

Turbo-Line – neue TouchScreen 7“ Display Elektronik mi I-Chilling

Nachfolgend eine Übersicht der Vorteile der neuen TURBO-LINE Schnellkühler/Schockfroster

Für den Anwender	Für den Installateur
Vergrößertes Display 7" (91 x 152 mm), 100% größere Displayfläche als vorher, hochauflösende Farben und hoher Kontrast. Bessere Anzeige.	Dank der intuitiven Benutzeroberfläche müssen die Benutzer nicht aufwendig geschult werden.
Intuitive und ergonomische Benutzeroberfläche: <ul style="list-style-type: none"> • nur wesentliche Informationen • Große Tasten (leicht zu bedienen). • Große Buchstaben (leicht zu lesen). • Alles, was man täglich benutzt, befindet sich auf dem Startbildschirm. • Alles, was man täglich benutze, beginnt mit nur einem Fingertipp • Programmstart mit 2 Drücken. • Programmnamen können bis zu 25 Zeichen lang sein 	Einfache Erstellung personalisierter Programme für den Benutzer.
Akustischer, leistungsstarker Signalton für laute Umgebungen in der Küche für Alarm oder "Zyklusende"	Standardmäßig Modbus RS485 Schnittstelle zum Anschluss an die lokale IT-Überwachung.
Große, optische Signallampe für „Zyklusende“ bei Roll-in-Modellen (hoch am Gerät angebracht), von überall in der Küche sichtbar.	Technischer Anschlüsse vorinstalliert: <ul style="list-style-type: none"> • HACCP-Bericht für Alarm, laufenden Zyklus und Zyklusende (jeweils mit einem anderen Relaisausgang). • Signaleingang für Fernkühlaggregat bei Ausfall des Kühlaggregates
Auftaufunktion bei Roll-in-Modellen. Optional bei Standgeräten.	Reset auf Werkseinstellung möglich – für reine Schnellkühler oder kombinierte Schnellkühler/Schockfroster
Funktion für den Einsatz mehrerer Kerntemperaturfühler oder mehrerer Timer (Zeitsteuerung) <ul style="list-style-type: none"> • Bis zu 3 Einstichsonden (Option). • Bis zu 4 Timer 	Abgeschirmtes Kabel zwischen Display und Hauptkarte zur Vermeidung elektromagnetischer Störungen.

Benutzerdefinierte Zyklen können in Programmen gespeichert werden. Bestehend aus maximal 3 aufeinanderfolgenden Zyklusphasen (voll einstellbar), gefolgt von der Konservierung/Lagerung.	Modelle für Zentralanschluss werden mit Expansionsventil(en) und Magnetventil geliefert. Außer bei CO2-Ausführung.
USB-Schnittstelle (Serie bei Einfahrgeräten oder optional bei Standgeräten) mit einem Excel-Vorverarbeitungsmakro der HACCP-Aufzeichnungsdatei und einem hochzuverlässigen USB-Stick.	Türrahmen mit Antikondensationsvorrichtung, durch Heizwiderstand.
Externe Stopp-Option für Durchfahrgeräte: Information "Zyklusende" per Signallampe und "Stopp"-Funktion an der Rückseite bei Durchfahrgeräten. Das Personal kann von der Rückseite z.B. in der Kühlzelle, das Gerät abschalten, wenn der Zyklus beendet ist.	Beschichtete Verdampfer mit Korrosionsschutz durch Kataphorese.
Kerntemperaturfühler mit 3 Messpunkten für eine bessere Kontrolle der Kerntemperatur	Verdampferventilator mit Edelstahlschutzgitter.
TouchScreen Display in ergonomischer Höhe, 1,5 m.	Elektrische Abtauheizungen (für Abtauen bei geschlossener Tür) bei Einfahrgeräten serienmäßig
	Einfahrgeräte mit 20 mm isolierter Boden mit Rampe, oder optional Lieferung ohne Boden oder ohne Rampe für eingelassen Boden
	Große Anzahl von Türkonfigurationen möglich bei Einfahr- und Durchfahrgeräten
	Spezielles, kompaktes Modell MX 65 als Unterfahrgerät nur für RATIONAL-Hordenwagensystem GN 1/1

