

## Şok Soğ./Dond.70kg-10GNx2/1

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 model 70 kg'a kadar yüklemde bu performansı gösterir. Şok soğutma işleminden sonra yemeği +3 ve -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.



### 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 (Sonda kullanılan her programın ardından otomatik olarak devreye girer).
- Sonda kullanılan her programın, aktiviteleri planlamayı kolaylaştıran ARTE (Kalan Süre Tahmin İşlemcisi) özelliği vardır.
- +3°C'de saklama (Her şok soğutma programının ardından otomatik olarak devreye girer).
- Turbo soğutma: Şok soğutucu sürekli olarak istenen ısıda çalışır ve kesintisiz üretim yapılan mutfaklar için idealdir.
- Süre ya da sondaya 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/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.
- 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.
- Programın sonlanması ya da kesintiye uğraması durumunda sesli alarm devreye girer.



#### PERFORMANS

- Şok soğutma programı: 70 kg yemeği 90 dakikadan kısa sürede +90°C'den 3°C'ye indirir.
- Şok Dondurma Programı :70 kg yemeği dört saatten kısa sürede +90°C'den -18°C'ye indirir.
- Çok amaçlı iç yapı, 10 ızgara GN 2/1 (20 mm aralıklı 36 konum mevcuttur), 20 ızgara veya tepsi 600 x 400mm ve 10 ızgara veya tepsi 600 x 800 mm (20 mm aralıklı 36 konum mevcuttur)veya her biri 5 kg'lık 36 adet dondurma teknesi (y 125 x 165 x 360) için uygundur.
- Soğutma ve dondurma süreleri yemeğin miktarına, yoğunluğuna, içerdiği su oranına ve kullanılan kabın tipine bağlıdır. NF\* normlarına göre bu sayfalardaki cihazların hızlı soğutma kapasitesi 50,4 kg'dır.

#### KONSTRUKSİYON MONTAJ

- Su bağlantısı gerektirmez.
- Atık sular drenaja bağlanabileceği gibi bir konteynırda da toplanabilir.
- Montaj şeması: EQ - Eşit potansiyelli vida EH - HACCP TCA - Teknik bağlantı alanı

#### RO - Soğutucu çıkışı

- 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.
- 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; temizlik amacıyla kolayca açılıp evaporatöre ulaşılır.
- Otomatik ısıtmalı kapı çerçevesi.
- Selenoid valfler.
- 1 adet termostatik ekspansiyon valf.
- Ayakların yüksekliği 150 mm'dir.
- Opsiyonel printer (İstek üzerine entegre hale getirilebilir.)
- İsteğe bağlı olarak bilgisayar bağlantısı (RS 485).

	AOFPS102C 726105	AOFPS102CR 726109
<b>TEKNİK ÖZELLİKLER</b>		
Tip	70 kg şok dondurucu	70 kg şok dondurucu
Her çevrimde üretkenlik - kg NF normlarına göre - Şok soğutma / Şok do	50.4, 50.4	50.4, 50.4
Her çevrimde kapasite - kg İngiliz normlarına göre - Şok soğutma / Şok	70, 70	70, 70
Soğutma ünitesi	Ankastre	Uzaktan
Kontrol tipi	Elektronik	Elektronik
Termostat	Elektronik	Elektronik
Termometreler	Dijital	Dijital
Dış boyutlar - mm		
genişlik	1250	1250
derinlik/kapı açıkken	1160, 1873	1160, 1872
yükseklik	1730	1730
Kapak menteşeleri	Sol	Sol
Tepsi tipleri	600x400; 600x800; GN 2/1; Ice Cream	600x400; 600x800; GN 2/1; Ice Cream
Maks.yükleme kapasitesi - Tepsi h: 65mm - adet	10	10
Konum sayısı/aralık,mm	36, 20	36, 20
Kompresör gücü - HP	3,9;	
24 saatte defrost sayısı	3/30'	3/30'
Soğutucu gaz	R404a	R404a
Soğutucu gaz miktarı - gr.	5480	
Soğutma gücü - W	4781	9320
Evaporatör sıcaklığı - °C	-25	-10
Güç-Kw		
kurulu güç-elektirik	4.37	0.45
Net ağırlık - kg	320	290

Electrolux air-o-chill  
Şok Soğ./Dond.70kg-10GNx2/1

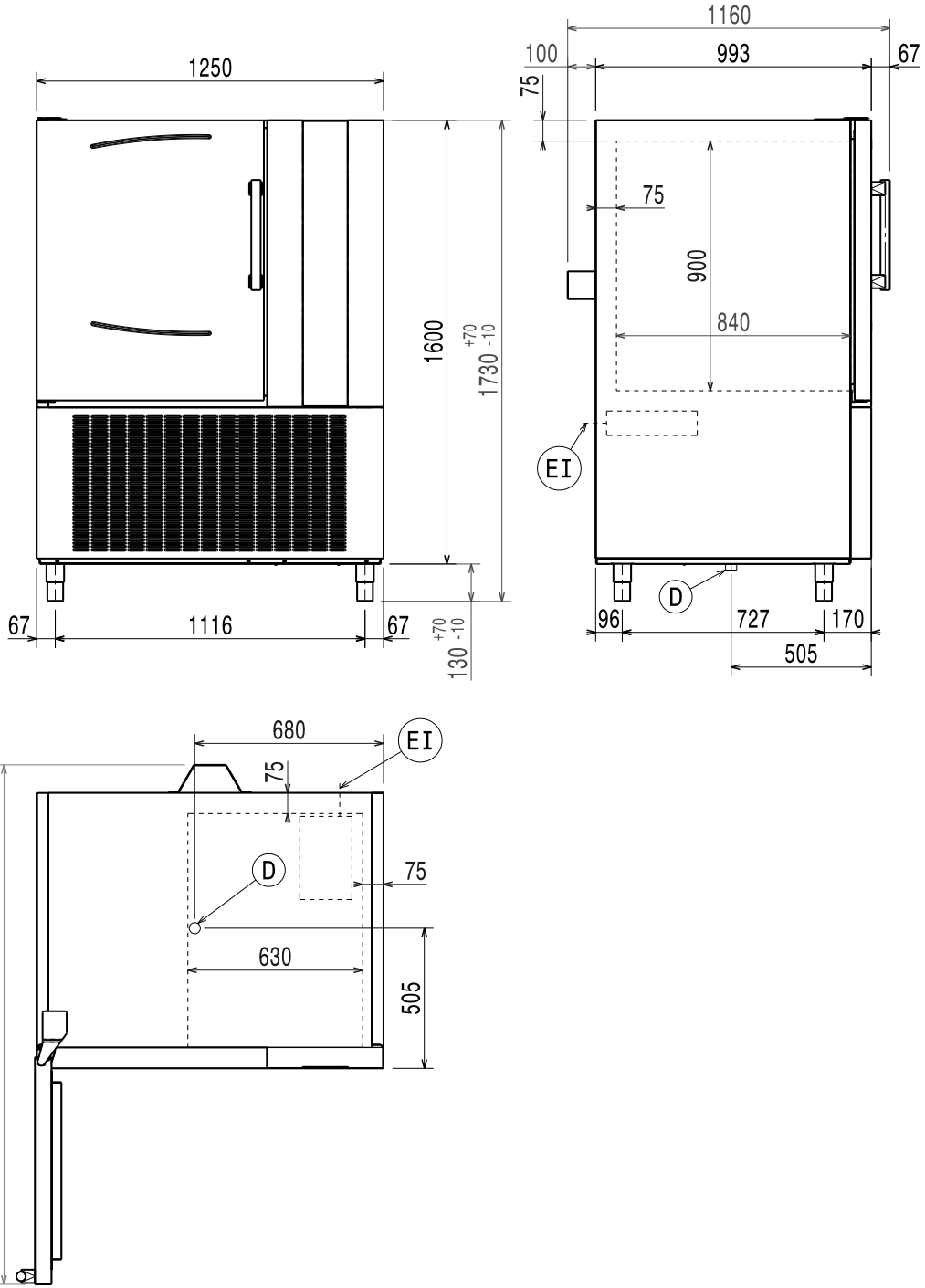
HDBB040

2013-10-03

	AOFPS102C 726105	AOFPS102CR 726109
<b>DAHİL OLAN AKSESUARLAR</b>		
ŞOK SOĞ./DONDURUCU SONDASI-3 SENSÖRLÜ	1	1
<b>AKSESUARLAR</b>		
10XGN2/1 FIRIN ARABASI	922042	922042
BASİT TİP HACCP VERSİYONU İÇİN PRİNER	881532	881532
BLAST C/DOND.70KG-US İÇİN 6TEK.KİT	880141	
İLERİ TİP HACCP KİTİ-ŞOK SOĞUTUCU İÇİN	880183	880183
MOBİL KILAVUZ RAFI (10GN2/1) SUPORTU	881029	881029
PASTRY GRID(RILSAN)600X400MM-B/CHILLERS	880294	880294
SOĞUTMA ÜNİTESİ-70KG ŞOK DONDURUCU,HAVA		880057
SOĞUTMA ÜNİTESİ-70KG ŞOK DONDURUCU,SU		880058
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
TEPSİ RAFI 10GN2/1-65MM ARALIKLI	922043	922043
TEPSİ RAFI 8GN2/1-80MM ARALIKLI	922045	922045
UNLU MAMUL TEPSİ 8(40X60) RAFI-10X2/1	922067	922067

Electrolux air-o-chill  
Şok Soğ./Dond.70kg-10GNx2/1

726105



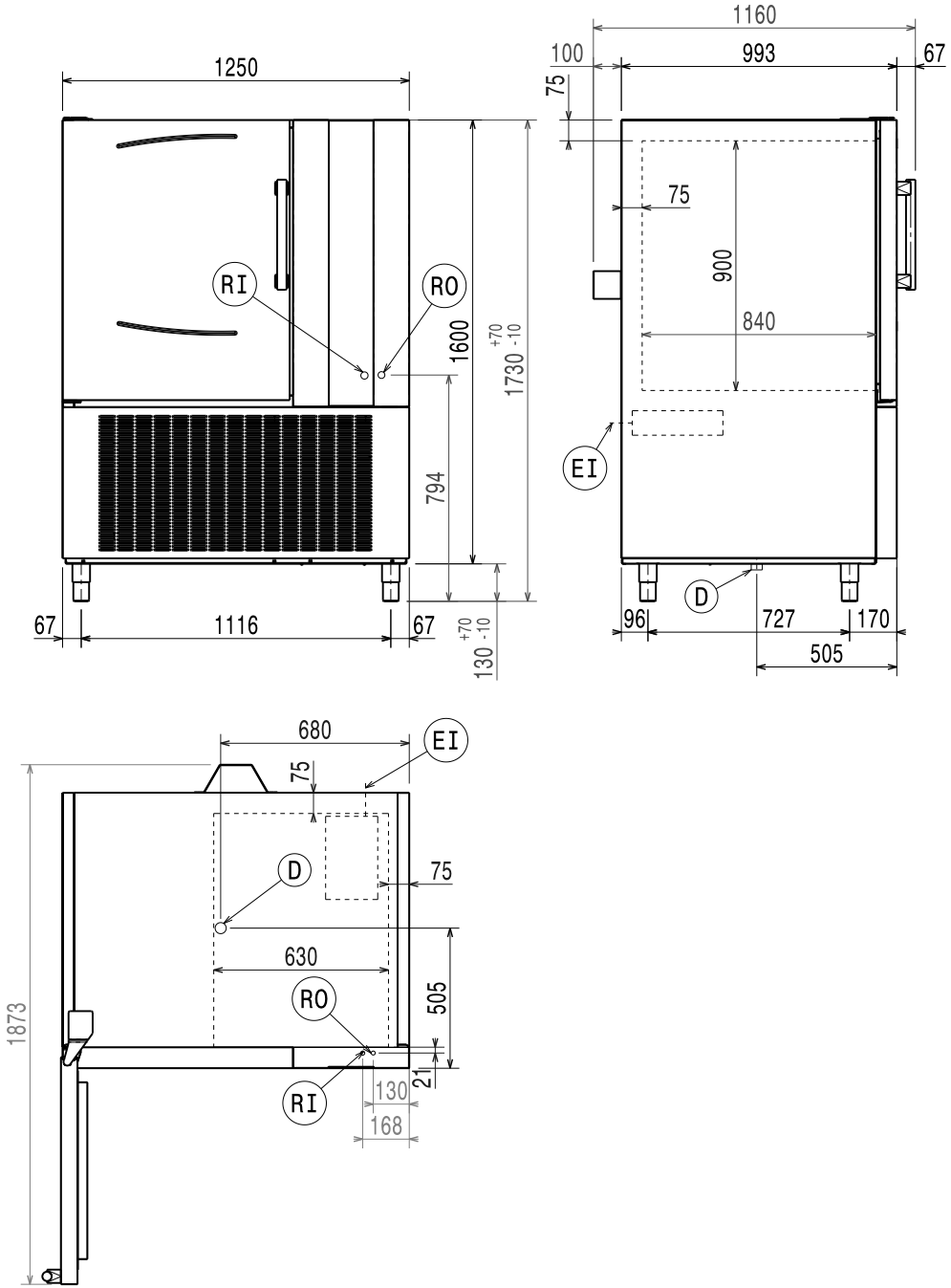
HDBB040

2013-10-03

TEKNİK TABLO	
D - Drenaj	1/2"
EI - Elektrik bağlantısı	400 V, 3N, 50

Electrolux air-o-chill  
Şok Soğ./Dond.70kg-10GNx2/1

726109



HDBB040

2013-10-03

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