

Şok soğutucular – 56 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 56 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 tek bir modelini bulacaksınız. Bu modeller, GN küvet ve tepsilerin kısa kenarlarından raylara konduğu tiplerdir; entegre soğutma ünitesi olabilirler.



Model 726622

ÇALIŞMA MODLARI

- Yumuşak soğutma (Kabindeki hava sıcaklığı -2 °C).
- Sert soğutma (Kabindeki hava sıcaklığı -12°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 göstergedir. 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: 56 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 kabin tipine bağlıdır. NF* normlarına göre bu sayfalardaki cihazların hızlı soğutma kapasitesi 43,2 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 Şok Soğutucular
Şok soğutucular – 56 Kg

- 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 çeliktendir ve pislik tutabilecek herhangi bir ek yeri yoktur.
- Motor ve fanların suya karşı elektrik koruma sınıfı IPX44'tür.
- Evaporatör, paslanmaya karşı korumalıdır.
- Fanın önündeki koruyucu panel menteşelidir; kolayca açılıp temizlik amacıyla evaporatöre ulaşılır.

- Defrost sistemi sıcak gazla çalışır.
- 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).
- 6XGN1/1 küvetlere (küvet derinliğinin 40 mm olması tavsiye edilir) ve 6 adet 600x400 mm ebadında tepsilere uygundur.
- Tepsiler 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.

TEKNİK ÖZELLİKLER	RBC201 726624
Tip	D - 56 KG CHILLER
Her çevrimde üretkenlik - kg NF normlarına göre - Şok soğutma / Şok do	43.2
Her çevrimde kapasite - kg İngiliz normlarına göre - Şok soğutma / Şok	56
Brüt kapasite (D.I.N. 8952) - lt.	560
Soğutma ünitesi	Ankastre
Dış boyutlar - mm	
genişlik	800
derinlik/kapı açıkken	835, 1570
yükseklik	2230
Kapak adedi ve tipi	1
Kapak menteşeleri	Sağda
Tepsi tipleri	GN 1/1; 600x400
Maks.yükleme kapasitesi - Tepsi h: 65mm - adet	12
Kompresör gücü - HP	2.5
Soğutucu gaz	R404a
Soğutucu gaz miktarı - gr.	4000
Soğutma gücü - W	5363
Evaporatör sıcaklığı - °C	-5
Güç-Kw	
kurulu güç-elektirik	2.56
Net ağırlık - kg	231

Electrolux Şok Soğutucular
Şok soğutucular – 56 Kg

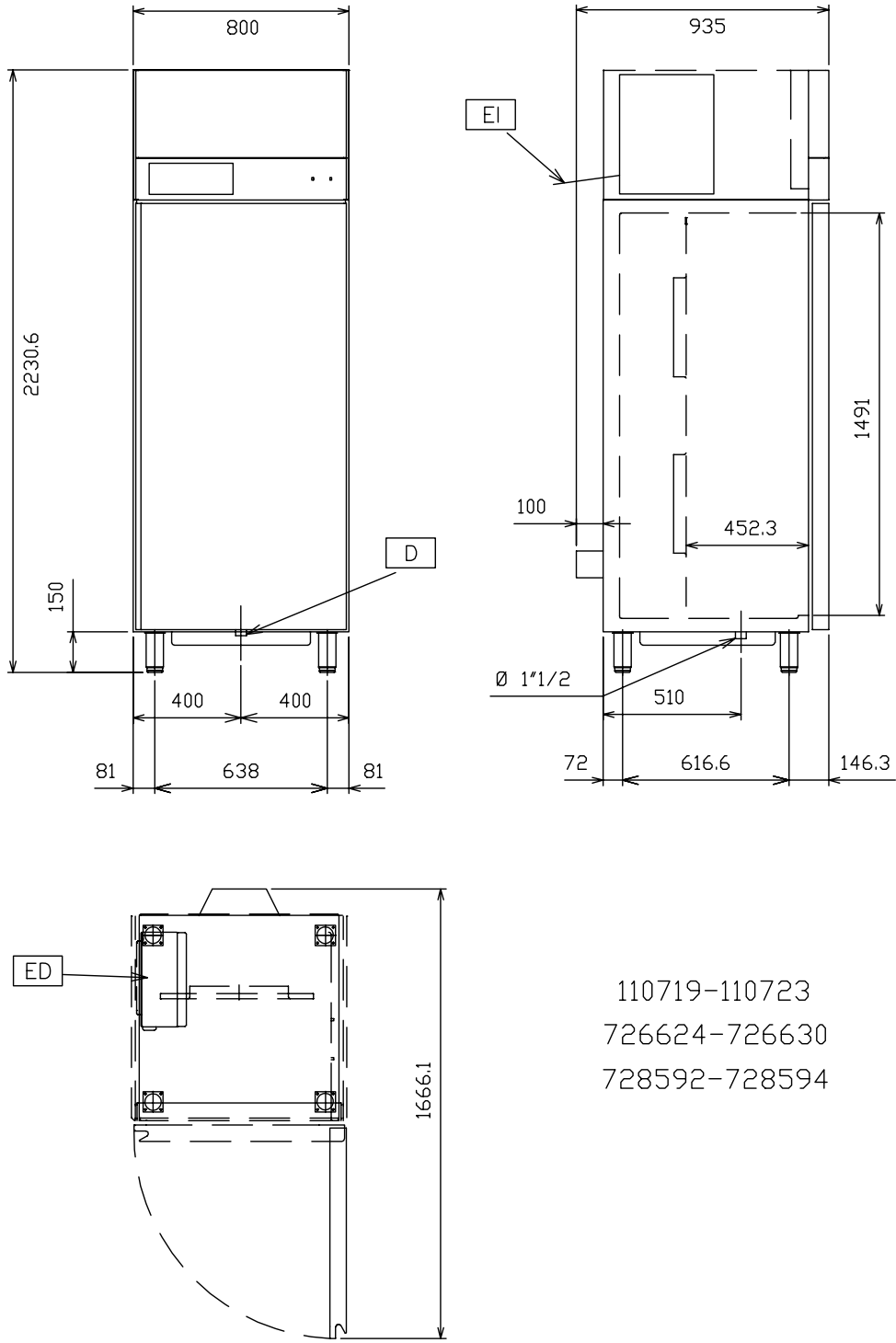
HDAA030

2013-10-03

	RBC201 726624
DAHİL OLAN AKSESUARLAR	
20XGN1/1 MOBİL TEPŞİ RAFI	1
ŞOK SOĞ./DONDURUCU SONDASI-TEKLİ	1
AKSESUARLAR	
20X1/1 FIRIN KILAVUZ RAFI,RAY ARA.60MM	922203
20X1/1 FIRIN KILAVUZ RAFI,RAY ARASI 80MM	922205
20XGN1/1 FIRIN ARABASI	922132
20XGN1/1 MOBİL TEPŞİ RAFI	881010
BASİT TİP HACCP VERSİYONU İÇİN PRINTER	881532
BİR ÇİFT GN 1/1 PASLANMAZ İZGARA RAF	921101
DİK TİP ŞOK SOĞUTUCU İÇİN RAF RAYLARI	881182
İLERİ TİP HACCP KİTİ-ŞOK SOĞUTUCU İÇİN	880183
PLASTİK KAPLAMA RAF 600X400 MM	880864
RİLSAN KAPLAMA İZGARA RAF	881061
ŞOK SOĞ./DONDURUCU SONDASI-3 SENSÖRLÜ	880212
ŞOK SOĞ./DONDURUCU SONDASI-TEKLİ	880213

Electrolux Şok Soğutucular
Şok soğutucular – 56 Kg

726624



HDAA030

2013-10-03

TEKNİK TABLO EI - Elektrik bağlantısı	RBC201 726624
	400 V, 3N, 50