

**KOMBINIERTE  
SCHNELLKÜHLER - SCHOCKFROSTER  
AM FUSS**

**Serie "Touch Screen 7"**

**MX 55-20 A TS7    SXP 30 A TS7**



**Kurze Beschreibung**

- Regelung mit Touch-Bedienelementen, Einbau in die Tür.
- Aussen- und Innenverkleidung aus Edelstahl 18-10.
- Oberseite und Rückseite aus Edelstahl 18-10, Boden aus verzinktem Stahl.
- Schwenkverschluss mit automatischem Türschliesser; bei einem Öffnungswinkel von 90° bleibt die Tür geöffnet. Türanschlag rechts (Änderung auf Anfrage möglich).
- Türfeststeller zur Verhinderung des Entstehens unangenehmer Gerüche während einer Nichtbenutzung.
- Füße aus Edelstahl, 150 mm, höhenverstellbar bis 180 mm.
- Frontrahmen mit einer Vorrichtung zur Kondensationsverhinderung.
- Schalenbaukonstruktion mit Isolierung durch eingespritzten Polyurethanschaum, über die gesamte Höhe der Seitenwände.
- Isolierung durch eingespritzten Polyurethanschaum, Dicke 60 mm, FCKW, HFCKW und HFKW-frei.
- Abflusstropfen und leicht abgeschrägter Boden des Kühlers für Wasserabfluss.
- Spezial gegen Nagetiere behandeltes hinten Rost über dem Fach des Kühlaggregats.

**Haupteigenschaften**

**KAPAZITÄTEN\***

| MODELLE               | SCHNELLKÜHLEN<br>+63 bis +10 °C<br>Kerntemperatur<br>in weniger<br>als 110 min | SCHOCKFROSTEN<br>+63 bis -18 °C Kerntemperatur<br>in Weniger als 4 Std 30 Min<br><b>ODER</b><br>+20 bis -18 °C Kerntemp. |
|-----------------------|--|--|
| <b>MX 55-20 A TS7</b> | 55 kg  | 20 kg  |
| <b>SXP 30 A TS7</b>   | /  | 9 kg/Std   |

\* Diese Kapazitäten dienen der Auswahl des geeigneten Geräts. Zu genauen Leistungsangaben, siehe den nachstehenden Abschnitt "Leistungskapazitäten beladen".

**ELEKTRONISCHE REGELUNG**

- Arbeitsfreundlicher 7" Touchscreen.
- Große kapazitive Tasten zur intuitiven Verwendung der unterschiedlichen Funktionen.
- Hauptfunktionen:
  - Sofortstart des Schnellkühlens bzw. Schockfrostens.
  - Schnellkühlen oder Schockfrostern mit möglicher Änderung des Modus zwischen Einstechfühler und Uhr und der Stufe zwischen Hard und Soft.
  - Mögliche Speicherung von bis zu 40 benutzerdefinierten Zyklen.
  - Manuelles Abtauen mit automatischer Regelung der Abtaudauer.
- Hilfsfunktionen:
  - Vorkühlen, Eiscreme härtung, Trocknung über Umluft, Sterilisation von rohem Fisch, Auftauen (modellabhängig), Zyklen mit Mehrfach-Zeitsteuerung, Zyklen mit personalisierbaren Mehrfachphasen.
  - Optionen: UV-Sterilisation (modellabhängig), Zyklen mit Mehrfachfühler.
- Mögliche Änderung der Betriebseinstellungen.
- Stopp der Belüftung beim Öffnen der Tür.
- Belüftungsreduzierung nach dem Zyklus.
- Aufrechterhaltung der (einstellbaren) Temperatur nach dem Zyklus.
- Akustische Anzeige des Zyklusbeginns.
- Akustische und optische Anzeige des Zyklusendes mit möglicher Fernübertragung (je nach Konfiguration).
- Akustische und optische Alarmanzeige mit möglicher Fernübertragung (je nach Konfiguration).
- Möglichkeit zur Fernübertragung eines Stopps bei Beendigung des Zyklus (je nach Konfiguration).
- Anzeige der Temperatur in °C oder °F.
- Möglichkeit zum Sprachwechsel für die Schnittstelle (7 Sprachen).
- Speichern der HACCP-Alarme.
- Geschütztes Wartungsniveau (+ Diagnose des Gerätezustands).
- Speichern der HACCP-Daten (Option).
- Möglichkeit zu einer MODBUS-Verbindung (RS485).

## FRIGIFÜHLER MIT MEHREREN MESSPUNKTEN

- Bestehend aus einem Messfühler zum Einstechen aus Edelstahl 304 L, mit 3 Messstellen. Durch die Anzahl der Messstellen wird das Wärmezentrum des Produktes leicht gefunden.
- Der Frigifühler stellt sicher:
  - die Anzeige der Kerntemperatur mit Hilfe ihrer "intelligenten" Vorgehensweise mit 3 Messpunkten,
  - die automatische Beendigung des Zyklus, sobald die Kerntemperatur erreicht ist.
- Kalibrieren des Frigifühlers über die elektronische Regelung.

## KÜHLEINHEIT

- Luft gekühltes Kühlaggregat.
- Hermetisch geschlossener Kühlverdichter, Leistung 1,5 PS.
- Flüssiges Kältemittel R452A (1,8 kg).
- Kühlverdampfer mit Korrosionsschutzbehandlung und thermostatischem Expansionsventil ausgestattet mit einem M.O.P. -20 °C.
- Zwei Gebläse mit 300 mm Durchmesser mit Gitter aus Edelstahl, auf einem schwenkbaren Halter aus Edelstahl angebracht, wodurch die Reinigung erleichtert wird.
- Abtauen durch forcierte Gebläseinstellung (Abtauen bei offener Tür, außer bei Option Auftauen), mit manueller Auslösung und automatischer Abschaltung.

## HYGIENE

- Einfache Reinigung.
- Boden ohne Schwelle.
- Abgerundete Innenwinkel (Radius 12 mm).
- Innenausstattung leicht demontierbar ohne Werkzeug.
- Magnetische Türdichtungen, Breite 33 mm mit einem abgerundetem Spezialprofil, schmutzabweisend und stossfest, ohne Werkzeug demontierbar.
- Wasserdichte Bedientafel.
- Entspricht den geltenden Normen.

## AUSSTATTUNG

- Höhenverstellbare Schienen für Abstände von 35 mm.
- Maximale Anzahl der Ebenen: 30 in Abständen von 35 mm, 15 in Abständen von 70 mm.

### MX 55-20 A TS7

- 15 Schienenpaare, "U"-Typ für Gitter und Becken 530 x 325 (GN 1/1).
- Umbausatz Halterung Zahnstangenholm für Ausstattung mit Aufnahme von Gittern und Platten 600 x 400 (nur 600 x 400).

### SXP 30 A TS7

- 15 Schienenpaare, "L"-Typ für Gitter und Platten 600 x 400.

## LEISTUNGSKAPAZITÄTEN BELADEN

### MX 55-20 A TS7 - GN 1/1 (530 x 325)

- 55 kg von +64,5 bis +8,5 °C Kerntemperatur in 2 Std,<sup>(1)</sup>
- 34 kg von +64,5 bis +8,5 °C Kerntemperatur in 2 Std,<sup>(2)</sup>
- 35 kg von +64,5 bis +8,5 °C Kerntemperatur in 90 Min,<sup>(1)</sup>
- 20 kg von +64,5 bis -19,5 °C Kerntemperatur in 4 Std 50 Min,<sup>(1)</sup>
- 15 kg von +64,5 bis -19,5 °C Kerntemperatur in 4 Std 50 Min.<sup>(2)</sup>

Die Kapazitäten werden nach AFNOR ACD40-003 "GERÄTE FÜR GEMEINSCHAFTSKÜCHEN - KÜHLGERÄT ..." angegeben mit:

<sup>(1)</sup> 2,4 kg Püree je Schale GN 1/2 ohne Deckel (4,8 kg max. pro Ebene),

<sup>(2)</sup> 1,8 kg Püree je Schale GN 1/2 mit Deckel (3,6 kg max. pro Ebene).

### SXP 30 A TS7 - 600 x 400

- 9 kg/Std von +20 bis -18 °C Kerntemperatur.

Leichtes Feingebäck 55 g.

## VORSCHRIFTEN

### Stromversorgung

Die Stromversorgung hat den geltenden Bestimmungen zu entsprechen. Wir empfehlen, einen omnipolaren Überlastschalter vorzusehen, der mit einer Differentialschaltung verbunden ist (Max. 30 mA) mit Steckdose 16 A.

- Spannung: 1 P 230 V + Erdleiter.
- Frequenz: 50 Hz.
- Installierte Leistung: 2480 W.
- Durchschnittlicher Energieverbrauch:
  - Kühlungszyklus: 2,6 kWh,
  - Schockfrostzyklus: 6,2 kWh.
- Das Gerät wird mit einem 3 m langen Kabel geliefert (ohne Anschlussstecker).

### Ablauf des Abtauwassers

Ein Wasserabfluss mit Siphon ist vorzusehen.

### Aufstellung

Erforderlich sind

- Einer Raum ausreichend beleuchtet und gelüftet.
- Mittlere Wärmeabgabe während des Zyklus für eine Ausführung mit eingebautem Kühlaggregat: 2,6 kW.
- Die Umgebungstemperatur muss unter Berücksichtigung der Wärmeabgabe des Geräts zwischen +15 °C und +32 °C liegen. Räume mit Temperaturen über +32 °C belüften.
- Mindestabstand von 70 mm um das Gerät.
- Hitzequellen in der Nähe sind zu vermeiden (Kochgeräte, usw.) sowie starkes bzw. ständiges Sonnenlicht.

### Nettogewicht

150 kg

## Hinweise zur Aufstellung

## SONDERAUSSTATTUNGEN UND ZUBEHÖR



### USB-Speicher.

Speicherkapazität: 1 Monat. Anlegen von .csv Datei, die auf den mitgelieferten USB-Stick übertragen werden könnt. USB-Anschluss auf der Vorderseite mit wasserdichter Schutzkappe. Lesen der Daten auf einem PC über den USB-Stick und ein Tabellenprogramm vom Typ Excel®. Montage und Kabelanschlüsse in der Fabrik.

### Innenaustattung, gemischt, für gleichzeitige Nutzung der Gitter GN 1/1 und Konditorplatten 600 x 400 mit "S"-Typ Schienen, Doppelformat.

Die Becken Gastronorm müssen auf Gitter gestellt werden.

### Satz zu 4 Rollen aus Edelstahl 18-10, Durchmesser 80 mm, wovon 2 mit Bremsen. Nur bei Ausführungen mit eingebautem Kühlaggregat.

### UV-Lampe zur Desinfizierung der Luft.

### Funktion Auftauen.

3 Auftaustufen je nach Beladung, anschließende Aufrechterhaltung der Konservierungstemperatur.

### Regelantrieb für das Gebläse des Verdampfers.

### "Pump down"-Betrieb des Kompressors für Modellen mit eingebautem Kühlaggregat.

### Gerät ohne Kühlaggregat.

Regelungsgesteuertes Elektroventil für Flüssigkeiten (auf dem Gerät angebrachtes Elektroventil).

Folgende Punkte sind noch vorzusehen:

- komplettes Fernkühlaggregat mit "pump down"-Regelung,
- notwendige Kälteleistung in der Senkrechten des Geräts zur Wahl eines unabhängigen Kühlferraggregats: 530/1410/1950 W für entsprechende Verdampfungstemperaturen von -40/-20/-10 °C,

Überhitze Saugseite 10 °K und Unterkühlung 3 °K (gewählte Einstellung des Kühlaggregats, kein wirklicher Betrieb). Betriebsbereich des Kühlaggregats: -10 °C bis -45 °C. Umgebungstemperatur des zu bestimmenden Kühlaggregats je nach Position und Installation. Die Kälteleistung des Kühlaggregats muss über den nachstehenden Werten liegen. Der Druckabfall muss in den Kälteleitungen bei der Auswahl des Fernkühlaggregats berücksichtigt werden.

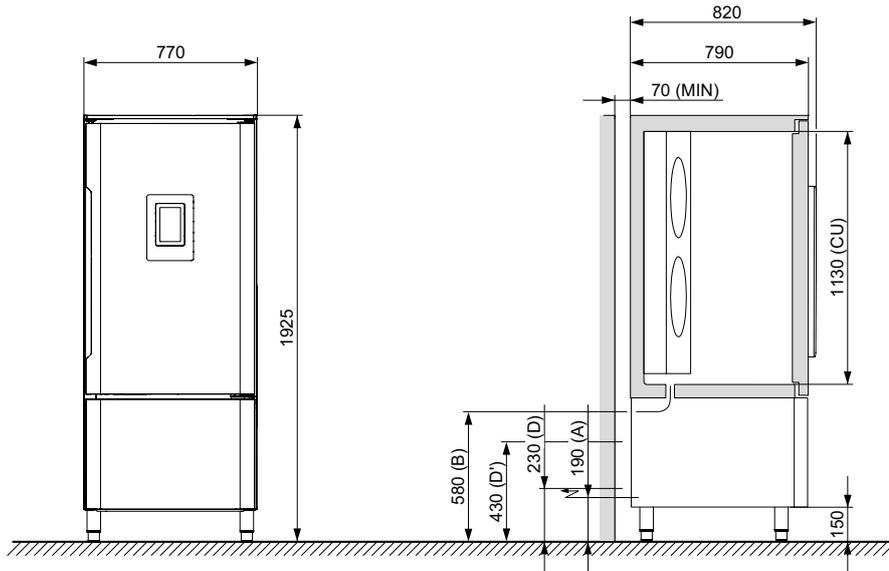
- Spannung: einphasig 230 V + Erdleiter 50 Hz,
- installierte elektrische Leistung in der Senkrechten des Geräts: 580 W,
- Durchschnittlicher Energieverbrauch:
  - Kühlungszyklus: 1,2 kWh,
  - Schockfrostzyklus: 2,6 kWh.

### Kältemittel R448A / R449A für Modelle ohne Kühlaggregat. Andere Kältemittel (CO2 usw.) auf Anfrage.

### Schienenpaare aus Edelstahl 18-10 (L. 382 mm). "U"-Typ für Gitter und Becken GN 1/1 (MX 55-20 A TS7). "L"-Typ für Gitter und Konditorplatten 600 x 400 (SXP 30 A TS7).

### Drahtgitter aus Edelstahl 18-10, GN 1/1 (530 x 325) und 600 x 400.

### Andere Spannungen und Frequenzen (auf Anfrage).



- (M1) MX 55-20 A TS7
- (M2) SXP 30 A TS7
- (A) Stromversorgung
- (B) Abfluss des Abtauwassers

- (SG) Ohne Kühlaggregat
- (D) Flüssigkeitsleitung 3/8"
- (D') Absaugleitung 5/8"
- (CU) Nützlich
- (MIN) Minimum

