

Blast Chiller/Freezers 30-25 κιλών

Ταχυψύξη (chilling) σημαίνει να φτάνει η θερμοκρασία του φαγητού από τους +90°C στους +3°C σε σύντομο χρόνο, ώστε να μην αναπτύσσονται βακτηρίδια. Οι ταχυψύκτες της Electrolux μειώνουν τη θερμοκρασία από +90°C σε +3°C σε λιγότερο από 90 λεπτά και στους -18°C σε λιγότερο από 4 ώρες· τα μοντέλα σε αυτό το φυλλάδιο εκτελούν αυτόν τον κύκλο με πλήρες φορτίο 30kg. Μετά την ταχυψύξη/ταχυκατάψυξη ξεκινάει αυτόματα κύκλος συντήρησης στους +3°C/-18°C. Το ταχυκαταψυγμένο φαγητό μπορεί να μείνει σε κατάψυξη έως και 6 μήνες/1 χρόνο, χωρίς να χάσει τη γεύση του, τα θρεπτικά του συστατικά και το βάρος του. Η δυνατότητα του να ετοιμάζεται το φαγητό μία φορά για όλες τις μέρες της εβδομάδας βελτιώνει το σχεδιασμό της εργασίας και μειώνει τα κόστη.



726346

ΤΡΟΠΟΙ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

- Κύκλος Cruise: ο ταχυψύκτης θέτει αυτόματα τις παραμέτρους για τη γρηγορότερη και καλύτερη ταχυψύξη (λειτουργεί με τον αισθητήρα τροφής).
- Απαλή ταχυψύξη (Θερμοκρασία αέρα στον θάλαμο -2°C).
- Σκληρή ταχυψύξη (Θερμοκρασία αέρα στον θάλαμο -20°C).
- Ταχυκατάψυξη (Θερμοκρασία αέρα στον θάλαμο -41 °C.)
- Συντήρηση στους +3°C ή στους -18°C (ενεργοποιείται αυτόματα στο τέλος κάθε κύκλου).
- Όλοι οι κύκλοι λειτουργίας με αισθητήρα τροφής χρησιμοποιούν ARTE (Αλγόριθμος για τον υπολείποντα χρόνο) ώστε να σχεδιάζονται οι κύκλοι ταχυψύξης καλύτερα.
- Turbo ψύξη: ο ταχυψύκτης λειτουργεί ασταμάτητα στην επιθυμητή θερμοκρασία. Ιδανική λειτουργία για συνεχή και μεγάλη παραγωγή.

- Λειτουργεί βάση χρόνου ή με αισθητήρα μέτρησης της θερμοκρασίας της τροφής.
- Ο πίνακας χειρισμού περιλαμβάνει διάφορες ρυθμίσεις: θερμοκρασία/χρόνος αισθητήρα σύμφωνα με τις διεθνείς προδιαγραφές NF και UK, θερμοκρασία/χρόνος αέρα και αισθητήρα ρυθμισμένα σύμφωνα με τις ανάγκες του χειριστή, της επιχείρησης και των τοπικών/εθνικών κανονισμών, κύκλος αποστείρωσης: λάμπες UV ενσωματωμένες (κατά παραγγελία), 3 αισθητήρες εσωτερικής θερμοκρασίας (ως εξάρτημα), ιδανικοί για κρέατα, αυτόματα και χειροκίνητη απόψυξη. Όλες οι ρυθμίσεις είναι προγραμματιζόμενες.
- Τριπλός αισθητήρας θερμοκρασίας διαθέσιμος στον συμπεριλαμβανόμενο εξοπλισμό και αυτόματη ανίχνευση του αισθητήρα.
- Πίνακας χειρισμού με 2 μεγάλες οθόνες για: χρόνο, θερμοκρασία αισθητήρα, χρονόμετρο για το τέλος του κύκλου, συναγερμοί, πληροφορίες συντήρησης.
- Κατάλληλο για θερμοκρασίες έως 32°C.

- Δύο ειδικά προγράμματα, το P1 που καθορίζει την θερμοκρασία του παγωτού στους -14°C (με εισαγωγή αισθητήρα και μέτρηση της θερμοκρασίας στο επίκεντρο). Μόλις η θερμοκρασία επιτευχθεί, αυτόματα ξεκινά η προσωρινή φάση συντήρησης με θερμοκρασία στους -14°C. Το P2 με θερμοκρασίες -36°C / -40°C για ένα απροσδιόριστο χρονικό διάστημα, με τον ανεμιστήρα ψύξης σε λειτουργία. Η θερμοκρασία ρυθμίζεται έως τους -40°C χωρίς να διακόπτεται το πρόγραμμα, επιτρέποντας να διατηρείται το παγωτό στην κατάψυξη.
- Όλα τα δεδομένα σχετικά με τους τρόπους λειτουργίας, καταγράφονται και αποθηκεύονται: ημερομηνία, χρόνος, κύκλος, θερμοκρασία καρδιάς της τροφής, θερμοκρασία διατήρησης, συμβατότητα HACCP.
- Ηχητικό αλάρμ όταν ο κύκλος ταχυψύξης τερματίσει ή σταματήσει λανθασμένα.

Electrolux air-o-chill
Blast Chiller/Freezers 30-25 κιλών

ΑΠΟΔΟΣΗ

- Κύκλος Ταχυψύξης: 30 kg από +90°C στους + 3°C σε λιγότερο από 90 λεπτά.
- Κύκλος ταχυκατάψυξης: 25 kg από 90°C στους -18 °C σε λιγότερο από 4 ώρες.
- Πολλαπλών χρήσεων εσωτερική κατασκευή και δομή, κατάλληλη για 6 σχάρες GN 1/1 (18 διαθέσιμες θέσεις με 20 χιλ. διάκενο), 6 σχάρες ή ταψιά 600 x 400 χιλ. (18 διαθέσιμες θέσεις με 20 χιλ. διάκενο) ή 9 λεκάνες παγωτών των 5 κιλών η κάθε μία (Υ 125 x 165 x 360).
- Οι χρόνοι ταχυψύξης και ταχυκατάψυξης ποικίλλουν ανάλογα με την ποσότητα της τροφής, την πυκνότητα, την υγρασία τους και το είδος των δοχείων που χρησιμοποιούνται. Σύμφωνα με τους κανονισμούς NF* η ποσότητα ταχυψύξης είναι 18 kg.

ΚΑΤΑΣΚΕΥΗ

- Εσωτερικά και εξωτερικά από ανοξείδωτο χάλυβα AISI 304. Πίσω κάλυμμα από γαλβανισμένο χάλυβα.
- Μόνωση πολουρεθάνης υψηλής

πυκνότητας, πάχους 60 χιλιοστών, χωρίς HCFC.

- Φιλικά προς το περιβάλλον: ψυκτικό υγρό R404a.
- Σχεδιασμένα και κατασκευασμένα σε πιστοποιημένα εργοστάσια ISO 9001 και ISO 14001.
- Θάλαμος με στρογγυλεμένες γωνίες.
- Πόρτα με μαγνητικό λάστιχο υγιεινής.
- Μοτέρ και ανεμιστήρας με βαθμό αδιάβροχης προστασίας νερού IP20.
- Εξατμιστής με αντιοξειδωτική προστασία.
- Ανασηκούμενο πάνελ ανεμιστήρα για εύκολη πρόσβαση και καθαρισμό του εξατμιστή.
- Σκελετός πόρτας αυτόματης θέρμανσης κατά του παγώματος.
- Σύστημα απόψυξης με ζεστό αέριο.
- Σωληνοειδείς βαλβίδες.
- 1 θερμοστατική βαλβίδα εκτόνωσης.
- Πόδια ύψους 150 χιλιοστών.
- Εξωτερικός εκτυπωτής HACCP προαιρετικά, ενσωματωμένος κατά παραγγελία.
- Σύνδεση σε ηλεκτρονικό υπολογιστή κατά παραγγελία, θύρα RS 485.

ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

- Δεν απαιτούνται παροχές νερού.
- Το νερό είτε αποχετεύεται είτε συλλέγεται σε δοχείο.

***NF - ΥΓΙΕΙΝΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ**

Αρχή πιστοποίησης: AFAQ AFNOR CERTIFICATION. Διεύθυνση: 11, Avenue Francis de Pressense - 93571 Saint-Denis La Plaine Cedex - France. Συμφωνία με πιστοποίηση NF031. Η πιστοποίηση εγγυάται: συνθήκες υγιεινής και καθαρισμού, απόδοση θερμοκρασιών.

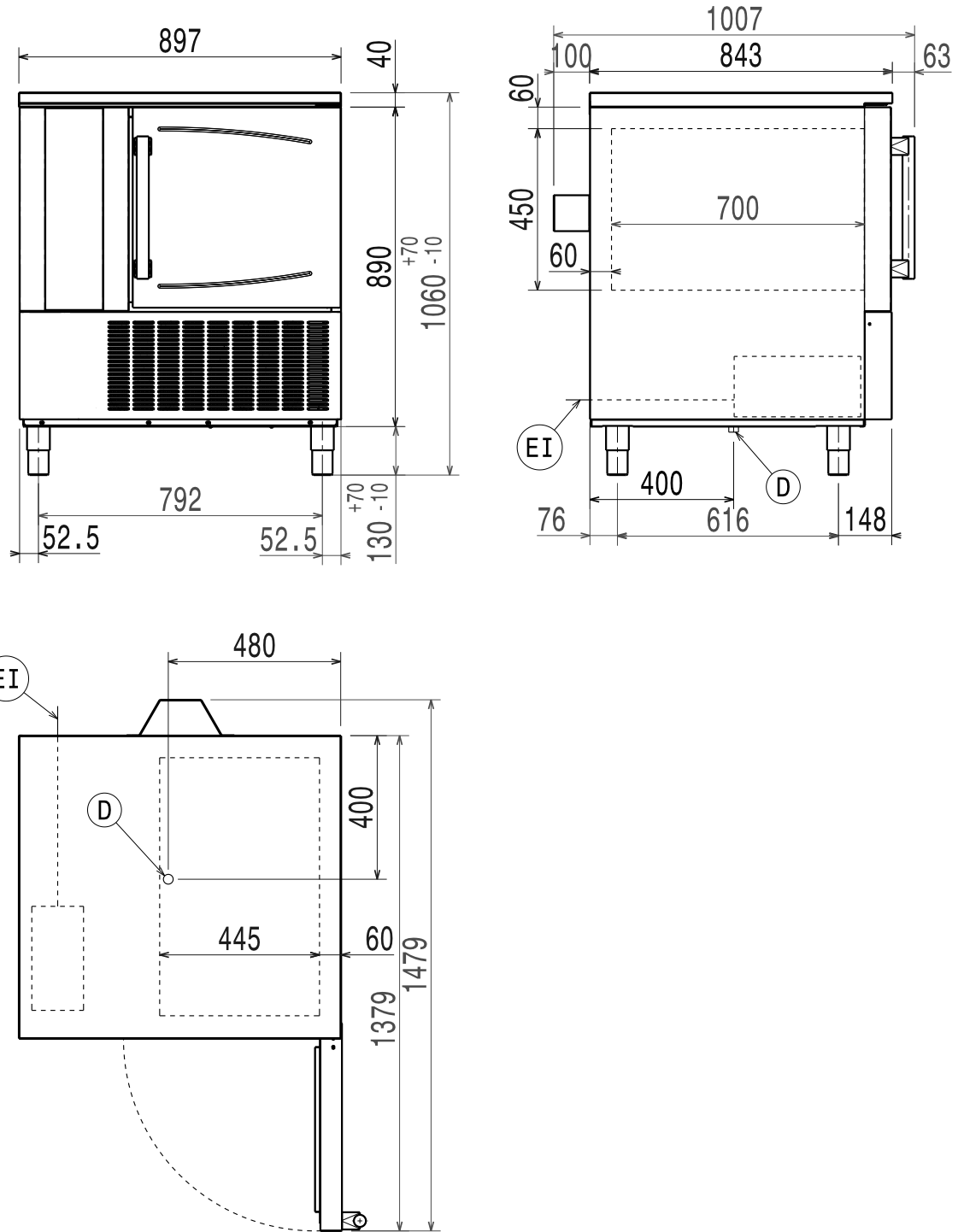
Διάγραμμα εγκατάστασης:

- D - Αποχέτευση
- EQ - Γείωση
- TCA - Περιοχή τεχνικής σύνδεσης
- EH - HACCP

	ΑOFPS061C 726346	ΑOFPS061CT 726347
ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ		
Τύπος	E - FREEZERS - 30 KG	E - FREEZERS - 30 KG
Παραγωγικότητα ανά κύκλο – kg.		
NF	18, 18	18, 18
Παραγωγικότητα ανά κύκλο - kg.		
Κανόνες UK	30, 25	30, 25
Ψυκτική μονάδα	Ενσωματωμένο	Ενσωματωμένο
Τύπος χειρισμού	Ηλεκτρονικός	Ηλεκτρονικός
Θερμοστάτης	Ηλεκτρονικός	Ηλεκτρονικός
Θερμόμετρα	Ψηφιακό	Ψηφιακό
Εξωτερικές διαστάσεις – χιλ.		
Πλάτος	897	896
Βάθος με ανοιχτή πόρτα	1007, 1379	1007, 1378.5
Ύψος	1060	1020
Φορά ανοίγματος πορτών	Δεξιά	Δεξιά
Είδος δίσκων	600x400; GN 1/1; Ice Cream	600x400; GN 1/1; Ice Cream
Μεγ. χωρητικότητα - δίσκων H=65 χιλ. - n°	6	6
Αριθμός θέσεων/διάκενο, χιλ.	18, 20	18, 20
Ισχύς μοτέρ - HP	1.8	1.8
Τύπος ψυκτικού υγρού	R404a	R404a
Ποσότητα ψυκτικού υγρού - g	1800	1800
Ισχύς ψύξης - W	1600	1600
Θερμοκρασία εξαίτησης - °C	-30	-30
Ισχύς - kW		
εγκατ-ηλεκτρικός.	1.94	1.94
Καθαρό βάρος – kg.	169	165
ΣΥΜΠΕΡ/ΜΕΝΑ ΑΞΕΣΟΥΑΡ		
NOT TRANSLATED		1
3-ΣΗΜΕΙΩΝ ΑΙΣΘΗΤ. ΤΡΟΦΗΣ-BL.C/FREEZERS LW	1	1
ΠΡΟΣΘΕΤΑ ΑΞΕΣΟΥΑΡ		
NOT TRANSLATED	881049	881049
1 ΜΟΝΟΣ ΑΙΣΘΗΤΗΡΑΣ-BL.C/FREEZERS LW	880213	880213
2 ΜΟΝΟΙ ΑΙΣΘΗΤΗΡΕΣ-BL.C/FREEZERS LW	880214	880214
3 ΜΟΝΟΙ ΑΙΣΘΗΤΗΡ. ΤΡΟΦΗΣ-BL.C/FREEZERS LW	880215	880215
3-ΣΗΜΕΙΩΝ ΑΙΣΘΗΤ. ΤΡΟΦΗΣ-BL.C/FREEZERS LW	880212	880212
ΕΚΤΥΠΩΤΗΣ ΓΙΑ ΒΑΣΙΚΗ ΕΚΔΟΣΗ HACCP	881532	881532
ΕΠΙΦΑΝΕΙΑ ΓΙΑ ΤΑΧΥΚΑΤΑΨΥΚΤΕΣ 6 GN 1/1 LW		880027
ΖΕΥΓΟΣ ΑΝΟΞ. 304 S/S ΣΧΑΡΩΝ 1/1 GN	921101	921101
KIT 4 ΤΡΟΧΟΙ ΓΙΑ ΤΑΧΥΨΥΚΤΕΣ/ΤΑΧΥΚΑΤΑΨ.	880111	
KIT ΟΛΟΚΛΗΡ. HACCP - CHILL/FREEZER LW+CW	880183	880183
ΣΧΑΡΑ RILSAN	881061	881061
ΣΧΑΡΑ ΖΑΧΑΡ(RILSAN)600X400ΧΙΛ-B/CHILLERS	880294	880294
ΤΡΟΧΗΛΑΤΗ ΣΧΑΡΙΕΡΑ ΓΙΑ 5X1/1GN, 80ΧΙΛ	922008	922008
ΤΡΟΧΗΛΑΤΗ ΣΧΑΡΙΕΡΑ ΓΙΑ 6X1/1GN, 65ΧΙΛ-LW	922005	922005

Electrolux air-o-chill
Blast Chiller/Freezers 30-25 κιλών

726346



HDBB010

2013-10-03

ΥΠΟΜΝΗΜΑ EI - Ηλεκτρική παροχή	AOFPS061C 726346
	400 V, 3N, 50