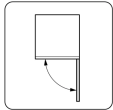


ZOE161BA-R290

SCHNELLKÜHLER FÜR KLEINE, MITTELGROSSE GASTRONOMIE UND KONДИТОРЕІ. BOOSTED
VERSION.KAPAZITÄT BLECHE 16 x GN 1/1 - 16 x EN1 (600 x 400). LUFTGEKÜHLTE EINHEIT - GAS R290.



BEQUEM, EINFACH, PRAKTISCH

Die Schrankmodelle verfügen über eine praktische Steuerschnittstelle, die sich an der Tür befindet. Alle Funktionen werden über kapazitive Digitaltasten angewählt und die eingestellten und gemessenen Werte der Daten werden auf einem 5-Zoll-Farbgrafikdisplay angezeigt. Das Display zeigt in Echtzeit: Innentemperatur, Restzeit, Zyklusart. Visuelle und akustische Signale am Ende des Prozesses, sodass keine ständige Überwachung erforderlich ist.

Die Eigenschaften



SCHNELLKÜHLEN. VON +90 / +3°C

Der Schnellkühlprozess führt zu einem Temperaturschock des Produkts, der dem Wachstum von Bakterien, die für den Produktverderb verantwortlich sind, entgegenwirkt.



Ökologische Kältemittel

Ökologische Kältemittel R290



SPEISEEISHÄRTUNG

Die Dauerzyklus-Funktion wird hauptsächlich in der Speiseeis- und Konditoreibranche verwendet, um den zu verarbeitenden Produkten einen "Temperaturschock" zu geben.



AUFWÄRMEN MIT KERNFÜHLER

Praktische Lösung, um die Nadel der Kernsonde nach einem Zyklus des schnellen Schockfrostens auf -18° C zu entnehmen.



STERILOX

Die Zelle kann anhand der Verwendung des praktischen Sterilisators (Zubehör), der in das Innere einzusetzen ist, sterilisiert werden.



SCHOCKFROSTEN. VON +90 / -18°C

Zelle eine Temperatur von -40 °C. So bilden sich Mikrokristalle, die strukturellen Eigenschaften des Produkts nicht beschädigen.



REZEPTE

Über das Menü können bis zu 99 Schnellkühlprogramme erstellt und gespeichert werden, um verschiedene Arten von Speisen zu behandeln (z. B. rotes Fleisch, Cremes usw.).



HACCP

Die Lebensmittelsicherheit der servierten Speisen wird durch die Spitzentechnologie garantiert, die ein Gerät in voller Übereinstimmung mit den strengsten HACCP-Normen entwickelt hat.



VORKÜHLEN

Spezielles Programm für diese nützliche Funktion vor dem Starten eines Schnellkühl- oder Schockfrostszyklus.

Kapazität

Kapazität	16 x GN 1/1		
	16 x EN1 (600 x 400)		
Achsabstand	mm	73	2.9
Anzahl der Pfannen - h 20		28	
Achsabstand des Pfannen - h 20	mm	36.5	1.4
Anzahl der Pfannen - h 40		18	
Achsabstand des Pfannen - h 40	mm	54.75	2.2
Anzahl der Pfannen - h 65		14	
Achsabstand des Pfannen - h 65	mm	73	2.9
Min. Einschubabstand	mm	18.25	0.7

Maße

Breite	mm	790	31.1
Tiefe	mm	870	34.3
Höhe	mm	1960	77.2
Breite der Verpackung	mm	830	32.7
Verpackungstiefe	mm	970	38.2
Höhe der Verpackung	mm	2110	83.1
Nettogewicht	kg	210	463.1
Bruttogewicht	kg	250	551.3
Volumen	m3	1.35	47.7
Verpackungsvolumen	m3	1.7	60.0
Nutzbare innere Breite	mm	670	26.4
Innere Tiefe	mm	450	17.7
PU-Isolierung - Stärke	mm	60	2.4

Technische Daten

Arbeitstemperatur	°C	+3 / -40 °C	NaN
Motor		An Bord	
Typ Kühlung		Luft	
Klimaklasse		5	
GWP - Global Warming Potential		3	
Kühlmittel - Typ		R290	
Kühlmittel - Menge	g	2 x 150	

Versorgung

Versorgungsspannung		3N-AC 400 V	
Elektrische Absorption	A	8,1	
Frequenz	Hz	50	
Elektrische Gesamtleistung	kW	3,196	
Kühlleistung *	kW	2,690	

Kühlleistung

Kapazität Schock-Kühlung in 90' +90 / +3°C	kg	80	lbs	176.4
Kapazität Schock-Gefrierung in 240' +90 / -18°C	kg	55	lbs	121.3
Kapazität Schock-Kühlung in 120' +65 / +10°C - BC-Norm ISO 22042	kg	75	lbs	165.4
Kapazität Schock-Gefrierung in 270' +65 / -18°C - BF-Norm ISO 22042	kg	45	lbs	99.2
Schock-Kühlung Zykluszeit - BC-Norm ISO 22042	min	118		
Schock-Gefrierung Zykluszeit - BF-Norm ISO 22042	min	269		
Energieverbrauch bei Schock-Kühlung - BC-Norm ISO 22042	kW h / kg	0.077		
Energieverbrauch bei Schock-Gefrierung BF-Norm ISO 22042	kW h / kg	0.246		

Hydraulikanschluss

Ablauf - ø	mm	1/2"	inch	NaN
------------	----	------	------	-----

Emissionen

Lärm	db	< 70		
------	----	------	--	--

* Kühlung: Verdampfungstemperatur -10°C / Kondensationstemperatur +45°C || Tiefkühlung: Verdampfungstemperatur -25°C / Kondensationstemperatur +45°C.

Sonderspannungen und Frequenzen auf Anfrage

TS-ZO161BA-B	3-AC 208/230 V - 60 Hz
TS-ZO161BA-C	3N-AC 360/400 V - 60 Hz

NUTZUNGSMODEN

- Positive Abschwächung +90 / +3°C am Kern SOFT und HARD
- Lagerung bei +3°C am Ende des Zyklus
- Schnelles Gefrieren +90 / -18°C am Kern SOFT und HARD
- Lagerung bei -18°C am Ende des Zyklus
- Dauerzyklus zur Speiseeishärtung

KONTROLLGERÄTE

- Visualisierung der Alarmer.
- Kontaktschalter zum Unterbrechen der Ventilation beim Öffnen der Tür

KONSTRUKTIONSMERKMALE

- Einteilige Konstruktion.
- Eingeschlossener, geformter Innenboden.
- Stark belüfteter Verdampfer für maximale Kühleffizienz
- Verdampferschlange aus Kupfer-Aluminium, kataphoretisch lackiert
- Ökologische Kältemittel R290
- Vollkommen strahlungssichere Innenverkleidung aus Edelstahl AISI 304 18/10.
- Außenseiten, Top und Türe aus Edelstahl Aisi 304
- Abnehmbare Führungshalterungen aus Edelstahl AISI 304 18/10
- Heizwiderstand gegen Kondensation, der sich an der Tür unter der Dichtung befindet.
- Ergonomischer Griff an der gesamten Länge und magnetische Dichtungen an den 4 Seiten der Tür.
- Elektroventilatoren mit Rückfluss auf das Produkt.

FUNKTIONSWEISE

- Vorkühlung
- Sterilisation mit Sterilox (Zubehör)
- Manuelle Abtauung
- 5-Zoll-TouchScreendisplay
- Digitale Steuerung mit Display zur Anzeige der eingestellten und effektiven Werte
- Nr. 99 selbst gestaltbare Programme für die eigenen Rezepte
- USB-Anschluss zum Herunterladen von HACCP-Daten (optional)

REINIGUNG UND WARTUNG

- Einfache Reinigung gemäß den Hygienevorschriften UNI EN 14159.
- Einfache Reinigung und hygienische Sicherheit durch den aufklappbaren Verdampfer.

INSTALLATION UND UMGEBUNG

- Wiederverwertbare Verpackung
- Zertifizierung von Qualität ISO 9001 / Sicherheit ISO 45001 / Umwelt ISO 14001.

VERFLÜSSIGEREINHEIT

- Tropikalisierung (43°C Raumtemperatur)
- Verdampfungssatz aus Kupfer-Aluminium mit Flügelrädern aus Aluminium mit hoher Wärmeleistung.
- Luftgekühlte Verflüssigereinheit

SERIENAUSSTATTUNG

- Vorheizbare Kernsonde, mit 1 Messpunkt
- Abnehmbare Führungshalterungen aus Edelstahl AISI 304 18/10
- 16x Paare Herausnehmbare Doppelstegschienen aus Edelstahl mit Kippschutzsystem

OPTIONEN BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN

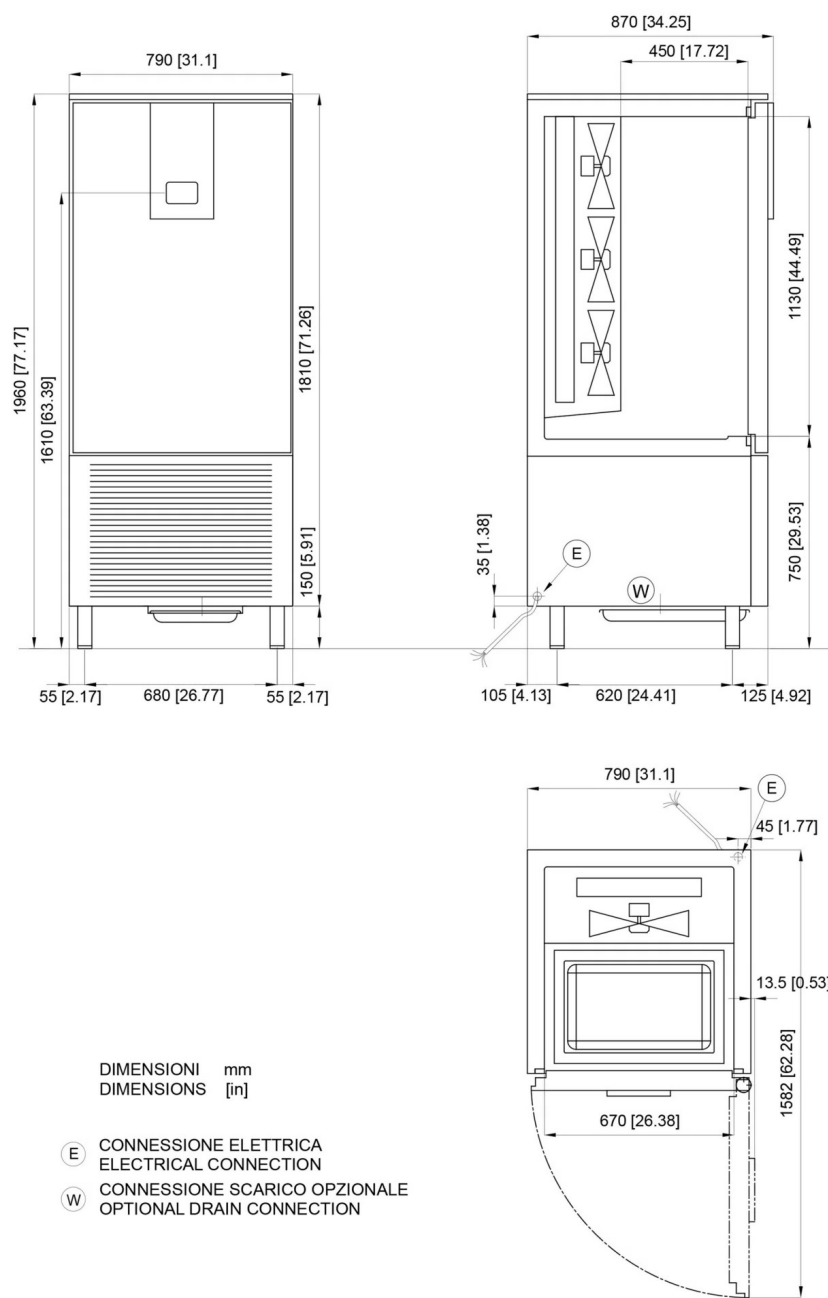
SZUSB: Mehrpreis für USB Anschluss

SRTZ84: Rädersatz (4 Stk) 2 mit Bremse. Ø 125 mm / h = 155 mm

MKN161B: Schiffsausführung - Lebensmittel-Zone komplett aus Crni-AISI 304, Geflanschte Füße, Einhängegestell mit Kippschut

CA-161: Verpackung in Holzkisten

ICEK-161: Eiscreme-Set - 7 Schienenpaare + 7 GN 1/1 Roste



Die in diesem Dokument angegebenen Daten gelten als verbindlich. Das Unternehmen behält sich das Recht vor, jederzeit ohne vorherige Ankündigung Änderungen vorzunehmen