

Zchlazovače/Zmrazovače 50-50kg

Zchlazování znamená v co nejkratším čase snížit teplotu čerstvě uvařených pokrmů z +90°C na +4°C, při kterých dochází k zastavení množení bakterií. Při zmrazování je nutné snížit teplotu až na -18°C. Po skončení každého cyklu se přístroj automaticky přepne do skladovacího režimu. Zchlazenou stravu lze skladovat dle druhu až 5 dní bez ztráty chuti a vůně, nutričních hodnot a váhy, zmrazenou stravu až 3 měsíce. Vzniká tak možnost časového i místního oddělení doby přípravy a doby distribuce stravy. Lze tak najednou vyrobit pokrmy, které pak lze distribuovat v průběhu několika dní a tím výrazně šetřit náklady. Řada podélně ukládaných šokových zchlazovačů/zmrazovačů **Electrolux Air-o-chill** se sestává z modelů se zabudovanou chladicí jednotkou nebo připravených pro napojení na externí jednotku.



726305

PROVOZNÍ REŽIMY

- **"Cruise"**: zchlazovač si automaticky nastaví parametry zchlazování pro co nejrychlejší a nejlepší zchlazení (pracuje pouze se sondou).
- **Soft** zchlazování (při teplotě vzduchu v komoře -2°C).
- **Hard** zchlazování (při teplotě vzduchu v komoře -20°C).
- Šokové **zmrazení** (při teplotě vzduchu v komoře -41°C).
- Všechny cykly řízené sondou využívají funkce **ARTE** (Algorithm for Remaining Time Estimation), informující obsluhu o zbývajícím čase zchlazování pro snadné plánování jejich činností.
- **Skladování** při +3°C/-18°C (aktivuje se automaticky po skončení každého cyklu).

- Funkce **Turbo** zchlazování - nepřetržitý chod při požadované teplotě komory.
- Cyklus lze řídit dvěma způsoby - pomocí nastaveného času nebo vestavěné teplotní sondy.
- Řídící jednotka nabízí různé druhy provozních nastavení: čas/teplota na sondě podle příslušné NF a UK normy; čas/teplota na sondě upravena dle národních předpisů či požadavků zákazníka, sterilizační cyklus: UV lampy (objednávají se zvlášť), až 3 teplotní sondy (objednávají se zvlášť), automatický i manuální odtávací cyklus. Všechna nastavení jsou programovatelná.
- Standardně **3-bodová teplotní sonda** s automatickou detekcí zapáchnutí do produktu.
- Ovládací elektronický panel se 2

- velkými displeji pro odečet: času, teploty na sondě, zbývajících času, alarmových a servisních informací.
- Paměťová jednotka: 2 pro každý provozní režim, nastavení času a teploty vzduchu. Tyto programy lze změnit na speciální cykly pro výrobce zmrzliny (P1 zchladí teplotu připravované zmrzliny na -14°C, měřeno na sondě; poté se automaticky přepne na dočasnou skladovací teplotu -14°C; P2 nastaví teplotu na -36°/-40°C po neurčitou dobu a ventilátor zůstává aktivní, teplota je nastavitelná až na -40°C bez přerušování cyklu a dovoluje skladování zmrzliny po delší dobu v mrazáku).
- Všechny informace týkající se provozních režimů jsou zaznamenávány: datum, čas,

cyklus, teplota na sondě, skladovací teplota, zda program proběhl v souladu s HACCP.
• Akustický alarm při ukončení či přerušení cyklu nestandardním způsobem.

PROVOZNÍ VÝKON

• **Zchlazování** 50kg z teploty +90°C na +3°C za méně jak 90 minut, **zmrazování** 50kg z teploty +90°C na +10/-18°C. Doba zchlazování/zmrazování se může měnit v návaznosti na množství a hutnosti pokrmů, obsahu vody a druhu použité GN nádoby.
• Víceúčelová vnitřní konstrukce vhodná **pro 10 roštů GN 1/1** podélně nebo pekařské plechy 400x600mm (k dispozici 36 úrovní s roztečí po 20mm) nebo 18 vaniček na zmrzlinu po 5 kg (165x360xV125mm).

KONSTRUKCE

• Vestavěná chladicí jednotka v provedení vhodném pro okolní teploty až +32°C.
• Vnitřní a vnější konstrukce z ušlechtilé nerez oceli AISI304,

zadní vnější panel z galvanizované oceli.

- Polyuretanová izolační pěnová výplň 60mm.
- Komora s oblými vnitřními rohy.
- Dveře s vyjímatelným magnetickým těsněním s hygienickým designem.
- Motory a ventilátor v provedení IPX20 (chráněno proti stříkající vodě).
- Výparník opatřen protikorozní úpravou zvyšující spolehlivost a životnost.
- Kryt s ventilátorem na pantech pro snadný přístup/čištění výparníku.
- Automaticky vyhřívaný rám dveří.
- Odtávání horkým plynem.
- Solenoidové ventily.
- 1 termostatický expanzní ventil.
- Nohy 150mm s možností výškové stavitelnosti -15/+80 mm).
- Možnost externí tiskárny (objednává se zvlášť).
- Možnost napojení na PC napojení, rozhraní RS485 (objednává se zvlášť).

INSTALACE

• Nevyžaduje žádné napojení na

vodu. Odpad komory lze napojit na odpad nebo svést do nádoby.

• Modely se zabudovaným chladicím agregátem nebo v provedení pro napojení na externí chladicí jednotku (objednává se zvlášť).

ZAVÁŽECÍ KLEC

• Model je kompatibilní s klecí air-o-steam konvektomatů pro 10 GN1/1.

PŘÁTELSKÁ K ŽIVOTNÍMU PROSTŘEDÍ

• Polyuretanová izolační pěnová výplň 60mm a hnací plyn cyklopentan zaručují dlouhodobě vynikající izolační vlastnosti při 100% ochraně životního prostředí.
• Chladicí médium R404a, CFC/HCFC free.
• Konstruovány a vyráběny v závodě s ISO9001 a ISO14001 certifikáty. Odpovídají EN a ČSN a jsou opatřeny značkou CE.

	AOFPS101C 726305	AOFPS101CR 726307
TECHNICKÉ ÚDAJE		
Typ	Zchlazovač/Zmrazovač	Zchlazovač/Zmrazovač
Kapacita na cyklus - kg		
NF předpisy	36, 36	36, 36
UK předpisy	50, 50	50, 50
Brutto kapacita (D.I.N.8952) - l	560	560
Chladicí jednotka	Zabudov.	Remote
Termostat	Elektronický	Elektronický
Teploměr	Digitál	Digitál
Vnější rozměry - mm		
šířka	895	895
hloubka/při otevřených dveřích	1007, 1379	1007
výška	1730	1730
Dveřní závěs	vlevo	vlevo
Typ nádob	600x400; GN 1/1; Ice Cream	600x400; GN 1/1; Ice Cream
Max. kapacita - nádoby H=65 mm - ks	10	10
Počet vsunů/s roztečí, mm	36, 20	36, 20
Výkon kompresoru - HP	2.9	;
Typ chladiva	R404a	R404a
Příkon - kW		
instalovaný -elektrický	4.256	0.42
Hladina hluku - dBA	72.3	64
Netto váha - kg	240	220
Napětí	400 V, 3N, 50	230 V, 1N, 50

**Electrolux chlazení - air-o-chill
Zchlazovače/Zmrazovače 50-50kg**

HDBB020

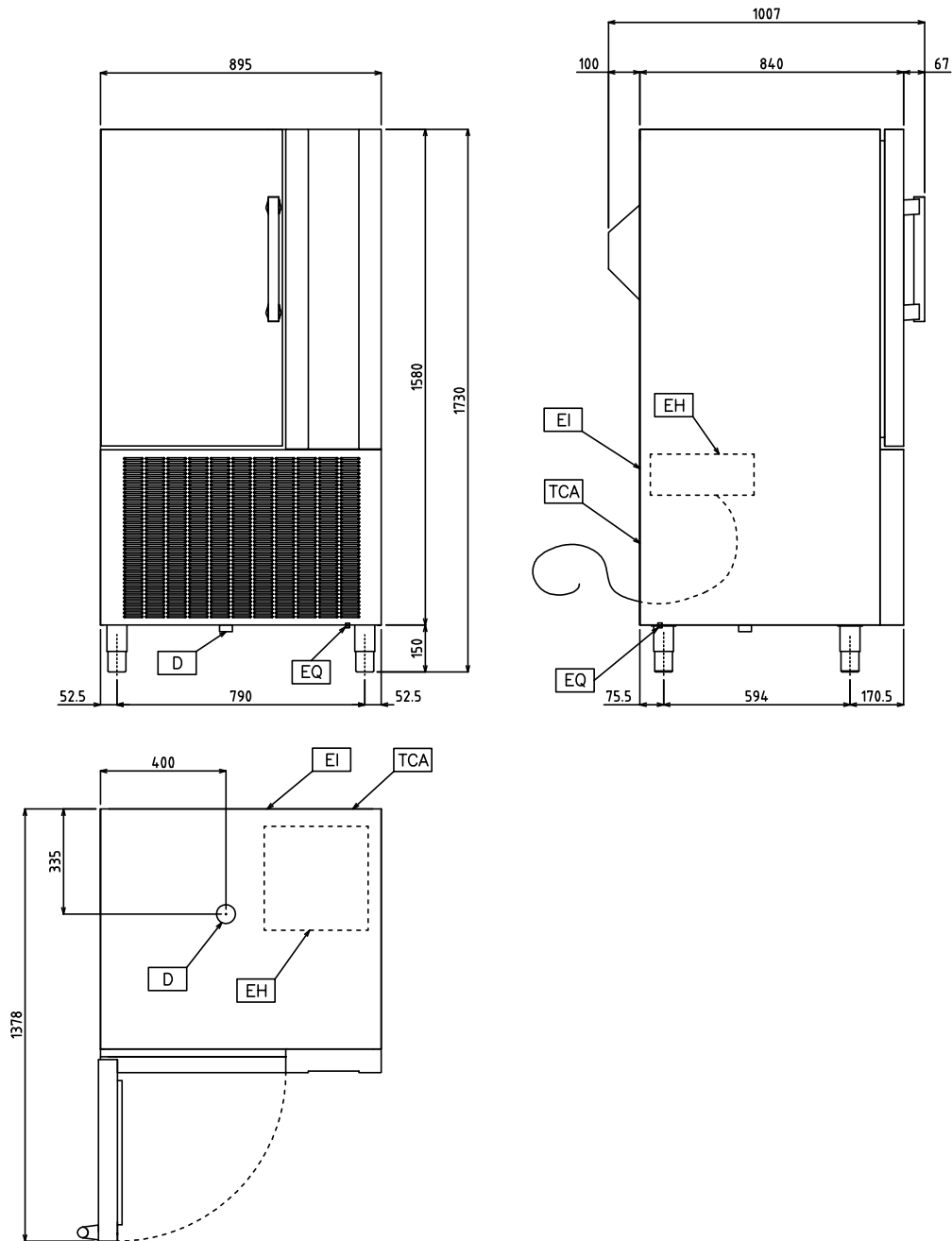
2010-07-27

	AOFPS101C 726305	AOFPS101CR 726307
PŘÍSLUŠENSTVÍ V CENĚ		
SADA 3-BODOVÉ TEPLIT.SONDY PRO BC/BCF LW	1	1
SADA 5 VODICÍCH LIŠT-6&10GN1/1 BCF PODĚL	2	2
EXTRA PŘÍSLUŠENSTVÍ		
BANKETOVÁ KLEC PRO 10x1/1 - 30 TALÍŘŮ	922015	922015
CHLAD.JEDNOTKA-BCF 50KG PODÉLNĚ,VODA		880033
CHLAD.JEDNOTKA-BCF 50KG PODÉLNĚ,VZDUCH		880030
HACCP SOFTWARE EKIS	922166	922166
KLEC NA PEKAŘ. PLECHY 8X(400x600)-80MM	922066	922066
POLICE ROŠTOVÁ "RILSAN" GN1/1	881061	881061
ROŠT - GN 1/1, SADA 2 KUSŮ	921101	921101
SADA 1-BODOVÉ TEPLIT.SONDY PRO BC/BCF LW	880213	880213
SADA 2 JEDNOBOD.TEPLIT.SOND K BC/BCF LW		880214
SADA 3 JEDNOBOD.TEPLIT.SOND K BC/BCF LW		880215
SADA 3-BODOVÉ TEPLIT.SONDY PRO BC/BCF LW	880212	880212
SADA 4 KOLEČEK-ZCHLAZOVAČE/ZMRAZOVAČE	880111	
SADA 5 VODICÍCH LIŠT-6&10GN1/1 BCF PODĚL	880087	880087
SADA HACCP ADVANCED PRO BC/BCF LW+CW	880183	880183
TISKÁRNA PRO HACCP - BASIC	881532	881532
VNITŘNÍ VEDENÍ KLECE-50KG BC/BCF 10GN1/1	881028	881028
ZAVÁŽECÍ KLEC, 10x1/1, 65MM, PODÉLNÁ	922006	922006
ZAVÁŽECÍ KLEC, 8x1/1, 80MM, PODÉLNÁ	922009	922009
ZAVÁŽECÍ VOZÍK PRO KLECE 6&10x1/1GN	922004	922004

Technické změny vyhrazeny

Electrolux chlazení - air-o-chill
Zchlazovače/Zmrazovače 50-50kg

726305



AOFP5101C 726305	
LEGENDA	
D - Odpad	1/2"
EH - HACCP	●
EI - Elektrické napojení	400 V, 3N, 50
EQ - Zemní šroub	●
TCA - Technický napojovací prostor	●

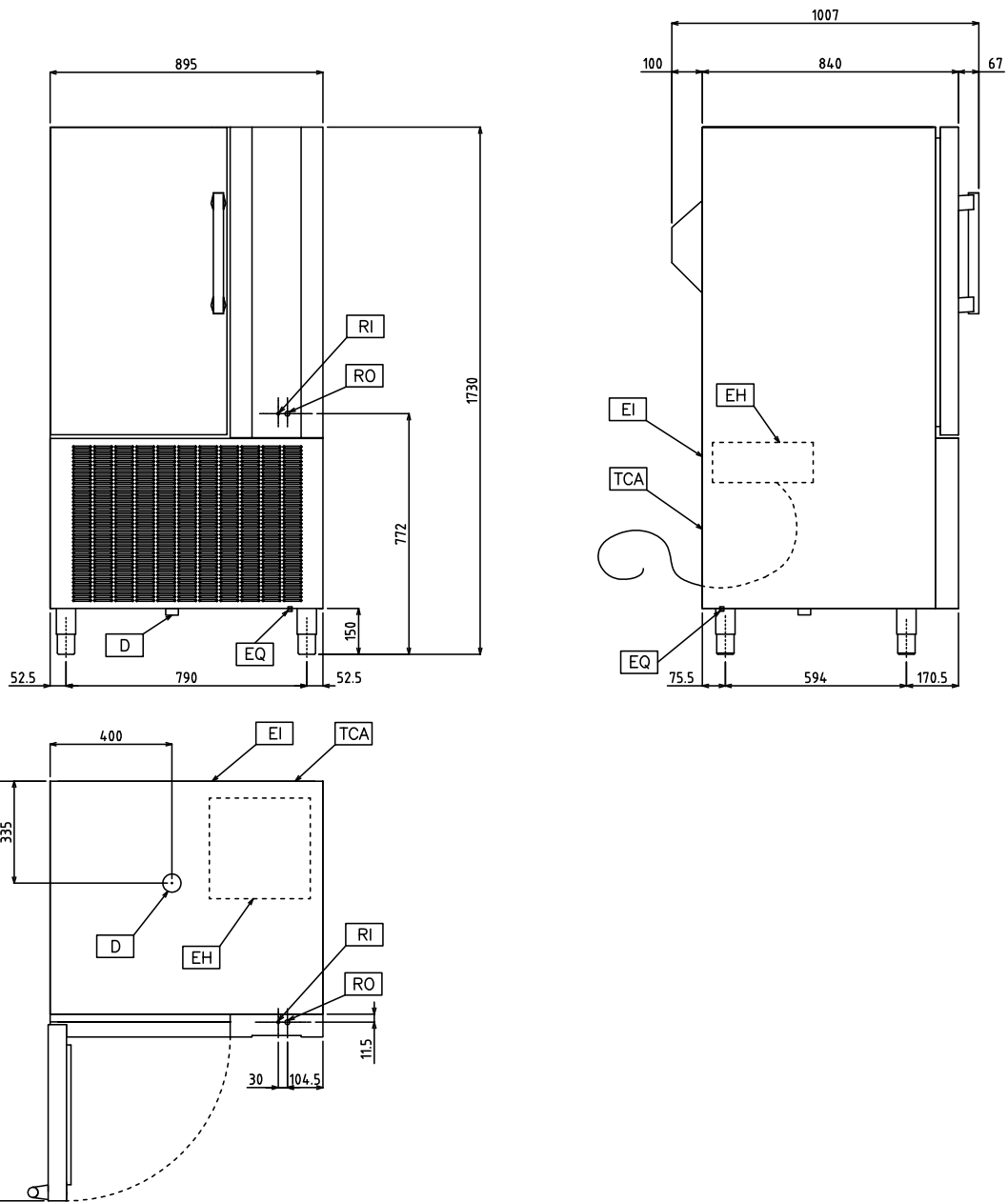
HDBB020

2010-07-27

Technické změny vyhrazeny

Electrolux chlazení - air-o-chill
Zchlazovače/Zmrazovače 50-50kg

726307



LEGENDA		AOFPS101CR 726307
D - Odpad		1/2"
ED - Vnější el.připojení		●
EH - HACCP		●
EI - Elektrické napojení		230 V, 1N, 50
EQ - Zemní šroub		●
RI - Napojení externího agregátu		●
RO - Chladivo výstup		●
TCA - Technický napojovací prostor		●

HDBB020

2010-07-27

Technické změny vyzrazeny