

Electrolux Şok Dondurucular

Şok Soğ./Dond.-28 kg

Şok soğutma, pişmiş yemeğin sıcaklığın bakteri oluşumuna imkan vermeyecek kısa bir süre içinde +90C'den +3C'ye düşürmektir. Electrolux şok Soğutucular/Dondurucular, yemeğin göbek ısını +90C'den +3C'ye 90 dakikadan ve -18C'ye dört saatten daha kısa bir sürede düşürebilirler: Bu sayfada ayrıntıları verilen model, 28 kg'a kadar yüklemeye bu performans gösterir. Şok soğutma/dondurma işleminden sonra yiyeceği -18C'de muhafaza etmek için bir bekletme program otomatik olarak devreye girer. Şoklanarak soğutulmuş yiyecekler tadını, besin değerini ve ağırlığını kaybetmeden 5 gün boyunca rahatlıkla saklanabilir. Hafta içinde farklı zamanlarda servis edilecek bir yiyeceği tek seferde hazırlama imkanı, daha iyi bir iş program yapmaya ve işçilik maliyetlerinde ciddi ölçüde tasarruf yapılmasına olanak tanır. Electrolux şok Soğutucu/Dondurucular; her yönden mükemmel performans sunan entegre veya uzak soğutma üniteli modellerden oluşur.



Model

ÇALIŞMA MODLARI

- Yumuşak Soğutma (Hava sıcaklığı 2C).
- Sert Soğutma (Hava sıcaklığı 20C).
- Sonda kullanılan her programın, aktiviteleri planlamayı kolaylaştıran ARTE (Algorithm for Remaining Time Estimation-Kalan Süre Tahmin İşlemcisi) özelliği vardır.
- +3C'de saklama (her şok soğutma programının ardından otomatik olarak devreye girer).
- Turbo soğutma: Şok soğutucu sürekli olarak istenilen sıcaklıkta alır. Kesintisiz üretim yapılan mutfaklar için ideal bir yöntemdir.
- Yiyecek sondasının girişini otomatik tanıma (programlar yiyecek sondası ısısı veya süre ile yönlendirilir).

- Kontrol ünitesinde birçok iletim modu vardır: NF (Fransız) ve UK (İngiliz) normlarına uygun süre/göbek sıcaklığı ayarı, ulusal kurallara uygun süre/hava sıcaklığı/sonda, sterilizasyon programı: (Talep üzerine) entegre UV lambalar, etler için ideal 3 adet tek sensörlü veya 3-sensörlü ısı sondalar (aksesuar olarak), otomatik ve manuel defrost işlemi. Tüm parametreler programlanabilir.
- Tek sensörlü göbek sondası standarttır.
- Kontrol ünitesinde iki büyük göstergedir: Süre, göbek ısısı, programın kalan süresi, alarmlar ve servis bilgileri.
- Her işletim modu için, süre ve sıcaklığı ayarlamaya olanak tanıyan iki özelleştirilebilen program (P1 ve P2). Bu

- programlar dondurma için özel programlara dönüştürülebilir (şekil korunması ve saklama için).
- Operasyona ilişkin tüm bilgiler HACCP uyarınca kaydedilir: Tarih, saat, program, göbek ısısı, saklama sıcaklığı.
- Program sonlandığında veya kesintiye uradığında sesli bir alarm devreye girer.

PERFORMANS

- Soğutma süreleri yiyecek miktarına, yoğunluğuna, içerdiği su oranına ve kullanılan kaba bağlı olarak değişebilir. NF* normlarına göre soğutma kapasitesi 18 kg'dır.



Electrolux

Electrolux Şok Dondurucular
Şok Soğ./Dond.-28 kg

KONSTRÜKSİYON

- Cihazın arka paneli galvaniz; içi ve dışı AISI 304 paslanmaz çeliktir.
- Yüksek yoğunlukta, 60 mm kalınlıkta, HCFC gazlar içermeyen poliüretan izolasyon.
- Çevre dostu soğutucu gaz: R404a.
- ISO 9001 ve ISO 14001 sertifikalı fabrikada geliştirilmiş ve üretilmektedir.
- Köşeleri tamamen yuvarlatılmış iç kabin.
- Hijyenik tasarımı mıknatıslı kap contası kolayca sökülüp takılabilir.
- Tüm motor ve fanların dış etkilere karşı koruma sınıfı IP20'dir.
- Evaporatör, paslanmaya karşı korumalıdır.

- Fanın önündeki koruyucu panel menteşelidir. Temizlik amacıyla kolayca açılıp evaporatöre ulaşılır.
- Otomatik ısıtmalı kap çerçevesi.
- Soğutma ünitesinin verimliliğini optimize etmek için thermostatik expenn valf.
- 150 mm yükseklikte ayarlanabilir ayak.
- Aksesuar olarak bağımsız yazıcı.
- İsteğe bağlı bilgisayar balants (RS 485).

MONTAJ

- Su balants gerektirmez.
- Atık sular drenaja bağlanabileceği gibi, opsiyonel bir atık konteynerinde de toplanabilir.

*NF HYGIENE ALIMENTAIRE sertifikasını veren kurum: AFAQ AFNOR CERTIFICATION.
Adres: 11, Avenue Francis de Pressense - 93571 Saint-Denis La Plaine Cedex - France. NF031 normuna uygunluk. Sertifikasyon konular: temizlenebilirlik, termal performans.

TEKNİK ÖZELLİKLER	RBF101 726629	RBF1016 727132
Tip	H - FREEZERS - 28 KG	H - FREEZERS - 28 KG
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	32, 28	
Brüt kapasite (D.I.N. 8952) - lt.	210	210
Soğutma ünitesi	Ankastre	Ankastre
Dış boyutlar - mm		
genişlik	760	760
derinlik/kapı açıkken	760, 1500	760, 1500
yükseklik	1640	1640
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		2.5
Soğutucu gaz	R404a	R404a
Soğutucu gaz miktarı - gr.	1200	1800
Soğutma gücü - W	1464	2440
Evaporatör sıcaklığı - °C	-30	-25
Güç-Kw		
kurulu güç-elektrik	1.59	2.86
Net ağırlık - kg	140	140
Voltaj	400 V, 3N, 50	230 V, 3N, 60

Electrolux Şok Dondurucular
Şok Soğ./Dond.-28 kg

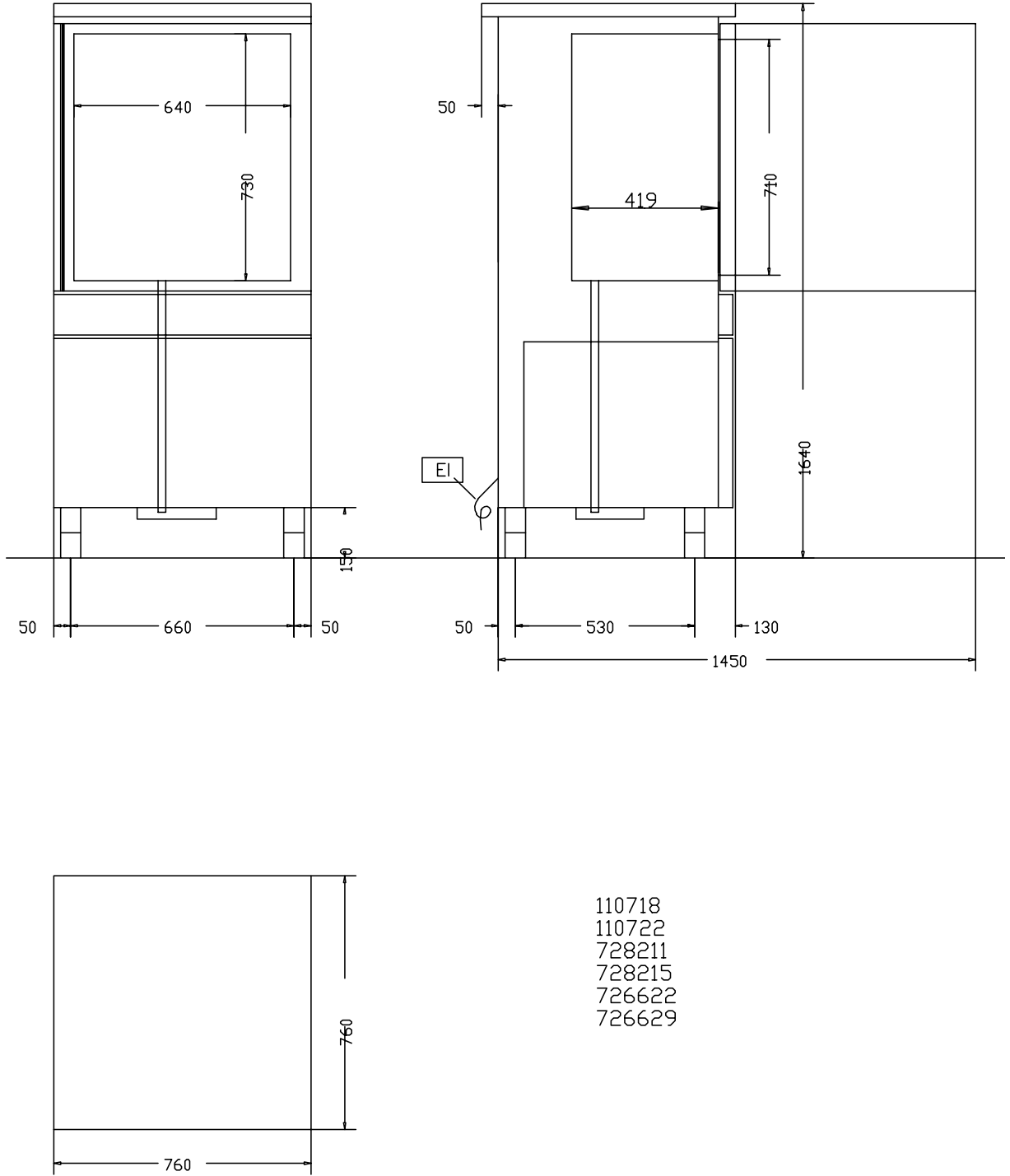
HDBA020

2013-10-03

	RBF101 726629	RBF1016 727132
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 (SOK SOĞUTUCU İÇİN	881097	881097
BASİT TİP HACCP VERSİYONU İÇİN PRINTER	881532	881532
BİR ÇİFT GN 1/1 PASLANMAZ İZGARA RAF	921101	921101
İLERİ TİP HACCP KITI-SOK SOĞUTUCU İÇİN	880183	880183
PLASTİK KAPLAMA RAF 600X400 MM	880864	880864
RILSAN KAPLAMA İZGARA RAF	881061	881061
SOK SOĞ./DONDURUCU SONDASI-3 SENSÖRLÜ	880212	880212

Electrolux Şok Dondurucular
Şok Soğ./Dond.-28 kg

726629, 727132



HDBA020

2013-10-03

TEKNİK TABLO	RBF101 726629	RBF1016 727132
	EI - Elektrik bağlantısı	400 V, 3N, 50