Einfahr Schnellkühler / Schockfroster Vintos 40 x GN1/1

zum Anschluss an bauseitige, separate Einzelmaschine

Ausführung:
Einfahrgerät ohne Boden. Der Außenkorpus ist komplett aus Chromnickelstahl 1.4301 (AISI 304), ebenso Boden, Rückwand und Deckblech. Die Sichtseiten sind matt geschliffen. Allseitig 100 mm Isolierung aus hochdichtem Polyurethan, in Panelbauweise. Die Anlieferung erfolgt zerlegt. Optional Zufahrtsrampe. Lieferung ohne Boden, inklusive Montagerahmen zur Befestigung der Zellenwände am bauseitigen Fußboden. Tür mit steigenden Scharnieren und abschließbarem Hebelverschluß.

Das Gerät ist zur Aufnahme von zwei bauseitigen Hordenwägen 20 x GN1/1 bzw. / 20 x EN6040 oder einem bauseitigen Hordenwagen 18 x GN2/1 bzw. 20 x GN2/1, alternativ zur Aufnahme von Kombi-Dämpfer Hordenwägen oder Bankett-Systemen aller gängigen Hersteller mit entsprechender Kapazität, geeignet.

Zum Anschluss an bauseitige separate Einzelmaschine:
Vertikal angeordnete Verdampfer-Lüfter-Einheit an der Seitenwand. Vier Kunststoff-Lüfterräder mit Durchmesser 300 mm. Die Lüfter werden mit energieeffizienten EC-Motoren betrieben und sind für vibrationsfreien Rundlauf ausgewuchtet. Lüfter-Verkleidung zur Seite schwenkbar, dadurch ist der spezialbeschichtete Verdampfer schnell zugänglich und leicht zu reinigen. Der Verdampfer ist mit Schutzgas befüllt. Bauseitiger Anschluss und Befüllung notwendig. Die Lieferung erfolgt inklusive E-Ventil.

Elektronik-Steuerung:
Die Easytouch Bedienerführung erfolgt über ein in den Gerätekorpus 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 Steuerung verfügt über Alarmmeldungen für: geöffnete Tür, defekte Temperaturfühler, Kompressor-Schaden, Überhitzung und Hochdruck.

Über die Geräte-Schnittstellen (USB-, Ethernet-RJ45- und RS485-Schnittstelle).
können HACCP-Daten ausgelesen bzw. Software-Updates und zusätzliche Zyklen aufgespielt werden.

Technische Daten:
Schnellkühlleistung pro Zyklus gemäß DIN 18872-5: Mind. 200 kg (+65°C/+3°C) in 90 min
Schockfrostleistung pro Zyklus gemäß DIN 18872-5: Mind. 175 kg (+65°C/-18°C) in 240 min

Produktabhängig bis zu 270 kg

Abmessungen außen:	1.550 x 1.315 (Mit Griff Tiefe = 1.398) x 2.433 (LxTxH) mm
Abmessungen innen:	889 x 1.050 x 2.000 (LxTxH) mm
Nettogewicht:	300 kg
Anschlusswert:	400 V / 50 Hz / 3+N+T / 13,5 kW / 28 A
Absicherung:	32A träge
Kältemittel:	R452a / R449a / R448a
Kälteleistung:	24.000 W -10°C VT / +40°C UT
	8.400 W -30°C VT / +40°C UT

Fabrikat

Hersteller:	Cool Compact
Type:	SKFZKE4011D-OB