

## Şok Soğ./Dond.50-10GN1/1

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 50 kg'a kadar yüklemeye bu performansı gösterir. Şok soğutma/dondurma işleminden sonra yemeği +3 ve -18 °C'de tutmak amacıyla normal soğutma devresi harekete geçer. Şoklanarak dondurulmuş yemekler tadını, besin değerini ve ağırlığını kaybetmeden 6 ay/1 yıl 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.



726305

### ÇALIŞMA MODLARI

"Cruise": soğutucu en çabuk ve en iyi soğutma için parametreleri otomatik olarak ayarlar (sondayla çalışır).

Yumuşak soğutma (Kabindeki hava sıcaklığı -2°C).

Sert soğutma (Kabindeki hava sıcaklığı -20°C).

- Şok dondurma (Düşük hava ısısı -41 °C'ye dek ayarlanabilir).
- +3°C veya -18°C'de saklama (Her devirin ardından otomatik olarak devreye girer).
- Sonda kullanılan her programın, aktiviteleri planlamayı kolaylaştıran ARTE (Kalan Süre Tahmin İşlemcisi) özelliği vardır.
- +3°C'de saklama (Her devirin ardından otomatik olarak devreye girer).
- Turbo soğutma: Şok soğutucu sürekli olarak istenen ısıda çalışır; kesintisiz üretim yapılan mutfaklar için idealdir.

- Süre ya da sondaya bağlı olarak çalıştırmak mümkündür.
- Süre ya da sondaya bağlı olarak çalıştırmak mümkündür. Kontrol ünitesi ile farklı programlar yapmak da olanaklıdır: NF (Fransız) ve UK (İngiliz) normlarına uygun "süre/göbek sıcaklığı" ayarı, ulusal kurallara uygun "süre/hava sıcaklığı/sonda", sterilizasyon devresi (opsiyonel UV lambaları), üç adet opsiyonel göbek sondası, etler için ideal olan bir adet opsiyonel 3 sensörlü sonda, otomatik defrost ve manuel defrost (her şok dondurma işleminden sonra tavsiye edilir). Tüm ayarlar programlanabilir.
- Standart verilen 3 sensörlü göbek sondası ve göbek sondası girişinin otomatik olarak algılanması Kontrol ünitesinde 2 gösterge vardır. Bu göstergelerde süre, yemeğin göbek ısısı, programın kalan süresi, alarmlar ve servis bilgileri büyük yazı ve rakkamlarla gösterilir.

- 32°C'ye kadar ortam ısısı için uygundur.
- İki özel program, P1 dondurma ısısını -14°C'ye kadar düşürür (sonda yerleştirildiğinde göbekte ölçülen).Ayarlanan sıcaklığa varıldığında, geçici bakım fazı otomatik olarak başlar ve ısıyı -14°C'de tutar. P2 ısıyı süresiz olarak -36°C / -40°C aralığına, havalandırmayı aktif tutarak ayarlar.Sıcaklık, -40°C'ye kadar programa müdahale edilmeden ayarlanabilir, böylece dondurma soğutucuda daha uzun süre muhafaza edilir.
- Farklı çalışma modlarıyla ilgili tüm bilgiler HACCP'e uygun olarak kayıt altına alınır: Tarih, saat, program, yemeğin göbek ısısı, saklama sıcaklığı. Program bitmesi ya da kesintiye uğraması durumunda sesli alarm uyarır.



**Electrolux air-o-chill**  
**Şok Soğ./Dond.50-10GN1/1**

**PERFORMANS**

Şok soğutma programı: 50 kg yemeği 90 dakikadan kısa sürede +90°C'den +3°C'ye indirir.

Şok Dondurma Programı :50 kg yemeği dört saatten kısa sürede +90°C'den -18°C'ye indirir.

10 ızgaralı GN 1/1 (20 mm aralıklı 36 konum mevcuttur), 10 600 x 400 mm tepsiler (20 mm aralıklı 36 konum mevcuttur) veya her biri 5 kg'luk 18 dondurma küveti(y 125 x 165 x 360) için uygundur.

Soğutma ve dondurma süreleri yiyecek miktarına, yoğunluğuna, içerdiği su oranına ve kullanılan kaba bağlı olarak değişebilir. NF\* normlarına göre soğutma kapasitesi 36 kg'dur.

**KONSTRUKSİYON**

- Cihazın içi-dışı tümüyle AISI 304 paslanmaz çeliktir.
- Yüksek dansite, 60 mm kalınlıkta, HCFC gazlar içermeyen poliüretan izolasyon.
- Çevre dostu soğutucu gaz: R404a.
- ISO 9001 ve ISO 14001 sertifikalı fabrikada geliştirilmiş ve imal edilmektedir.
- İç kabinin köşeleri yuvarlatılmıştır.
- Hijyenik tasarımı ve mıknatıslı kapı contası kolayca sökülüp takılabilir.
- Tüm motor ve fanların suya karşı elektrik koruma sınıfı IP20'dir.
- Evaporatör, paslanmaya karşı korumalıdır.

- Fanın önündeki koruyucu panel menteşelidir; kolayca açılıp temizlik amacıyla evaporatöre ulaşılır.
- Otomatik ısıtıcılı kapı çerçevesi.
- Sıcak gaz defrost sistemi
- Selenoid valfler.
- 1 adet termostatik expenşin valf.
- Ayakların yüksekliği 150 mm'dir.
- Opsiyonel printer (İstek üzerine entegre hale getirilebilir.)
- İsteğe bağlı olarak bilgisayar bağlantısı (RS 485).

**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.

**Montaj şeması:**

EQ - Eşit potansiyelli vida  
EH - HACCP  
TCA - Teknik bağlantı alanı RO - Soğutucu çıkışı

	<b>AOFPS101C 726305</b>	<b>AOFPS101CR 726307</b>
<b>TEKNİK ÖZELLİKLER</b>		
Tip	50 kg şok dondurucu	50 kg şok dondurucu
Her çevrimde üretkenlik - kg		
NF normlarına göre - Şok soğutma / Şok do	36, 36	36, 36
Her çevrimde kapasite - kg		
İngiliz normlarına göre - Şok soğutma / Şok	50, 50	50, 50
Brüt kapasite (D.I.N. 8952) - lt.	560	560
Soğutma ünitesi	Ankastre	Uzaktan
Termostat	Elektronik	Elektronik
Termometreler	Dijital	Dijital
Dış boyutlar - mm		
genişlik	895	895
derinlik/kapı açıkken	1009, 1379	1009, 1478.5
yükseklik	1730	1730
Kapak menteşeleri	Sol	Sol
Tepsi tipleri	600x400; GN 1/1; Ice Cream	600x400; GN 1/1; Ice Cream
Maks.yükleme kapasitesi - Tepsi h: 65mm - adet	10	10
Konum sayısı/aralık,mm	36, 20	36, 20
Kompresör gücü - HP	2.9	;
Soğutucu gaz	R404a	R404a
Soğutucu gaz miktarı - gr.	4500	
Soğutma gücü - W	2540	
Evaporatör sıcaklığı - °C	-30	-10
Güç-Kw		
kurulu güç-elektirik	4.26	0.42

Electrolux air-o-chill  
Şok Soğ./Dond.50-10GN1/1

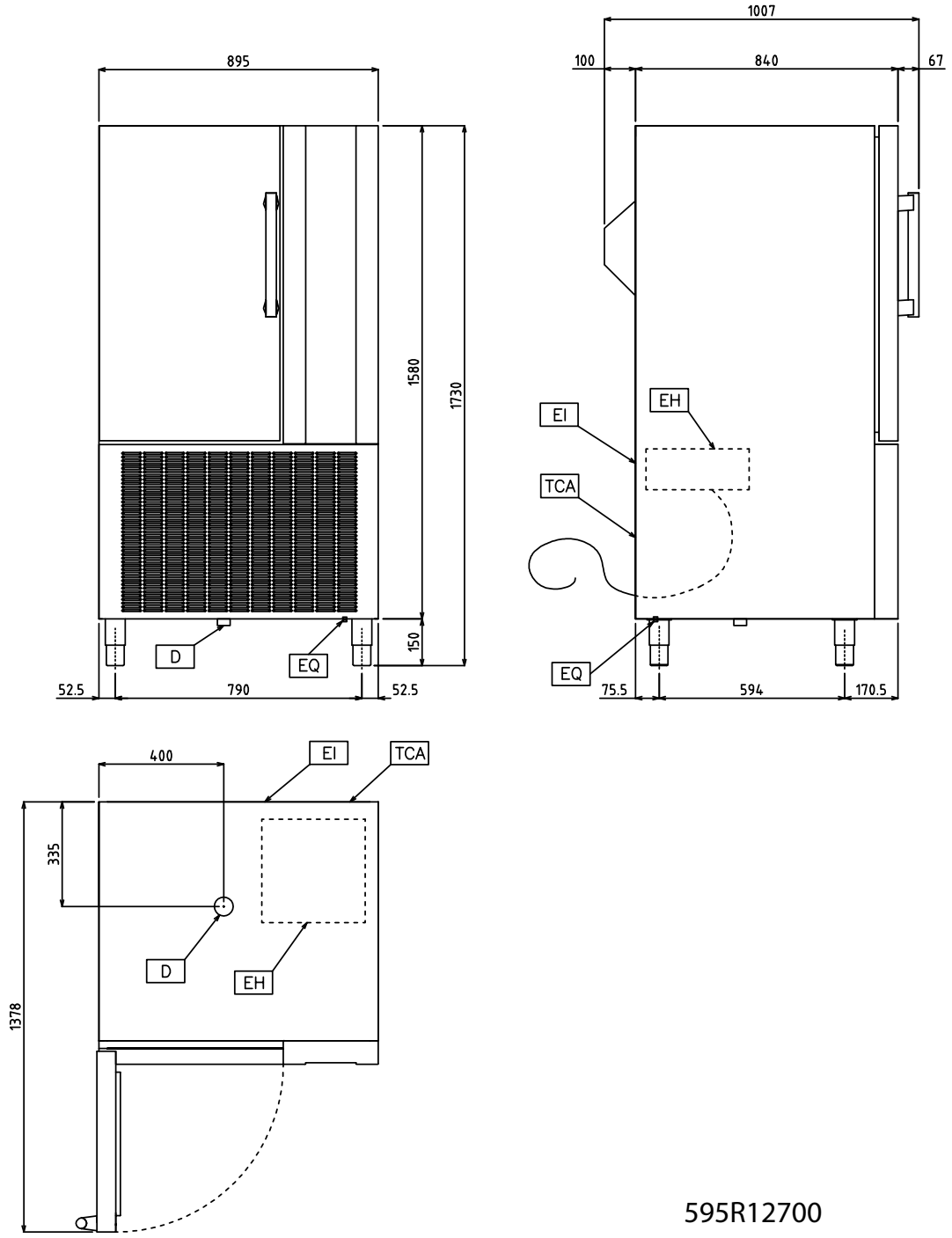
HDBB020\_Copy

2013-10-03

	AOFPS101C 726305	AOFPS101CR 726307
<b>DAHİL OLAN AKSESUARLAR</b>		
ŞOK SOĞ./DONDURUCU SONDASI-3 SENSÖRLÜ	1	1
<b>AKSESUARLAR</b>		
61/1-101/1 FIRINLAR İÇİN ARABA	922004	922004
BANKET RAFI 30 TABAK-10GN1/1-65MM ARALI	922015	922015
BASİT TİP HACCP VERSİYONU İÇİN PRİNER	881532	881532
BİR ÇİFT GN 1/1 PASLANMAZ IZGARA RAF	921101	921101
İLERİ TİP HACCP KİTİ-ŞOK SOĞUTUCU İÇİN	880183	880183
MOBİL KILAVUZ RAFI (10GN1/1) SUPORTU	881028	881028
PASTRY GRID(RILSAN)600X400MM-B/CHILLERS	880294	880294
RILSAN KAPLAMA IZGARA RAF	881061	881061
SOĞUTMA ÜNİTESİ-50KG ŞOK DONDURUCU,HAVA		880030
SOĞUTMA ÜNİTESİ-50KG ŞOK DONDURUCU,SU		880033
ŞOK SOĞ./DONDURUCU SONDASI-3 SENSÖRLÜ	880212	880212
ŞOK SOĞ./DONDURUCU SONDASI-İKİLİ	880214	880214
ŞOK SOĞ./DONDURUCU SONDASI-TEKLİ	880213	880213
ŞOK SOĞ./DONDURUCU SONDASI-ÜÇLÜ	880215	880215
ŞOK SOĞUTUCULAR İÇİN 4 TEKERLEK	880111	
TEPSİ RAFI 10GN1/1-65MM ARALIKLI	922006	922006
TEPSİ RAFI 8GN1/1-80MM ARALIKLI	922009	922009
UNLU MAMUL TEPSİ 8(40X60) RAFI-10X1/1	922066	922066

Electrolux air-o-chill  
Şok Soğ./Dond.50-10GN1/1

726305



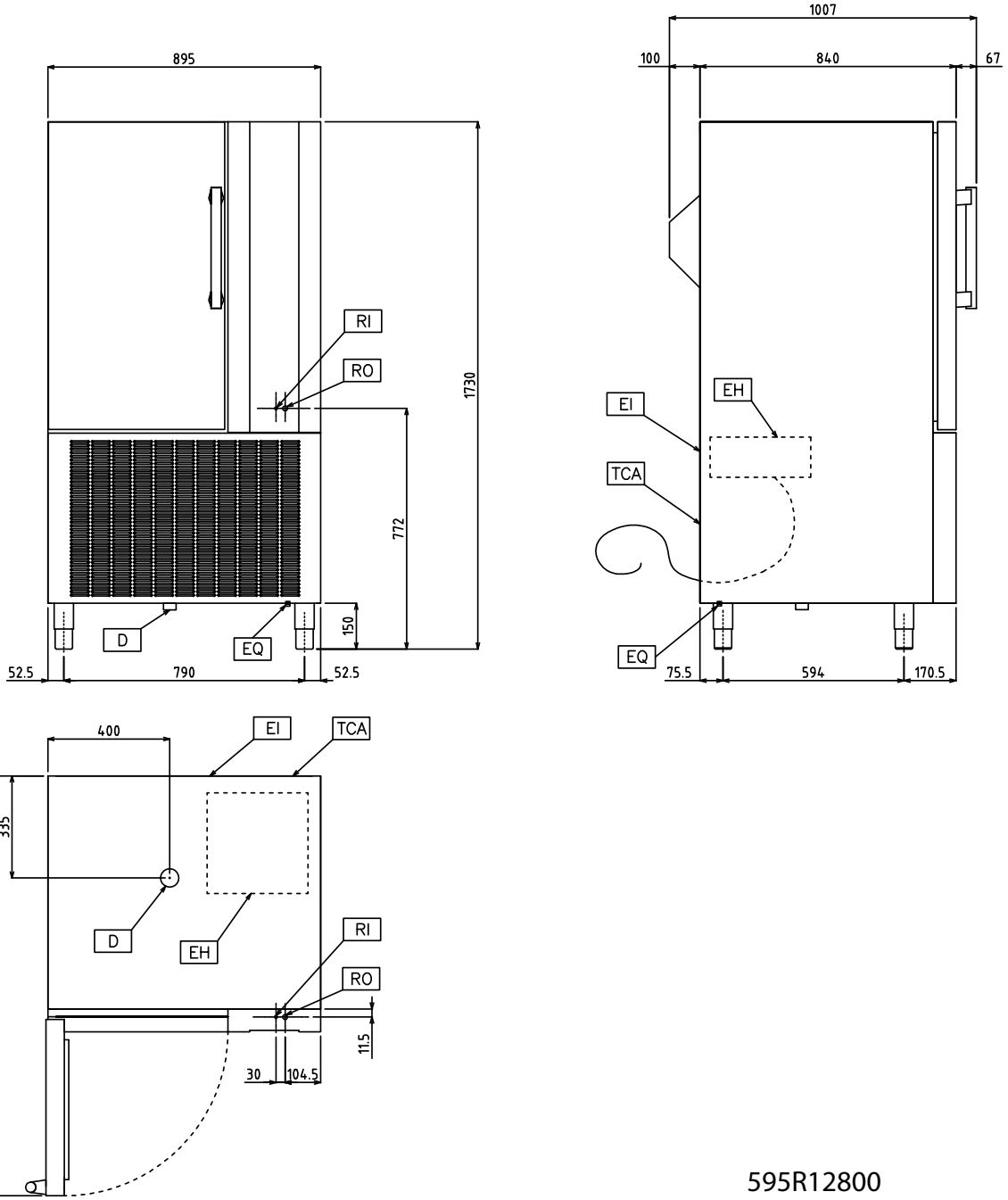
HDBB020\_Copy

2013-10-03

<b>TEKNİK TABLO</b> D - Drenaj EI - Elektrik bağlantısı	<b>AOFPS101C</b> <b>726305</b>
	1"1/2
	400 V, 3N, 50

Electrolux air-o-chill  
Şok Soğ./Dond.50-10GN1/1

726307



HDBB020\_Copy

2013-10-03

TEKNİK TABLO	
D - Drenaj	AOFPS101CR 726307
ED - Uzaktan elektrik bağlantısı	1/2"
EI - Elektrik bağlantısı	●
RI - Uzaktan soğutma ünitesi bağlantısı	230 V, 1N, 50
	●