

**KOMBINIERTE
SCHNELLKÜHLER - SCHOCKFROSTER
AM FUSS**

Serie "Touch Screen 7"

MX 20-10 A TS7 SXP 7 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.
- Die Oberseite aus Edelstahl 18-10 bildet eine Arbeitsfläche.
- 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 +63 bis +10 °C Kerntemperatur in weniger als 110 min	SCHOCKFROSTEN +63 bis -18 °C Kerntemperatur in Weniger als 4 Std 30 Min ODER +20 bis -18 °C Kerntemp.
MX 20-10 A TS7	20 kg	10 kg
SXP 7 A TS7	/	3 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 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, Eiscreme härtung, Trocknung über Umluft, Sterilisation von rohem Fisch, Auftauen (mo-dellabhängig), 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 3/4 PS.
- Flüssiges Kältemittel R452A (1,1 kg).
- Kühlverdampfer mit Korrosionsschutzbehandlung und thermostatischem Expansionsventil ausgestattet mit einem M.O.P. -20 °C.
- Ein Gebläse mit 200 mm Durchmesser mit Gitter aus Edelstahl, auf einem schwenkbaren Halter aus Edelstahl angebracht, wodurch die Reinigung erleichtert wird.
- Abtauen durch forcierte Gebläseeinstellung (Abtauen bei offener Tür, außer bei Option Auftauen), mit manueller Auslösung und automatischer Abschaltung.
- Automatisches Verdunsten des Abtauwassers.

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 37 mm.
- Maximale Anzahl der Ebenen: 7 in Abständen von 37 mm, 4 in Abständen von 74 mm.

MX 20-10 A TS7

- 4 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 7 A TS7

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

LEISTUNGSKAPAZITÄTEN BELADEN

MX 20-10 A TS7 - GN 1/1 (530 x 325)

- 20 kg von +64,5 bis +8,5 °C Kerntemperatur in 2 Std,⁽¹⁾
- 15 kg von +64,5 bis +8,5 °C Kerntemperatur in 2 Std,⁽²⁾
- 12 kg von +64,5 bis +8,5 °C Kerntemperatur in 90 Min,⁽¹⁾
- 10 kg von +64,5 bis -19,5 °C Kerntemperatur in 4 Std 50 Min,⁽¹⁾
- 7 kg von +64,5 bis -19,5 °C Kerntemperatur in 4 Std 50 Min.⁽²⁾

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).

SXP 7 A TS7 - 600 x 400

- 3 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: 1600 W.
- Durchschnittlicher Energieverbrauch:
 - Kühlungszyklus: 1,6 kWh,
 - Schockfrostzyklus: 3,5 kWh.
- Das Gerät wird mit einem Anschlussstecker und mit einem 2,2 m langen Kabel geliefert.

Aufstellung

Erforderlich sind

- Einer Raum ausreichend beleuchtet und gelüftet.
- Mittlere Wärmeabgabe während des Zyklus: 2,1 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

115 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.

Arbeitsfläche aus Edelstahl ohne Wandanschlag (Höhe 890 mm) zur Aufnahme eines Ofens mit 6 Ebenen. Füße, höhenverstellbar von 80 mm bis 100 mm.

Arbeitsfläche aus Edelstahl ohne Wandanschlag (Höhe 900 mm) zur Aufnahme einer Höchstlast von 100 kg. Mit 4 Rollen aus Edelstahl, Durchmesser 60 mm, wovon 2 mit Bremsen.

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.

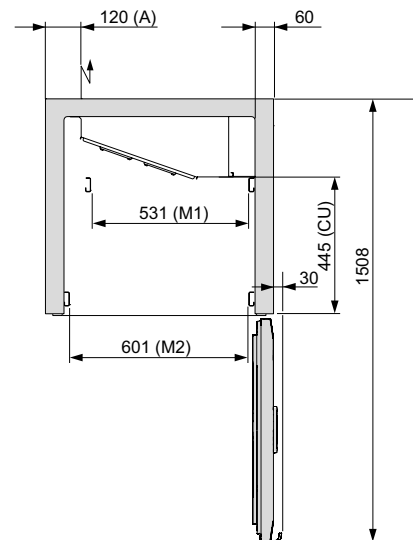
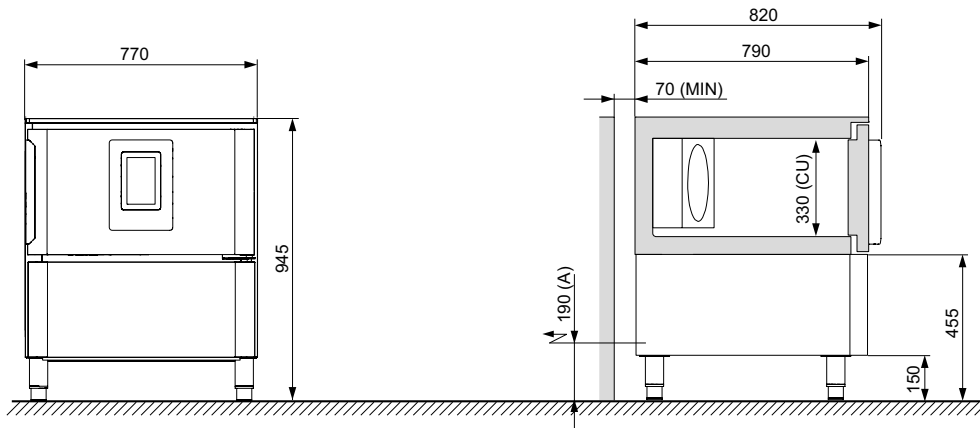
"Pump down"-Betrieb des Kompressors für Modellen mit eingebautem Kühlaggregat.

Schienenpaare aus Edelstahl 18-10 (L. 382 mm). "U"-Typ für Gitter und Becken GN 1/1 (MX 20-10 A TS7). "L"-Typ für Gitter und Konditorplatten 600 x 400 (SXP 7 A TS7).

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

Andere Spannungen und Frequenzen (auf Anfrage).

Andere flüssige Kältemittel (auf Anfrage).



- (M1) MX 20-10 A TS7
- (M2) SXP 7 A TS7
- (A) Stromversorgung
- (CU) Nützlich
- (MIN) Minimum