

**SPEZIALE SCHNELLKÜHLER FÜR
OFENLADEVORRICHTUNG
UND OFENHORDEN**

Serie "Touch Screen 7"

MX 65c A TS7

Ofenhorden 20 Ebenen, GN 1/1



Kurze Beschreibung

- MX 65c A TS7 ist ein Schnellkühler. Kombiniertes Betrieb in Option.
- Regelung mit Touch-Bedienelementen, Einbau in die Tür.
- Außen- und Innenverkleidung aus Edelstahl 18-10.
- Rückseite, Oberseite und Boden aus Edelstahl 18-10.
- Schwenkverschluss mit automatischem Türschliesser; bei einem Öffnungswinkel von 90° bleibt die Tür geöffnet, und kleiner Riegel aus verchromtem Zamak. Türanschlag links nur.
- Unterer Tragrahmen aus Edelstahl 18-10 und Führungen für Rollwagen.
- Füße aus Edelstahl 18-10, höhenverstellbar.
- Frontrahmen mit einer Vorrichtung zur Kondensationsverhinderung.
- Isolierung durch eingespritzten Polyurethanschaum, Dicke 60 mm, FCKW, HFCKW und HFKW-frei.
- Abflusstropfen und leicht abgeschrägter Boden des Kühlers für Wasserabfluss.

Haupteigenschaften

KAPAZITÄTEN*

MODELL	SCHNELLKÜHLEN +63 bis +10 °C Kern- temperatur in Weniger als 110 Min	SONDERAUSSTATTUNG KOMBINIERTER BETRIEB +63 bis -18 °C Kerntemperatur in Weniger als 4 Std 30 Min
MX 65c A TS7	85 kg	40 kg

* 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 Schockfrosten 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, Eiscremehärtung, 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-Alarmer.
- 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 2 PS.
- Flüssiges Kältemittel R452A (1,9 kg).
- Kühlverdampfer mit Korrosionsschutzbehandlung und thermostatischem Expansionsventil.
- Zwei Gebläse mit 300 mm Durchmesser mit Gitter aus Edelstahl, auf einem schwenkbaren Halter aus Edelstahl angebracht, wodurch die Reinigung erleichtert wird.
- Abtauen über elektrischen Widerstand aus Edelstahl 18-10 und Zwangsbetrieb des Gebläses (Abtauen bei geschlossenen Türen) mit manueller Auslösung und automatischem Stopp. Sicherheitsthermostat

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.

ROLLWAGEN-FASSUNGSVERMÖGEN

Ofenhorden 20 Ebenen, GN 1/1

MARKE	MODELL	ANZAHL
ROSINOX	NKS 201	1
ELOMA	20-11	1
RATIONAL (2020)	iCP-iCC 20-11	1 ⁽⁴⁾
CONVOTHERM	20.10	1
HOUNÖ	Trolley 1.20	1
LAINOX	NKS 201	1
METOS	HGW 201 01/04	1 ⁽⁴⁾

⁽⁴⁾ Rollwagen in 5 verschiedenen Ausführungen. Ausführungen bitte von uns bestätigen lassen.

Keine durchgehende Ausführung.

Aufgrund möglicher unangekündigter Änderungen an den Öfen, die Abmessungen des Rollwagens prüfen.

LEISTUNGSKAPAZITÄTEN BELADEN

- 85 kg von +64,5 bis +8,5 °C Kerntemperatur in 2 Std,⁽¹⁾
- 56 kg von +64,5 bis +8,5 °C Kerntemperatur in 2 Std,⁽²⁾
- 50 kg von +64,5 bis +8,5 °C Kerntemperatur in 90 Min,⁽¹⁾
- 40 kg von +64,5 bis -19,5 °C Kerntemperatur in 4 Std 50 Min,^{(1) (3)}
- 25 kg von +64,5 bis -19,5 °C Kerntemperatur in 4 Std 50 Min.^{(2) (3)}

⁽³⁾ Nur für Sonderausstattung kombinierter Betrieb.

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

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

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

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: 3200 W.
- Durchschnittlicher Energieverbrauch: 4,8 kWh.
- Das Gerät wird mit einem 3 m langen Kabel geliefert (ohne Anschlussstecker).

Ablauf des Abtauwassers

Ein Wasserabfluss mit Siphon zum Anschluss des Abflusstopfens G 1" 1/2 ist vorzusehen.

Aufstellung

Erforderlich sind

- Eine Deckenhöhe von mindestens 2,8 m.
- Mittlere Wärmeabgabe während des Zyklus für eine Ausführung mit eingebautem Kühlaggregat: 3,6 kW.
- Einen Freiraum von 200 mm rechts vom Gerät (Modelle mit eingebautem Kühlaggregat).
- Einer Raum ausreichend beleuchtet und gelüftet.
- 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

210 kg

Hinweise zur Aufstellung

SONDERAUSSTATTUNGEN UND ZUBEHÖR



Kombiniertes Betrieb (Schnellkühlen und Schockfrost).

Vorschriften:

- Spannung: 3 P 400 V + Erdleiter + Neutral unerlässlich,
- Frequenz: 50 Hz,
- Installierte Leistung: 4000 W,
- Durchschnittlicher Energieverbrauch bei Schockfrost: 9,1 kWh.
- Expansionsventil ausgestattet mit einem M.O.P. -20 °C,
- Hermetisch geschlossener Kühlverdichter, Leistung 2,5 PS,
- flüssiges Kältemittel R452A (1,8 kg).
- Eine mittlere Wärmeabgabe während des Zyklus von 5,7 kW ist zu berücksichtigen.

- Sammelbecken** für Abtauwasser mit manueller Entleerung. Kompatibel mit Ofenrollwagen der Marken Rational, Rosinox, Lainox und Convotherm.

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.

- UV-Lampe** zur Desinfizierung der Luft.

Regelantrieb für das Gebläse des Verdampfers.

- “Pump down“-Betrieb des Kompressors** für Modellen mit eingebautem Kühlaggregat.

- Umbausatz**, um das Gerät für Ofenrollwagen Rational iCombi Pro - iCombi Classic (2020) kompatibel zu machen.

- Umbausatz** für andere Ofenrollwagen (auf Anfrage).

- Unterer Rahmen** getrennt geliefert, um die Höhe des Geräts bei der Lieferung zu reduzieren. Unter dem Kühler anzubringen (vor Ort).

Gerät ohne Kühlaggregat.

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

Folgende Punkte sind noch vorzusehen:

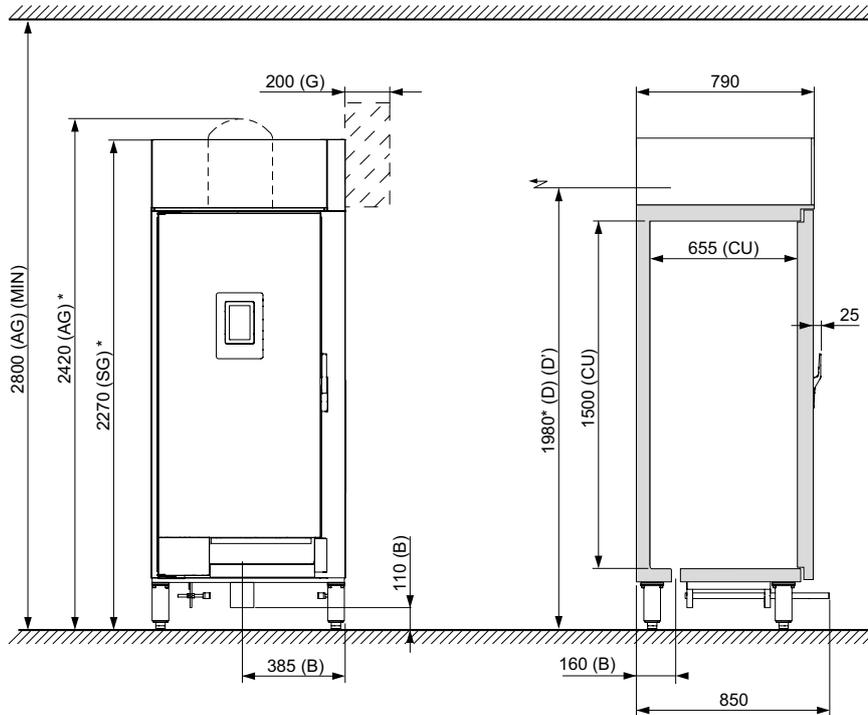
- komplettes Fernkühlaggregat mit “pump down“-Regelung,
- notwendige Kälteleistung in der Senkrechten des Geräts zur Wahl eines unabhängigen Kühlfernaggregats: 2000/ 4500 W für entsprechende Verdampfungstemperaturen von -20/0 °C. Betriebsbereich des Kühlaggregats: +10 °C bis -30 °C,
- Sonderausstattung kombinierter Betrieb: notwendige Kälteleistung in der Senkrechten des Geräts zur Wahl eines unabhängigen Kühlfernaggregats: 850/2640/ 3840 W für entsprechende Verdampfungstemperaturen von -40/-20/-10 °C. Betriebsbereich des Kühlaggregats: +10 °C bis -30 °C.

Überhitze Saugseite 10 °K und Unterkühlung 3 °K (gewählte Einstellung des Kühlaggregats, kein wirklicher Betrieb). 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,
- elektrische Nennleistung des Geräts: 600 W im Zyklus und 1600 W beim Abtauen,
- Durchschnittlicher Energieverbrauch:
 - Kühlungszyklus: 1,2 kWh,
 - Schockfrostzyklus: 2,6 kWh.
- Nettogewicht: 185 kg.

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

- Andere Spannungen und Frequenzen** (auf Anfrage).



- (A) Stromversorgung
- (B) Abfluss des Abtauwassers

(SG) Ohne Kühlaggregat

- (D) Flüssigkeitsleitung 1/2"
- (D') Absaugleitung 7/8"

(AG) Eingebautes Kühlaggregat

- (G) Freihaltener Bereich zur Lüftung des Kühlaggregats

- (CU) Nützlich
- (MIN) Minimum

* Einstellung -0/+30 mm

