

Vintos Plus 8 x GN1/1

Multifunktionsgerät, Schnellkühler/Schockfroster, NT-Garen, Eigenkühlung

Ausführung:

Der Außenkorpus ist komplett aus Chromnickelstahl 1.4301 (AISI 304), ebenso Boden, Rückwand und Deckblech. Die Sichtseiten sind matt geschliffen.

Der Innenkorpus ist komplett aus Chromnickelstahl 1.4301 (AISI 304). Der Korpus ist in einem Stück hochdruckgeschäumt, Stärke 70 mm. Tiefgezogene Bodenwanne in Hygieneausführung mit gerundeten Ecken und Kondenswasser-Ablauf. Die Stange kann ohne Werkzeug von GN1/1 auf EN6040 umgebaut werden und ist zur Reinigung herausnehmbar. Der Abstand zwischen den Auflagen ist verstellbar.

Eigenkühlung:

Vertikal angeordnete Verdampfer-Lüfter-Einheit an der Rückwand. Zwei Kunststoff-Lüfterräder mit Durchmesser 250 mm. Die Lüfter werden mit energieeffizienten EC-Motoren betrieben und ist für vibrationsfreien Rundlauf ausgewuchtet. Lüfter-Verkleidung zur Seite schwenkbar, dadurch ist der spezialbeschichtete Verdampfer schnell zugänglich und leicht zu reinigen.

Im unten angeordneten Maschinenfach ist das zu Wartungszwecken leicht zugängliche Kälteaggregat eingebaut. Kältemaschine geeignet für Umgebungstemperaturen von 10°C bis 40°C.

Kondenswasser-Auffangschale unter dem Gerät, wahlweise zum Anschluss an bauseitigen Tauwasserablauf.

Elektronik-Steuerung:

Die Easytouch Bedienung erfolgt über ein in die Tür integriertes, ergonomisch angebrachtes 7" TFT-Glas Display in kapazitiver Ausführung.

Zyklus-Start erfolgt sofort nach Einbringung der Lebensmittel (temperaturunabhängig). Das Gerät erkennt automatisch ob der 3-Zonen-Kerntemperaturfühler gesetzt ist und wählt die entsprechende Steuerung über Temperatur oder Zeit.

In Klarschrift und mit selbsterklärenden Piktogrammen werden für unterschiedlichste Speisen optimal voreingestellte Zyklen ausgewählt. Neben den vorgegebenen Zyklen können für jede Speisegruppe (z. B. Fleisch, Fisch, Gemüse ...) eigene Zyklen geschrieben und gespeichert werden oder eine manuelle Betriebsart gewählt werden.

Am Display wird kontinuierlich der Temperaturverlauf der zu kühlenden Speisen und die Endzeit (in Echtzeit) angezeigt.

Die Regelung ermöglicht im Zeitprogramm eine Smart-Level-Funktion. In jedem GN Einschub kann ein individuelles Zeitprogramm vorgegeben werden. Die Smart-Level-Funktion ermöglicht das Nachbeschießen heißer Speisen innerhalb eines Zeitprogrammes.

Die Steuerung verfügt über Alarmmeldungen für: geöffnete Tür, defekte Temperaturfühler, Kompressorschaden, Stromausfall, Überhitzung und Hochdruck.

Über eine USB-Schnittstelle können Betriebszustände, Alarmmeldungen und HACCP-Daten ausgelesen bzw. Software-Updates und zusätzliche Zyklen aufgespielt werden.

Zusatzfunktionen:

NT-Garen bis Innenraumtemperatur 80°C, Gären, Warmhalten.

Mit dem Auftauprogramm können tiefgefrorene Speisen schnell und hygienisch einwandfrei aufgetaut werden.

Kombinierte Programme zur thermischen Zubereitung mit anschließendem Abkühlen oder Schockfrostern.

Neben den vorgegebenen thermischen Programmen können für jede Speisengruppe (z.B. Fleisch, Fisch, Gemüse...) eigene Programme geschrieben und gespeichert werden oder eine manuelle Betriebsart gewählt werden.

Am Display wird kontinuierlich der Temperaturverlauf der Speisen und die Endzeit (in Echtzeit) angezeigt.

Sterilisation Smart-Steril

Die Desinfektion erfolgt mittels Ozonisierung. Ozon wirkt oxidierend auf die Zellmembran von Mikroorganismen und zerfällt dabei zu elementarem Sauerstoff. Das Verfahren kommt ohne chemische Zusätze aus. Die Technik ist geschützt im Maschinenfach verbaut. Das Ozon wird über ein Belüftungssystem im Innenraum verteilt.

Flügeltür:

Die selbstschließende Flügeltür ist doppelwandig, komplett aus Chromnickelstahl 1.4301 (AISI 304), hochdruckgeschäumt, mit aufgesetzter CNS-Griffstange und verfügt über eine Innenbombierung. Die schimmelresistente Hohlkammer-Magnetdichtung ist gesteckt, leicht zu reinigen und ohne Werkzeug auswechselbar.

Das Bedienteil der Steuerung und Kerntemperaturfühler sind in die Tür integriert. Der Kerntemperaturfühler ist mit der Tür verschraubt.

Smart-Door-Automatik

Durch einen Näherungssensor im Bodenbereich des Gerätes öffnet die Tür automatisch. Der Sensor wird über einen Leuchtstrahl zum Küchenboden gekennzeichnet. Zum Abtauen oder in Stillstandzeiten kann die Tür über die Funktion Smart-Door-Klick in einem definierten Winkel offen gehalten werden.

Füße:

Die Füße sind aus Chromnickelstahl 1.4301 (AISI 304), 50 x 50 x 80 mm, verstellbar -10 / +30 mm.

Kapazitäten:

Aufnahmemöglichkeiten – Quereinschub

8 x GN 1/1-65 mm tief oder

10 x GN 1/1-40 mm tief (mit zusätzlichen U-Auflageschienen)

16 x EN 6040-30 mm (mit zusätzlichen L-Auflageschienen)

Schnellkühlleistung pro Zyklus

gemäß DIN 18872-5:

Mind. 29 kg (+65°C/+3°C) in 90 min

Schockfrostleistung pro Zyklus

gemäß DIN 18872-5:

Mind. 29 kg (+65°C/-18°C) in 240 min

Produktabhängig bis zu 40 kg

Technische Daten:

Abmessung außen: 790 x 846 x 1583 mm (L x T x H)

Tiefe mit Griff/Abstandshalter 970 mm

Türanschlag links (Standard, optional rechts)

Nettogewicht: 225 kg

Anschlusswert: 230 V / 1,1 kW

Kältemittel: R452a

Kälteleistung: 3,6 kW (-10°C VT) / 0,9 kW (-35°C VT)

Zubehör:

- 8 Paar U-Auflageschienen
- 3-Zonen-Kerntemperaturfühler, Smart Probe

Optional:

- Rollensatz
- Kältemaschine als separate Einheit inklusive Winterregelung
- Wetterschutzgehäuse
- L-Auflageschienen
- U-Auflageschienen

Fabrikat:

- Hersteller: Cool Compact Kühlgeräte GmbH
- Type: SKFMEQ0811D-VP