

Electrolux Şok Dondurucular

Şok soğutucu-dondurucu - 28Kg

Şok soğutma, pişmiş yemeğin sıcaklığını bakteri oluşumuna imkan vermeyecek bir süre içinde +90°C'den +3°C'ye düşürmektir. Electrolux Şok Soğutucular/Dondurucular, yemeğin göbek ısısını +90°C'den +3°C'ye 90 dakikadan daha kısa bir sürede, -18°C'ye ise dört saatten daha kısa bir sürede indirirler. Bu sayfalarda ayrıntılarını gördüğünüz model 28 kg'a kadar yüklemeye bu performansı gösterir. Şok soğutma/dondurma işleminden sonra yemeği -18 °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 Soğutucu/dondurucu serisinin 4 farklı modelini bulacaksınız; entegre soğutma üniteli veya uzaktan soğutmalı olabilirler.



Model 726622

ÇALIŞMA MODLARI

- Yumuşak soğutma (Kabindeki hava sıcaklığı -2 °C).
- Sert soğutma (Kabindeki hava sıcaklığı -20°C).
- Şok dondurma (Kabindeki hava sıcaklığı -35 °C).
- +3°C veya -18°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 göstere vardır. Bu göstergelerde süre, yemeğin göbek ısısı, alarmlar ve servis bilgileri büyük 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.
- GN1/1 küvetlere (küvet derinliğinin 40 mm olması tavsiye

edilir) ve 600x400 mm ebadında tepsilere uygundur.

PERFORMANS

- Hızlı soğutma devresi: 32 kg yemeği 90 dakikadan kısa sürede +90°C'den + 3°C'ye indirir.
- Hızlı dondurma devresi: 28 kg yemeği dört saatten kısa sürede +90°C'den -18°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/dondurma kapasitesi 21,6 kg'dır.



Electrolux

Electrolux Şok Dondurucular
Şok soğutucu-dondurucu - 28Kg

YAPI

- Hava soğutmalı, entegre soğutma ünitesi en fazla +32°C'lik ortam sıcaklığında çalışmaya uygundur.
- Cihazın içi-dışı tümüyle AISI 304 paslanmaz çeliktir.
- Yüksek dansite, HCFC gazlar içermeyen poliüretan izolasyon 60 mm kalınlıktadır.
- Çevre dostu: Soğutucu gaz R404a.
- ISO 9001 ve ISO 14001 sertifikalı fabrikada geliştirilmiş ve imal edilmektedir.
- İç kabinin köşeleri yuvarlatılmıştır.
- Drenaj deliği temizlik işlemini kolaylaştırır.
- Hijyenik tasarımı ve mıknatıslı kapı contası kolayca sökülüp takılabilir.

- Kapı kolları preslenmiş paslanmaz çelikten ve pislik tutabilecek herhangi bir ek yeri yoktur.
- Tüm motor ve fanların suya karşı elektrik koruma sınıfı IPX44'tür.
- Evaporatör, paslanmaya karşı korumalıdır.
- Fanın önündeki koruyucu panel menteşelidir; temizlik amacıyla açılıp evaporatöre kolayca ulaşılır.
- Otomatik ısıtmalı kapı çerçevesi.
- Defrost sistemi sıcak gazla çalışır.
- Selenoid valf.
- 1 adet termostatik ekspansiyon valf.
- Yükseklik ayarlı (-15/+80 mm alçaltılıp yükseltilebilir) 150 mm boyunda ayaklar (Setaltı modeli hariç).

- Opsiyonel printer (İstek üzerine entegre hale getirilebilir.)
- Bilgisayar bağlantısı mevcuttur (RS 485).
- 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.

HDAA020

2013-10-03

TEKNİK ÖZELLİKLER	RBC101 726622	RBC101R 726623
Tip	C - 28 KG CHILLER	C - 28 KG CHILLER
Her çevrimde üretkenlik - kg		
NF normlarına göre - Şok soğutma / Şok do	21.6	21.6
Her çevrimde kapasite - kg		
İngiliz normlarına göre - Şok soğutma / Şok	28	28
Brüt kapasite (D.I.N. 8952) - lt.	210	210
Soğutma ünitesi	Ankastr	Uzaktan
Dış boyutlar - mm		
genişlik	760	760
derinlik/kapı açıkken	760, 1500	770, 1450
yükseklik	1640	1640
Kapak adedi ve tipi	1	1
Kapak menteşeleri	Sağda	Sağda
Tepsi tipleri	GN 1/1; 600x400	GN 1/1; 600x400
Maks.yükleme kapasitesi - Tepsi h: 65mm - adet	6	6
Kompresör gücü - HP	1	
24 saatte defrost sayısı	6	6
Soğutucu gaz	R134a	R134a
Soğutucu gaz miktarı - gr.	1530	
Soğutma gücü - W	1419	
Evaporatör sıcaklığı - °C	-10	-10
Güç-Kw		
kurulu güç-elektirik	1.198	0.12
Net ağırlık - kg	124	114

Electrolux Şok Dondurucular
Şok soğutucu-dondurucu - 28Kg

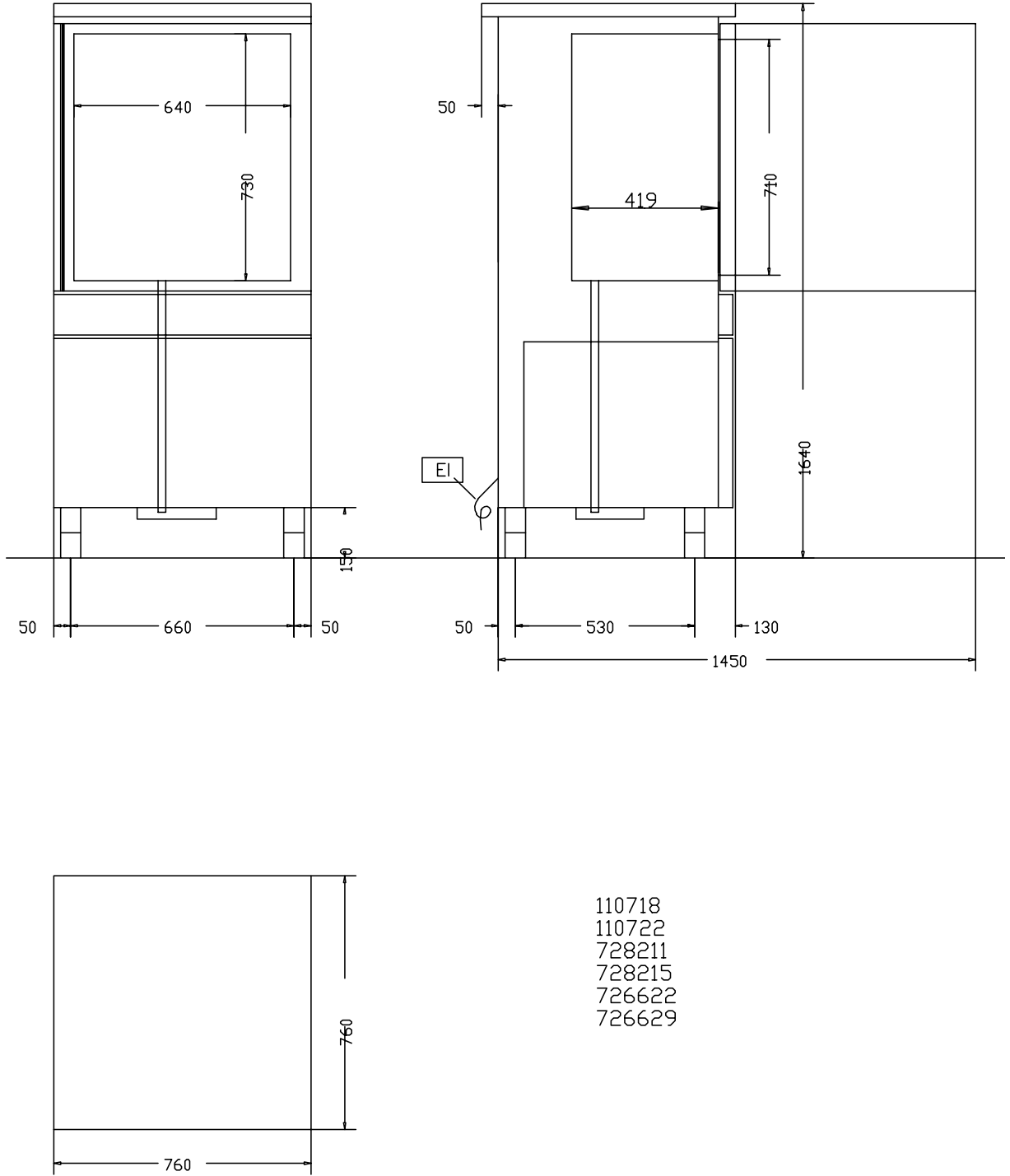
HDAA020

2013-10-03

	RBC101 726622	RBC101R 726623
DAHİL OLAN AKSESUARLAR		
SOK SOĞ./DONDURUCU SONDASI-TEKLI	1	1
AKSESUARLAR		
10X1/1 EL.FIRIN İÇİN 80MM ARA.KIL.RAFI	922115	922115
10X1/1 G.FIRIN İÇİN 80MM ARA.KIL.RAFI	922116	922116
10X1/1 KILAVUZ RAFINA ÇEVİRME KITI	922201	922201
10XGN1/1 EL.FIRIN-60MM ARA.KILAV.RAFI	922121	922121
10XGN1/1 FIRIN KILAVUZ RAFI ARABASI	922130	922130
10XGN1/1 G.FIRIN 60MM ARA.KILAVUZ RAFI	922122	922122
10XGN1/1 KILAVUZ RAFINI PARK İÇİN STAND	881518	881518
10XGN1/1 VE 10 X 2/1 FIRIN ARABASI	922128	922128
4 TEKERLEK (ŞOK SOĞUTUCU İÇİN	881097	
BASIT TIP HACCP VERSİYONU İÇİN PRINTER	881532	881532
BİR ÇİFT GN 1/1 PASLANMAZ İZGARA RAF	921101	921101
İLERİ TIP HACCP KITI-SOK SOĞUTUCU İÇİN	880183	880183
PLASTİK KAPLAMA RAF 600X400 MM	880864	880864
RILSAN KAPLAMA İZGARA RAF	881061	881061
ŞOK SOĞ./DONDURUCU SONDASI-3 SENSÖRLÜ	880212	880212
SOK SOĞ./DONDURUCU SONDASI-TEKLI	880213	

Electrolux Şok Dondurucular
Şok soğutucu-dondurucu - 28Kg

726622



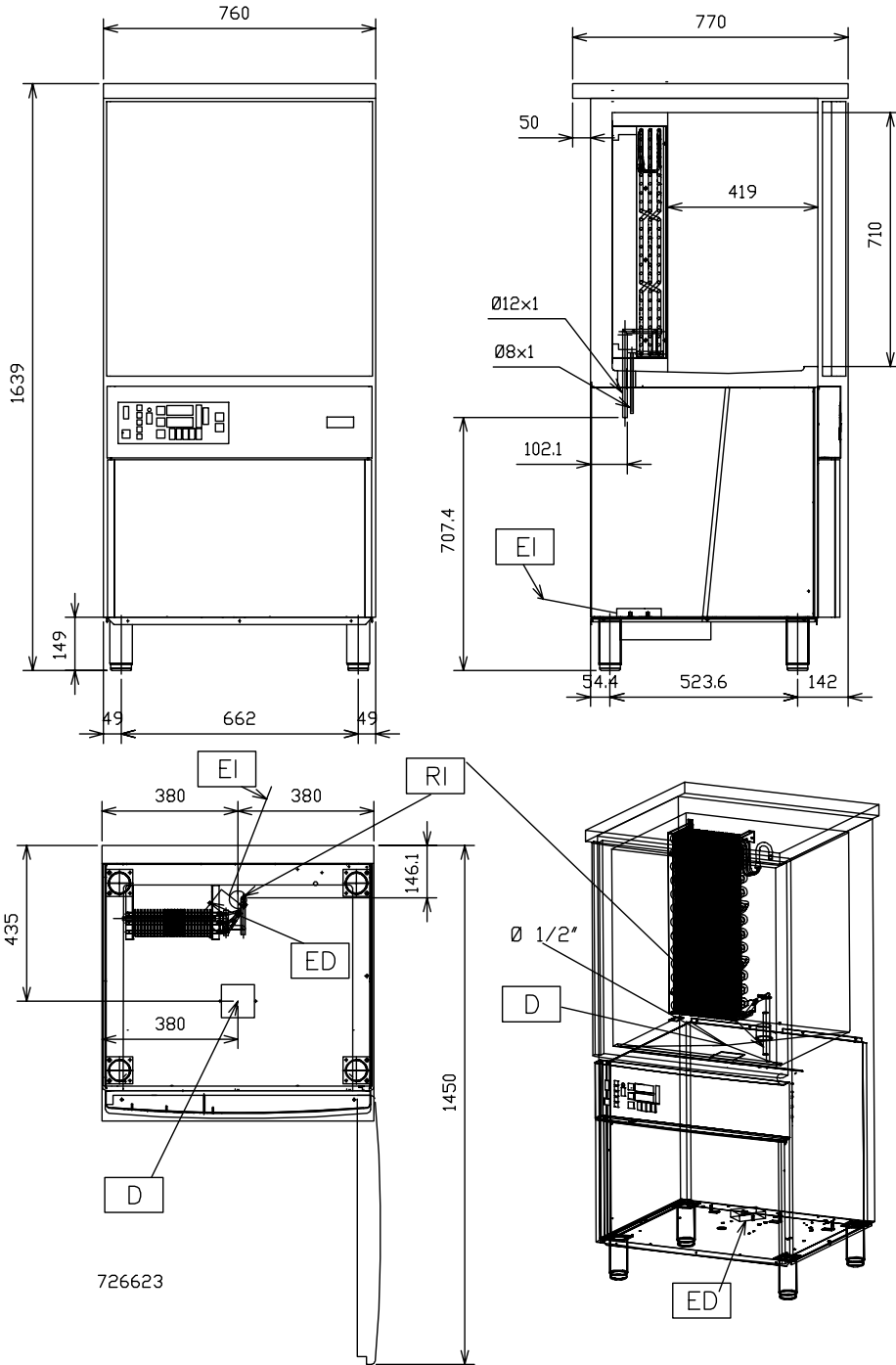
HDAA020

2013-10-03

TEKNİK TABLO EI - Elektrik bağlantısı	RBC101 726622
	230 V, 1N, 50

Electrolux Şok Dondurucular
Şok soğutucu-dondurucu - 28Kg

726623



HDAA020

2013-10-03

TEKNİK TABLO D - Drenaj ED - Uzaktan elektrik bağlantısı EI - Elektrik bağlantısı RI - Uzaktan soğutma ünitesi bağlantısı	RBC101R 726623
	1/2"
	● 230 V, 1N, 50
	●