydłowe

Dwuścienne, specjalnie wyprofilowane celem lepszej energooszczędności, samozamykające się drzwi, wykonane w całości ze stali chromowo-niklowej 1.4301 (AISI 304), izolacja korpusu chłodniczego pianowana PUR pod wysokim ciśnieniem wolna od halonów FCKW. Zawiasy wykonane są ze stali nierdzewnej 1.4301 (AISI 304). Uszczelki magnetyczne odporne na pleśń są wsuwane, gładkie, łatwe w czyszczeniu i możliwe do wymiany bez użycia narzędzi. Część służąca do obsługi sterownika oraz sonda rdzeniowej są wbudowane w drzwi. Funkcja automatyczne otwarcia drzwi (Smart Door Automatik).

Nóżki

Nóżki wykonane są ze stali nierdzewnej 1.4301 (AISI 304), 40 x 40 x 80 mm, posiadają możliwość regulacji wysokości -10 / +30 mm.

Dane techniczne

- Wydajność szybkiego schładzania na cykl: max. 50kg
 - Wydajność zamrażania szokowego na cykl: max. 50kg
 - Wydajność szybkiego schładzania na cykl zgodnie z DIN 10536: Min. 36 kg (+60°C/+3°C) w 90 min.
 - Wydajność zamrażania szokowego na cykl zgodnie z DIN 10536: Min. 36 kg (+60°C/-18°C) w 240 min.
- Cykl można uruchomić natychmiast po załadunku, niezależnie od temperatury produktu.

Wymiary zewnętrzne: 790 x 846 x 1753 (LxTxH) mm

Wysokość komory: 900 mm

Izolacja: 80 mm FCKW-frei

Moc chłodnicza 4.412 W -10°C VT / +40°C VT

1.506 W -35°C VT / +40°C VT

Pobór mocy: 2 kW / 400 V

Czynnik chłodniczy: R 290 / 2x150g

Dodatki (akcesoria)

Sonda: 4 strefowa sonda rdzeniowa, łatwo demontowalna.

Stelaż na 10 x GN 1/1 lub 10 x EN 60x40 ze stali nierdzewnej 1.4301 (AISI 304)

Opcjonalnie:

Zawiasy z prawej strony,

Zestaw kół,

Para przewodnic U - GN1/1 lewa + prawa,

Para przewodnic L EN6040 lewa + prawa,

Agregat zewnętrzny do SKC 10xGN1/1,

Odporna na warunki atmosferyczne obudowa agregatu zewnętrznego do SKC 4/8/10/13xGN1/1

Fabryka

Producent: Krosno-Metal Sp. z o.o.

Typ: ASK FMEQ1011E-PP

