

Şok Soğ./Dond.100kg-20GN1/1

Şok soğutma, pişmiş yemeğin sıcaklığını bakteri oluşumuna imkan vermeyecek kadar kısa bir süre içinde +90°C'den +3°C'ye düşürmektir. Electrolux Şok Soğutucular, yemeğin göbek ısısını +90°C'den +3°C'ye 90 dakikadan ve -18°C'ye dört saatten daha kısa bir sürede indirirler: Bu sayfada ayrıntıları verilen model, 100 kg'a kadar yüklemde bu performansı gösterir. Şok soğutma/dondurma işleminden sonra yemeği +3 veya -18 °C'de muhafaza etmek için bir soğuk muhafaza programı otomatik olarak devreye girer. Şoklanarak dondurulmuş yiyecekler tadını, besin değerini ve ağırlığını kaybetmeden 6 ay/1 yıl boyunca rahatlıkla saklanabilir. Hafta içinde farklı zamanlarda servis edilecek bir yiyeceği tek seferde hazırlama imkanı, daha iyi bir iş programı yapmaya ve işçilik maliyetlerinden ciddi ölçüde tasarruf yapılmasına olanak sağlar.



ÇALIŞTIRMA MODLARI

- Cruise: Şok soğutucu en çabuk ve en iyi soğutma için parametreleri otomatik olarak ayarlar (sonda ile 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 şok soğutma programının ardından otomatik olarak devreye girer). Sonda kullanılan her programın, aktiviteleri planlamayı kolaylaştıran ARTE (Algorithm for Remaining Time Estimation-Kalan Süre Tahmin İşlemcisi) özelliği vardır.
- +3°C veya -18°C'de saklama (Sonda kullanılan her programın ardından otomatik olarak devreye girer).
- +3°C'de saklama (her şok soğutma programının ardından otomatik olarak devreye girer).
- Turbo soğutma: Şok soğutucu sürekli olarak istenilen sıcaklıkta çalışır.

Kesintisiz üretim yapılan mutfaklar için ideal bir yöntemdir.

- Süre ya da sondaya bağlı olarak çalıştırmak mümkündür.
- Kontrol ünitesi farklı işletim ayarları sağlar: NF (Fransız) ve UK (İngiliz) normlarına uygun süre/göbek sıcaklığı ayarı, ulusal kurallara uygun süre/hava sıcaklığı/sonda, sterilizasyon programı: Entegre UV lambaları (opsiyonel), 3 adet göbek sondası (opsiyonel), etler için ideal bir adet 3 sensörlü sonda (opsiyonel), otomatik ve manuel defrost (her şok dondurma işleminden sonra tavsiye edilir). Tüm ayarlar programlanabilir.
- Standart verilen 3 sensörlü göbek sondası
- Kontrol ünitesinde iki büyük gösterge vardır: Süre, göbek ısısı, programın kalan süresi, alarmlar ve servis bilgileri.
- 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 ısısı -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 işletim modelleri ile ilgili tüm bilgiler HACCP uyarınca kaydedilir: Tarih, saat, program, göbek ısısı, muhafaza sıcaklığı.
- Program sonlandığında veya kesintiye uğradığında sesli bir alarm ile mutfak çalışanları uyarılır.



Electrolux air-o-chill
Şok Soğ./Dond.100kg-20GN1/1

PERFORMANS

- Şok Soğutma programı: 100 kg yiyeceği 90 dakikadan kısa süre içinde +90°C'den + 3°C'ye indirir.
- Şok Dondurma programı: 85 kg yiyeceği 4 saatten daha kısa süre içinde +90°C'den -18°C'ye indirir.
- Soğutma ve dondurma süreleri yiyecek miktarına, yoğunluğuna, içerdiği su oranına ve kullanılan kaba bağlı olarak değişebilir. NF* normlarına göre soğutma kapasitesi 72 kg'dır.

KONSTRÜKSİYON

- Otomatik ısıtılabilir kapı çerçevesi.
- Cihazın içi, dışı ve arka paneli tümüyle AISI 304 paslanmaz çeliktir.
- Yüksek dansite, 60 mm kalınlıkta, HCFC gazlar içermeyen poliüretan izolasyon.
- Çevre dostu: Soğutucu gaz olarak R404a.
- ISO 9001 ve ISO 14001 sertifikalı fabrikada geliştirilmiş ve üretilmektedir.
- Kabinin iç köşeleri tamamen yuvarlatılmıştır.
- Hijyenik tasarımı 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; temizlik amacıyla kolayca açılıp evaporatöre ulaşılır.
- Sıcak gaz defrost sistemi.
- Selenoid valfler.
- 1 adet termostatik genişleme valfi.
- 200 mm ayak yüksekliği.
- Opsiyonel printer, istek üzerine entegre hale getirilebilir.
- İsteğe bağlı bilgisayar bağlantısı (RS 485).

MONTAJ

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

Montaj şeması: EQ - Eşit potansiyelli vida
RO - Soğutucu çıkışı EH - HACCP

TEKNİK ÖZELLİKLER	AOFPS201CR 726292
Tip	100 kg şok dondurucu
Her çevrimde üretkenlik - kg NF normlarına göre - Şok soğutma / Şok do	72, 72
Her çevrimde kapasite - kg İngiliz normlarına göre - Şok soğutma / Şok	100, 85
Soğutma ünitesi	Uzaktan
Kontrol tipi	Elektronik
Termostat	Elektronik
Termometreler	Dijital
Dış boyutlar - mm	
genişlik	1040
derinlik/kapı açıkken	895, 1422
yükseklik	1783
Kapak menteşeleri	Sol
Tepsi tipleri	GN 1/1
Maks.yükleme kapasitesi - Tepsi h: 65mm - adet	20
24 saatte defrost sayısı	6
Soğutucu gaz	R404a
Soğutma gücü - W	5350
Evaporatör sıcaklığı - °C	-30
Güç-Kw	
kurulu güç-elektrik	0.88
Net ağırlık - kg	200

Electrolux air-o-chill
Şok Soğ./Dond.100kg-20GN1/1

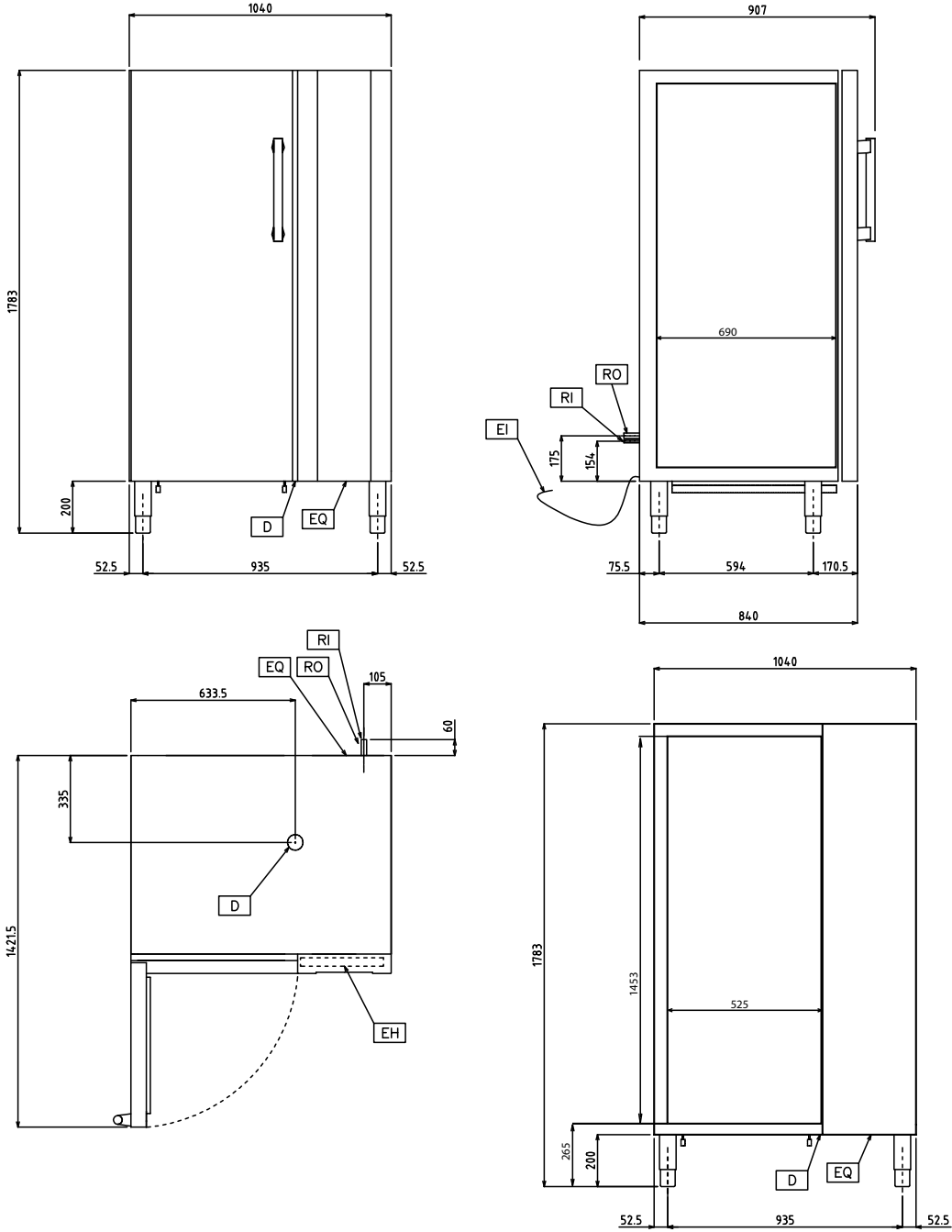
HDBB030_Copy

2013-10-03

	AOFPS201CR 726292
DAHİL OLAN AKSESUARLAR	
ŞOK SOĞ./DONDURUCU SONDASI-3 SENSÖRLÜ	1
AKSESUARLAR	
BANKET ARABASI 54 TABAK-20GN1/1-74MM ARA	922016
BASIT TIP HACCP VERSİYONU İÇİN PRINTER	881532
BİR ÇİFT GN 1/1 PASLANMAZ IZGARA RAF	921101
İLERİ TIP HACCP KITI-ŞOK SOĞUTUCU İÇİN	880183
RİLSAN KAPLAMA IZGARA RAF	881061
SÖĞÜT.ÜNİTESİ-70KG ŞOK DONDURUCU.SU/HAVA	880059
SÖĞÜTMA ÜNİTESİ-100KG ŞOK DONDURUCU.HAVA	880031
SÖĞÜTMA ÜNİTESİ-100KG ŞOK DONDURUCU.SU	880035
ŞOK SOĞ./DONDURUCU SONDASI-3 SENSÖRLÜ	880212
ŞOK SOĞ./DONDURUCU SONDASI-İKİLİ	880214
ŞOK SOĞ./DONDURUCU SONDASI-TEKLİ	880213
ŞOK SOĞ./DONDURUCU SONDASI-ÜÇLÜ	880215
TEPSİ ARABASI 16GN1/1-80MM ARALIKLI	922010
TEPSİ RAFI 20GN1/1-65MM ARALIKLI	922007
UNLU MAMUL TEPSİ 16(40X60) ARABASI-201/1	922068

Electrolux air-o-chill
Şok Soğ./Dond.100kg-20GN1/1

726292



595R11800

HDBB030_Copy

2013-10-03

TEKNİK TABLO	AOFPS201CR 726292
D - Drenaj	1/2"
ED - Uzaktan elektrik bağlantısı	●
EI - Elektrik bağlantısı	400 V, 3N, 50
RI - Uzaktan soğutma ünitesi bağlantısı	●