

Vintos 10 x GN1/1

Schnellkühler/Schockfroster, Kombi-Gerät, zum Anschluss an eine separate Einzelmaschine

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 Stellage kann ohne Werkzeug von GN1/1 auf EN6040 umgebaut werden und ist zur Reinigung herausnehmbar. Der Abstand zwischen den Auflagen ist verstellbar.

Zum Anschluss an separate Einzelmaschine:

Vertikal angeordnete Verdampfer-Lüfter-Einheit an der Rückwand. Zwei Kunststoff-Lüfterräder mit Durchmesser 300 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 Installationsfach ist der elektrische Schaltkasten und die Kältemittelleitungen zum Anschluss an eine separate Einzelmaschine verbaut. Lieferung mit E-Ventil für Kältemittel R452a alternativ R449a.

Zur Ansteuerung bauseitiger, elektronischer E-Ventile kann die werkseitige Steuerung genutzt werden.

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.

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. Zum Abtauen oder in Stillstandzeiten kann die Tür über die Funktion Smart-Door-Klick in einem definierten Winkel offen gehalten werden.

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

Füße:

Die Füße sind aus Chromnickelstahl 1.4301 (AISI 304), 50 x 50 x 150 mm, verstellbar -10 / +30 mm.

Kapazitäten:

Aufnahmemöglichkeiten – Quereinschub

10 x GN 1/1-65 mm tief oder

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

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

Schnellkühlleistung pro Zyklus

gemäß DIN 18872-5:

Mind. 36 kg (+65°C/+3°C) in 90 min

Schockfroastleistung pro Zyklus

gemäß DIN 18872-5:

Mind. 36 kg (+65°C/-18°C) in 240 min

Produktabhängig bis zu 50 kg

Technische Daten:

Abmessung außen: 790 x 846 x 1753 mm (L x T x H)

Tiefe mit Griff/Abstandshalter 970 mm

Türanschlag links (Standard, optional rechts)

Nettogewicht: 230 kg

Anschlusswert: 400 V / 2,5 kW

Kältemittel: R452a alternativ R449a

Kälteleistung: 5,4 kW (-10°C VT) / 1,3 kW (-35°C VT)

Zubehör:

- 10 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: SKFZKQ1011D / SKFZKQ1011D-CH