


Produktbeschreibung Schockkühler

| | |
|-----------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Modell: | INFINITY 10 RAT |
| Kapazität: | 10x GN1/1 oder EN600x400mm, kompatibel zu GISI/Rationalsteamer 10xGN1/1 |
| Funktionen: | Schockkühlen und Schockgefrieren |
| Ausführung | Aussen- und Innengehäuse komplett aus Chromnickelstahl 1.4301. Alle Sichtseiten sind matt und fein geschliffen. |
| | Hygieneausführung des Kühlraumbodens zur besseren Reinigung mit verschliessbarem Kondensatwasserablauf. |
| | Einhängekonsolen in Chromnickelstahl 1.4301 kippicher und herausnehmbar. Schienenabstand 70mm für GN oder EN Norm. |
| | Isolationsstärke 60mm FCKW-frei hochdruckgeschäumt |
| Eigenkühlung: | Vertikal angeordnete Verdampfer. Lüfterrad und Verdampfer pulverbeschichtet. |
| | Gute Zugänglichkeit zur Lüftereinheit und zum Verdampfer dank schwenkbarer Lüfterblende. Lüftermotoren mit elektrischen Steckverbindungen. |
| | Über Schubladensystem leicht zugängliches Maschinenfach, mit Fettfilter zum Schutz des Kondensators vor Verschmutzung. |
| | Eingebautes, gut zugängliches Kälteaggregat zugelassen bis zu einer Umgebungstemperaturen von +43°C. |
| Steuerung: | Vorprogrammierte Prozesse für Fleisch, Fisch, Pasta, Gratiniertes, Suppen/Saucen, Obst, Gemüse und Dessert mit fließenden Übergängen von Soft- und Hardchilling zur Verhinderung von Gefrierbrand. |
| | 70 Programmplätze für eigene Programme. |
| | Separates Programm zum Auftauen. |
| | Intuitive Bedienung über ein ergonomisches, in Griff- bzw. Augenhöhe angebrachtes Bedienteil mit TOUCH SCREEN-Display. |
| | Verzögerungsfreies Anlaufen der Kühlphase bei den Prozessen verkürzt die Abkühlzeit. |
| | Steckbarer 4-Punkte Kerntemperaturfühler |
| | Alarmmeldungen für: Geöffnete Tür, defekte Temperaturfühler, Kompressorschaden, Stromausfall, Überhitzung und Hochdruck. |
| | HACCP Protokollsystem zur Hinterlegung vergangener Zyklen mit Datum, Temperatur Innenraum, Kerntemperatur, Anfangs - sowie Endzeit und Zyklusart. |
| | USB-Schnittstelle für Programmupdates und zur Speicherung der HACCP-Daten. |
| Flügeltüre: | Türanschlag rechts |
| | Selbstschließende doppelwandige Flügeltüre, komplett aus Chromnickelstahl 1.4301, FCKW-frei hochdruckgeschäumt, mit Griffleiste und gepresstem Umschlag. |
| | Wartungsfreie Scharniere aus Chromnickelstahl 1.4301. |
| | Schimmelresistente Hohlkammer-Magnetdichtung, gesteckt in Türnut, falzfrei, leicht zu reinigen und ohne Werkzeug auswechselbar. |
| | Bedienteil der Steuerung ergonomisch in die Tür eingebaut. |
| Füsse: | Füße aus Chromnickelstahl 1.4301, 150mm Höhe, verstellbar -10 / +30 mm. |
| Technische Daten | |
| Schockkühilleistung: | 40kg (+90°C / +3°C) in 90min / Zyklus |

Produktbeschreibung Schockkühler

| | |
|-----------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| Schockfrostleistung: | 28kg (+90°C / -18°C) in 240min / Zyklus |
| Abmessung außen(bxtxh): | 830x982x1795mm |
| Abmessung innen(bxtxh): | 465x770x790mm |
| Isolation: | 60mm |
| Lautstärke bei 5m Abstand: | 67.3dB |
| Kälteleistung: | 4565W -10°C VT / +45°C UT |
| | 1859W -30°C VT / +45°C UT |
| Klimaklasse: | 5 |
| Kältemittel: | R 404a 1200g |
| Anschlußwert: | 3PNE, 400V 7.4A |
| Besonderheiten: |  |