

**KOMBINIERTER
SCHNELLKÜHLER - SCHOCKFROSTER
AM FUSS**

Elektromechanische Regelung

Serie "Touch Screen"

MX 15-5 A EM SXP 7 A EM



Kurze Beschreibung

- Elektromechanische Regelung.
- Aussen- und Innenverkleidung aus Edelstahl 18-10.
- Rückseite aus Edelstahl 18-10 und 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).
- Füße, höhenverstellbar von 150 mm bis 180 mm.
- Frontrahmen mit einer Vorrichtung zur Kondensationsverhinderung.
- Isolierung durch eingespritzten Polyurethanschaum, Dicke 60 mm, FCKW, HFCKW und HFKW-frei.
- Abflusstutzen und leicht abgeschrägter Boden des Kühlers für Wasserabfluss.

Haupteigenschaften

LEISTUNGSKAPAZITÄTEN BELADEN

MX 15-5 A EM - GN 1/1 (530 x 325)

- 15 kg von +64,5 bis +8,5 °C Kerntemperatur in 2 Std,⁽¹⁾
- 11 kg von +64,5 bis +8,5 °C Kerntemperatur in 2 Std,⁽²⁾
- 10 kg von +64,5 bis +8,5 °C Kerntemperatur in 90 Min,⁽¹⁾
- 5 kg von +64,5 bis -19,5 °C Kerntemperatur in 4 Std 50 Min,⁽¹⁾
- 3,6 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 EM - 600 x 400

- 1,5 kg/Std von +20 bis -18 °C Kerntemperatur.

Leichtes Feingebäck 55 g.

BEDIENTAFEL

- Ein/Aus Leuchtschalter.
- Wahlschalter Schockfrosten / Kühlung.
- Zeiteinstellung des Zyklus.
- Thermometer mit numerischer Anzeige der Lufttemperatur.
- Schalter und Kontrolleuchte Abtauen.
- Die Regelung stellt insbesondere sicher:
 - die Aufrechterhaltung der Temperatur nach Schockfrostszyklus (fix -18 °C) oder Kühlungszyklus (fix +3 °C),
 - die Begrenzung der Lufttemperatur während des Kühlungszyklus (Festeinstellung).

KÜHLEINHEIT

- Luft gekühltes Kühlaggregat.
- Hermetisch geschlossener Kühlverdichter, Leistung 3/5 PS.
- Flüssiges Kältemittel R404A (0,5 kg).
- Kühlverdampfer mit Korrosionsschutzbehandlung.
- Ein Gebläse mit 200 mm Durchmesser mit Gitter aus Edelstahl, auf einem schwenkbaren Halter aus Edelstahl angebracht, wodurch die Reinigung erleichtert wird.
- Abtauen durch Umlauf von Umgebungsluft.

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 15-5 A EM

- 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.

SXP 7 A EM

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

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.
- Entspricht den geltenden Normen.

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.
- Durchschnittlicher Energieverbrauch:
 - Kühlungszyklus: 1,4 kWh,
 - Schockfrostzyklus: 3 kWh.
- Das Gerät wird mit einem Anschlussstecker und mit einem 2,2 m langen Kabel geliefert.

Ablauf des Abtauwassers

Ein Wasserabfluss mit Siphon ist vorzusehen.

Aufstellung

Erforderlich sind

- 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

110 kg

SONDERAUSSTATTUNGEN UND ZUBEHÖR



Innenausstattung, 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.

Schienenpaare aus Edelstahl 18-10 (L. 382 mm).

MX 15-5 A EM:

"U"-Typ für Gitter und Becken GN 1/1.

SXP 7 A EM:

"L"-Typ für Gitter und Konditorplatten 600 x 400.

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

Kerntemperaturanzeige mit Messfühler zum Einstechen.

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.

Füsse aus Edelstahl, 150 mm, höhenverstellbar, als Standardfussersatz.

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

Andere Spannungen und Frequenzen (auf Anfrage).

Hinweise zur Aufstellung

(M1) MX 15-5 A EM

(M2) SXP 7 A EM

(A) Stromversorgung

(B) Abfluss des Abtauwassers

(CU) Nützlich

(MIN) Minimum

