

Electrolux Şok Soğutucular

Şok soğutucular – 7/15 Kg

Şok soğutma, pişmiş yemeğin sıcaklığını bakteri oluşumuna imkan vermeyecek bir süre içinde +90°C'den +3°C'ye düşürmektir. Electrolux şok soğutucular, yemeğin göbek ısısını +90°C'den +3°C'ye 90 dakikadan daha kısa bir sürede indirirler. Bu sayfalarda ayrıntılarını gördüğünüz modeller 15 kg'a kadar yüklemeye bu performansı gösterirler. Şok soğutma işleminden sonra yemeği +3°C'de tutmak amacıyla normal soğutma devresi harekete geçer. Şoklanarak soğutulmuş yemekler tadını, besin değerini ve ağırlığını kaybetmeden 5 gün boyunca rahatlıkla saklanabilir. Hafta içinde farklı zamanlarda servis edilecek bir yemeği tek seferde hazırlayıp pişirme imkanı, daha iyi bir iş programı yapmayı ve işçilikten ciddi ölçülerde tasarruf sağlanmasına olanak verir. Bu sayfalarda Electrolux Şok Soğutucularının 5 farklı modelini bulacaksınız. Bu modeller, GN küvet ve tepsilerin kısa kenarlarından raylara konduğu tiplerdir; entegre soğutma ünitesi veya uzaktan soğutmalı olabilirler.



Model 726658

ÇALIŞMA MODLARI

- Yumuşak soğutma (Kabindeki hava sıcaklığı -2°C).
- Sert soğutma (Kabindeki hava sıcaklığı -20°C).
- +3°C'de saklama (Her şok soğutma programının ardından otomatik olarak devreye girer).
- Süre ya da ısı sondasına bağlı olarak çalıştırmak mümkündür.
- Kontrol ünitesi ile farklı programlar yapmak mümkündür: NF (Fransız) ve UK (İngiliz) normlarına uygun "süre/göbek sıcaklığı" ayarı, ulusal kurallara uygun "süre/hava sıcaklığı", sterilizasyon devresi (opsiyonel UV lambaları), 3 adet opsiyonel göbek sondası, otomatik defrost ve manuel defrost (her şok dondurma işleminden sonra tavsiye edilir). Tüm ayarlar programlanabilir.

- Kontrol ünitesinde 2 gösterge vardır. Bu göstergelerde süre, yemeğin göbek ısısı, programın kalan süresi, alarmlar ve servis bilgileri büyük boy yazı ve rakkamlarla gösterilir.
- Programların hafızaya alınması: Her çalışma modu için süre ve hava sıcaklığının ayarlanabildiği 2 ayrı program.
- Farklı çalışma modlarıyla ilgili tüm bilgiler HACCP'e uygun olarak kayıt altına alınır: Tarih, saat, program, yemeğin göbek ısısı, saklama sıcaklığı.
- Programın sonlanması ya da kesintiye uğraması durumunda sesli alarm devreye girer.

PERFORMANS

- Hızlı soğutma devresi: 10-15 kg yemeği 90 dakikadan kısa sürede

+90°C'den +3°C'ye indirir.

- Soğutma ve dondurma süreleri yemeğin miktarına, yoğunluğuna, içerdiği su oranına ve kullanılan kaba bağlıdır. NF* normlarına göre bu sayfalardaki cihazların hızlı soğutma kapasitesi 7,2-10,8 kg'dır.

KONSTRUKSİYON

- +32°C'de ortam sıcaklığında çalışmaya uygun hava soğutmalı, entegre soğutma ünitesi.
- Cihazın içi-dışı tümüyle AISI 304 paslanmaz çeliktir.
- 60 mm kalınlıkta, yüksek dansite ve HCFC gazlar içermeyen poliüretan izolasyon.
- Çevre dostu soğutucu gaz: R134a.



Electrolux

Electrolux Şok Soğutucular
Şok soğutucular – 7/15 Kg

- ISO 9001 VE ISO 14001 sertifikalı fabrikada geliştirilmiştir ve üretilmektedir.
- İç kabinin köşeleri yuvarlatılmıştır.
- Drenaj deliği temizlik işlemini kolaylaştırır.
- Hijyenik tasarımı ve mıknatıslı kapı contası kolayca sökülüp takılabilir.
- Kapı kolu preslenmiş paslanmaz çeliktedir ve pislik tutabilecek herhangi bir ek yeri yoktur.
- Motor ve fanların suya karşı elektrik koruma sınıfı IPX44'tür.
- Paslanmaya karşı koruyuculu evaporatör.

- Fanın önündeki koruyucu panel menteşelidir; temizlik amacıyla kolayca açılıp evaporatöre ulaşılır.
- Kapı kasası otomatik ısıtmalıdır.
- Sıcak gazla defrost sistemi.
- Yükseklik ayarlı (-15/+80 mm alçaltılıp yükseltilebilir) 150 mm boyunda ayaklar (Setaltı modeli hariç).
- Opsiyonel printer (İstek üzerine entegre hale getirilebilir.)
- İsteğe bağlı olarak bilgisayar bağlantısı (RS 485).

- GN1/1 küvetlere (küvet derinliğinin 40 mm olması tavsiye edilir) ve 600x400 mm ebadında tepsilere uygundur.
- Tepsi rayları demontedir.

MONTAJ

- Su bağlantısı gerektirmez.
- Atık sular drenaja bağlanabileceği gibi bir konteynırda da toplanabilir.
- *NF HYGIENE ALIMENTAIRE sertifikasını veren kurum: AFAQ AFNOR CERTIFICATION. Adres: 11 Avenue Francis de Pressense – 93571 Saint-Denis La Plaine Cedex-Fransa. NF031 normuna uygunluk. Sertifikasyon konuları: Temizlenebilirlik ve termal performans.

HDAA010

2013-10-03

TEKNİK ÖZELLİKLER	RBC051 726658	RBC061 726620	RBC061R 726621
Tip	A - 10 KG CHILLER	B - 15 KG CHILLER	B - 15 KG CHILLER
Her çevrimde üretkenlik - kg			
NF normlarına göre - Şok soğutma / Şok do	7.2	10.8	10.8
Her çevrimde kapasite - kg			
İngiliz normlarına göre - Şok soğutma / Şok	10	15.2	15.2
Brüt kapasite (D.I.N. 8952) - lt.	72	115	115
Soğutma ünitesi	Ankastr	Ankastr	Uzaktan
Dış boyutlar - mm			
genişlik	762	760	760
derinlik/kapı açıkken	700, 1407	760, 1500	770, 1500
yükseklik	850	970	975
Kapak adedi ve tipi	1	1	1
Kapak menteşeleri	Sağda	Sağda	Sağda
Tepsi tipleri	GN 1/1; 600x400	GN 1/1; 600x400	GN 1/1; 600x400
Maks.yükleme kapasitesi - Tepsi h: 65mm - adet	3	3	3
Kompresör gücü - HP	1/4	3/8	
24 saatte defrost sayısı	6	6	6
Soğutucu gaz	R134a	R134a	R134a
Soğutucu gaz miktarı - gr.	660	800	
Soğutma gücü - W	550	707	
Evaporatör sıcaklığı - °C	-5	-5	7.2
Güç-Kw			
kurulu güç-elektirik	0.496	0.854	0.12
Net ağırlık - kg	88	95	85

Electrolux Şok Soğutucular
Şok soğutucular – 7/15 Kg

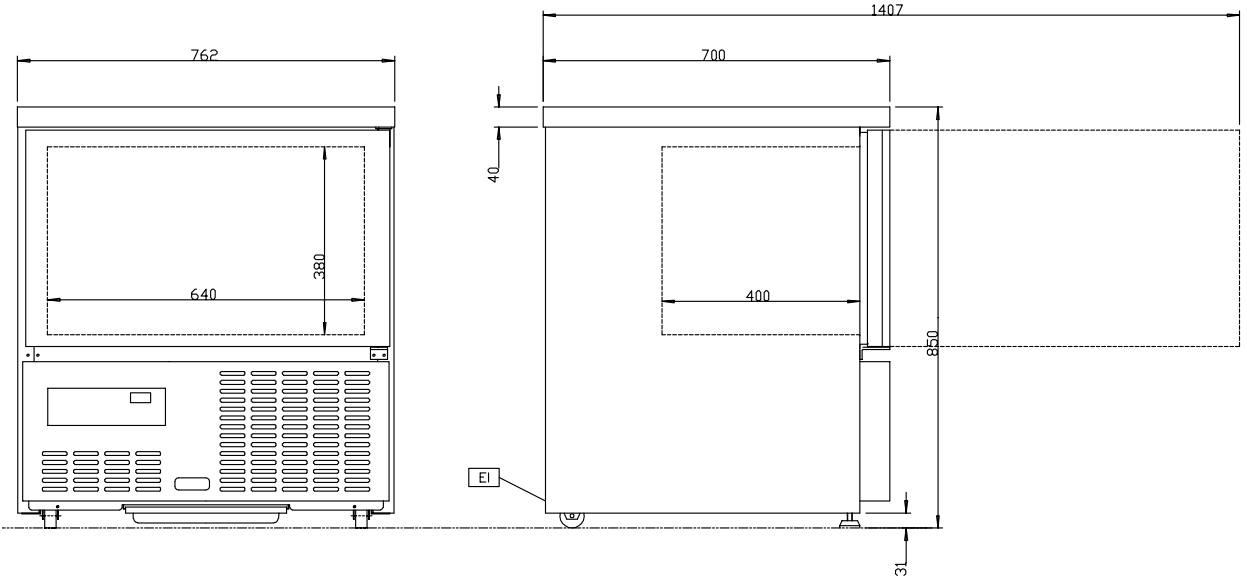
HDAA010

2013-10-03

	RBC051 726658	RBC061 726620	RBC061R 726621
DAHİL OLAN AKSESUARLAR			
ŞOK SOĞ./DONDURUCU SONDASI-TEKLİ		1	1
AKSESUARLAR			
4 TEKERLEK (ŞOK SOĞUTUCU İÇİN		881097	
6X1/1FİRİN&ŞOK SOĞUTUCU COOK&CHILL KİTİ		881528	881528
BASİT TİP HACCP VERSİYONU İÇİN PRINTER	881532	881532	881532
BİR ÇİFT GN 1/1 PASLANMAZ İZGARA RAF	921101	921101	921101
İLERİ TİP HACCP KİTİ-ŞOK SOĞUTUCU İÇİN	880183	880183	880183
PLASTİK KAPLAMA RAF 600X400 MM	880864	880864	880864
RİLSAN KAPLAMA İZGARA RAF	881061	881061	881061
ŞOK SOĞ./DONDURUCU SONDASI-3 SENSÖRLÜ	880212	880212	880212
ŞOK SOĞ./DONDURUCU SONDASI-TEKLİ	880213	880213	880213
ŞOK SOĞUTUCU (726658) İÇİN 4 ADET AYAK	881493		

Electrolux Şok Soğutucular
Şok soğutucular – 7/15 Kg

726658



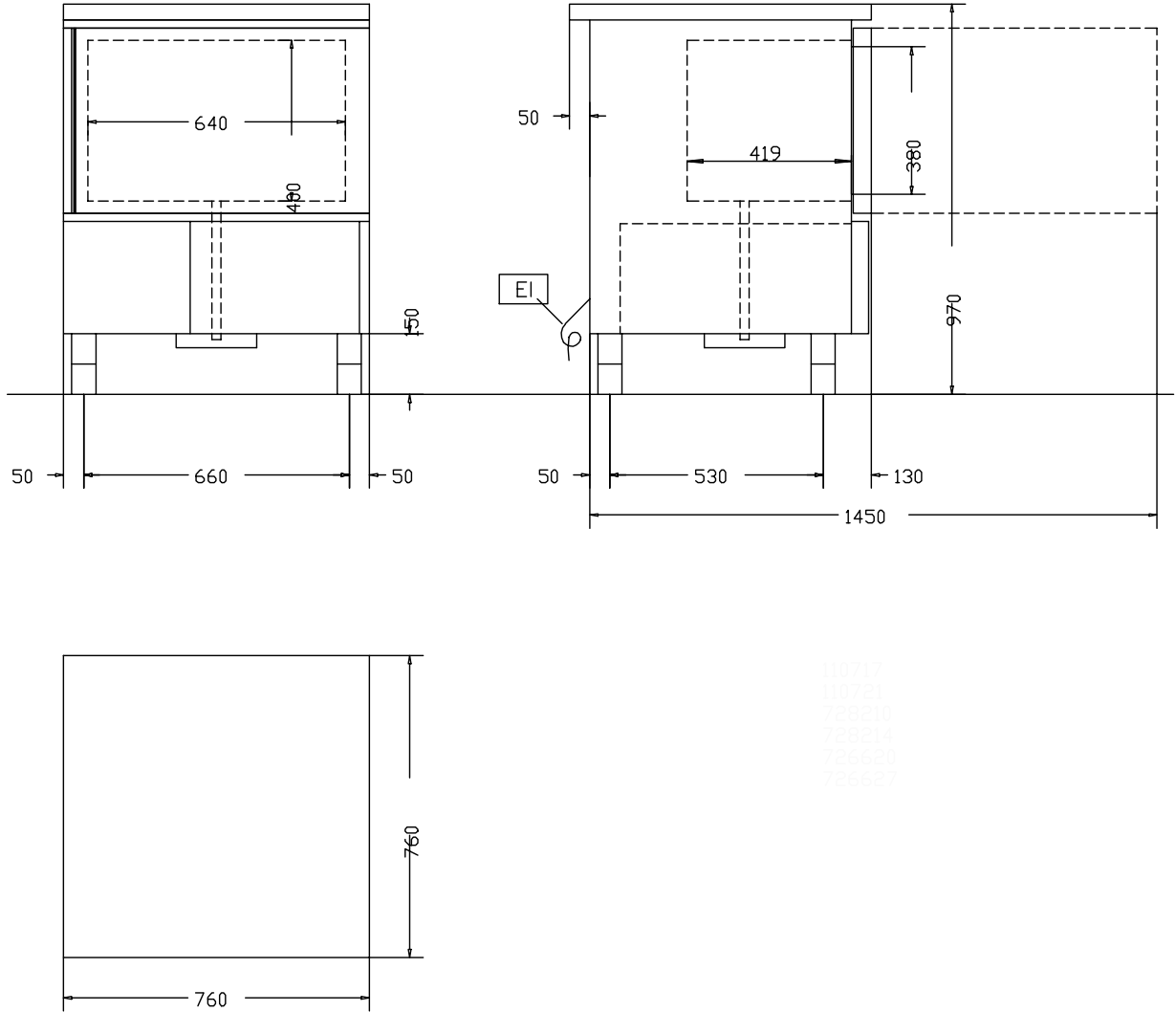
HDAA010

2013-10-03

TEKNİK TABLO EI - Elektrik bağlantısı	RBC051 726658
	230 V, 1N, 50

Electrolux Şok Soğutucular
Şok soğutucular - 7/15 Kg

726620



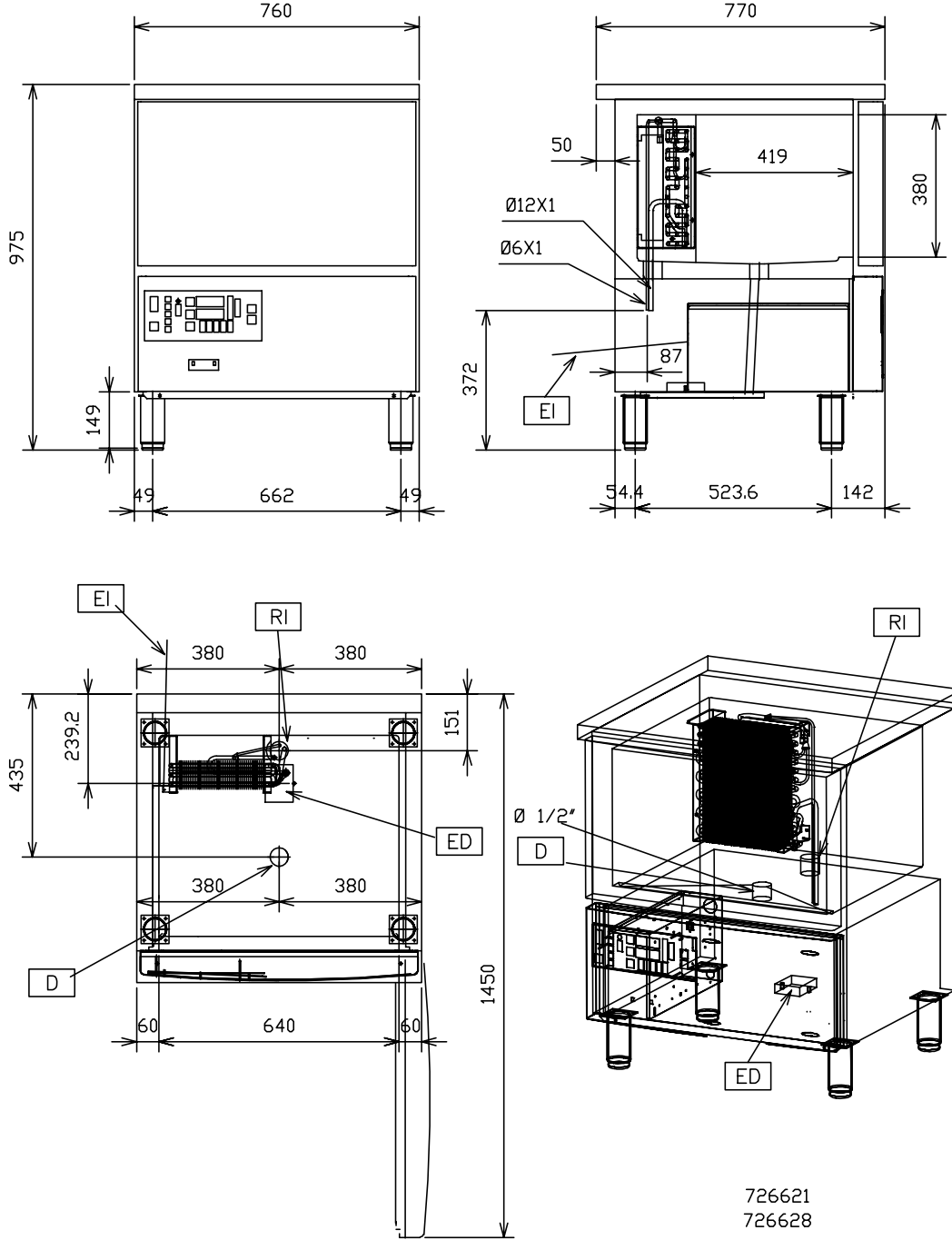
HDAA010

2013-10-03

TEKNİK TABLO EI - Elektrik bağlantısı	RBC061 726620
	230 V, 1N, 50

Electrolux Şok Soğutucular
Şok soğutucular – 7/15 Kg

726621



HDAA010

2013-10-03

TEKNİK TABLO	RBC061R
	726621
	1/2"
	230 V, 1N, 50
D - Drenaj	
ED - Uzaktan elektrik bağlantısı	
EI - Elektrik bağlantısı	
RI - Uzaktan soğutma ünitesi bağlantısı	