Electrolux

air-o-chill
Шкаф скоростного охлаждения и замораживания 100/85кг, для вкатной тележки 20x GN1/1 или 600x400 мм,

SIS #

AIA #



air-o-chill

Шкаф скоростного охлаждения и замораживания 100/85кг, для вкатной тележки 20x GN1/1 или 600x400 мм,

727677 (AOFPS201CR)	Шкаф скоростн.охлажд/ заморозки 100/85кг, для тележки 20GN1/1 или 600x400 мм, без холод.блок, USB-порт

Одобрено

Характеристики

- Режим скоростного замораживания: снижение температуры 85 кг продуктов с +90°C до -18°C менее, чем за 4 часа.
- Режим скоростного охлаждения: снижение температуры 100 кг продуктов с +90°C до +3°C менее, чем за 90 минут.
- Мягкое охлаждение (температура циркулирующего воздуха 0°C).
- Жесткое охлаждение (температура циркулирующего воздуха –20°C).
- Шоковая заморозка (низкая температура циркулирующего воздуха: до -41°C).
- Режим хранения автоматически включается после фазы скоростного охлаждения (+3°C) или замораживания (-22°C), что позволяет экономить электроэнергию и поддерживать необходимую температуру (возможна активация режима вручную).
- Режим Turbo cooling: непрывное охлаждение при заданной температуре.
- Функция Cruise: автоматическая настройка параметров для максимально быстрого и эффективного охлаждения (на основании показаний термощупа).
- 2 режима закаливания: при P1 происходит закаливание мороженого до -14°C (по данным термощупа при его использовании). По достижении заданной температуры аппарат автоматически переключается в режим хранения при -14°C. Режим P2 позволяет поддерживать температуру -36°C / -40°C в течение необходимого времени благодаря непрерывному вращению вентиляторов. Возможно установить температуру -40°C, не прерывая рабочий цикл, что позволяет дольше хранить мороженое.
- При помощи панели управления можно настраивать следующие параметры: время/температура продукта по окончании цикла по стандартам NF и UK; время/температура воздуха/температура продукта в соответствии с местными нормативами; стерилизация (УФ лампы - опция). 3 односенсорных термощупа или 1 трехсенсорный термощуп (опция).
- Эффективная теплоизоляция из полиуретана высокой плотности толщиной 65 мм, без содержания HCFC.
- В комплект входит трехсенсорный термощуп. Система автоматически реагирует на размещение термощупа в толще продукта.
- ARTE (алгоритм оценки остаточного времени) с использованием термощупа позволяет более эффективно спланировать работу кухни.
- На панели управления расположены 2 крупных дисплея, на которые выводятся данные о времени, температуре, времени до конца цикла, сбоях, а также сервисная информация.
- Звуковая сигнализация по завершении цикла и в случае некорректной работы.
- Регистрация данных цикла: дата, время, выбранный режим, температура на щупе, температура хранение, соответствие HACCP.
- Время охлаждения и замораживания зависит от

Electrolux
air-o-chill
Шкаф скоростного охлаждения и замораживания 100/85кг, для вкатной тележки 20x GN1/1 или 600x400 мм,

количества продуктов, их плотности, количества влаги и типа контейнеров. В соответствии с сертификатом NF возможно единовременное охлаждение 72 кг продуктов.
- USB-порт для выгрузки данных HACCP (время, температура внутри камеры, критические точки, данные температурного щупа).
- Возможна работа при температуре в помещении до +43 °C.

Конструкция

- Основные компоненты выполнены из н/стали AISI 304.
- Агрегат разработан и изготовлен на предприятии, сертифицированном по стандартам ISO 9001 и ISO 14001.
- Испаритель с антикоррозийной защитой.
- Индекс герметичности мотора и вентиляторов IP23.
- Соленоидные клапаны.
- Для подключения ПК доступен порт RS 485 (опция).
- В качестве опции доступен независимый принтер.
- Рабочая камера с угловыми стыками округлой конфигурации.
- Забота об окружающей среде: газ R404a в качестве хладагента.
- Съемный магнитный уплотнитель округлой конфигурации.
- Аспирационная панель на шарнирном креплении обеспечивает удобный доступ к испарителю для его чистки.
- Автоматический подогрев периметра дверной рамы.
- Термостатический расширительный клапан для оптимизации работы хол. агрегата.
- Не требуется подключение воды.
- Конденсат и жидкости из рабочей камеры попадают в дренаж или в специальный контейнер.
- Для работы с выносным холодильным агрегатом.

Стандартная комплектация

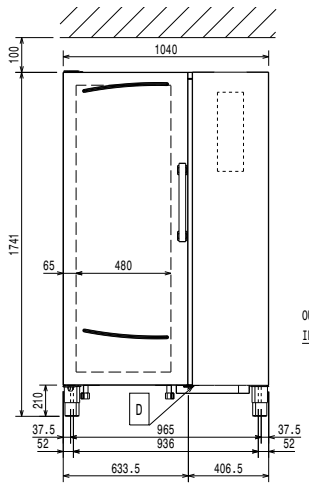
- 1 шт. - 3-сенсорный термощуп к шкафам скоростн.охлажд/заморозки — PNC 880212

Опции

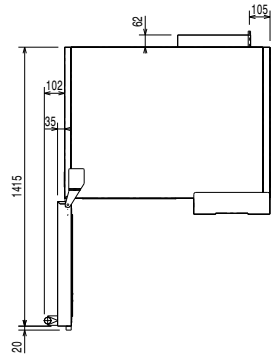
- Комплект HACCP к шкафам скоростн. охлажд/заморозки (LW и CW) — PNC 880183 ❑
- 3-сенсорный термощуп к шкафам скоростн.охлажд/заморозки — PNC 880212 ❑
- 1-сенсорный термощуп к шкафам скоростн.охлажд/заморозки — PNC 880213 ❑
- Два 1-сенсорных термощупа к шкафам скоростн.охлажд/заморозки — PNC 880214 ❑
- Комплект из 3 1-сенсорных термощупов к шкафам скоростн.охлажд/заморозки — PNC 880215 ❑
- Решетка GN 1/1 с пластиковым покрытием — PNC 881061 ❑
- - NOT TRANSLATED - — PNC 881143 ❑
- Выносной агрегат воздушного охлаждения для шкафов скоростного замораживания 100 кг и охлаждения/замораживания 100/85 кг — PNC 881158 ❑
- - NOT TRANSLATED - — PNC 881171 ❑
- - NOT TRANSLATED - — PNC 881173 ❑
- Принтер HACCP (базовая версия) к холодильным шкафам и столам с электронной системой управления — PNC 881532 ❑
- 2 решетки GN 1/1 из н/стали AISI 304 — PNC 921101 ❑
- Тележка со структурой к печам и шкафам скоростн.охлажд/заморозки 20GN1/1, шаг 63 мм (стандарт) — PNC 922007 ❑
- Тележка со структурой к печам и шкафам скоростн.охлажд/заморозки 16GN1/1, шаг 80 мм — PNC 922010 ❑
- Тележка с банкетной структурой на 54 тарелки к печам и шкафам скоростн. охлажд/заморозки 20GN1/1, шаг 74 мм — PNC 922016 ❑
- Тележка на 16 противней 400x600 мм к печам и шкафам скоростн.охлажд/заморозки 16 и 20GN1/1, шаг 80 мм — PNC 922068 ❑
- Комплект HACCP EKIS — PNC 922166 ❑

air-o-chill
Шкаф скоростного охлаждения и замораживания 100/85кг, для вкатной тележки 20x GN1/1 или 600x400 мм,

Вид спереди

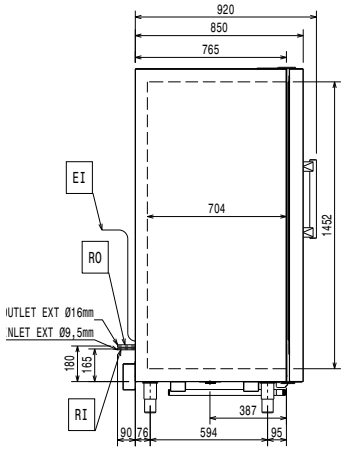


Вид сверху



D = Дренаж
EI = Вход эл. кабеля
RO = Подключение выносного агрегата

Вид сбоку



Электрика

Электропитание:	
727677 (AOFPS201CR)	380-415 V/3N ph/50/60 Гц
Подключаемая мощность:	0.88 кВт
[NOT TRANSLATED]	3.8 кВт
[NOT TRANSLATED]	4.5 A

Circuit breaker required

Note: electrical power, current consumption and defrost power are necessary for installation.

Установка:

Clearance:	5 cm on sides and back.

Please see and follow detailed installation instructions provided with the unit

Вместимость:

GN:	20 - 1/1 containers
Максимальный объем:	100 kg

Основная информация

Крепление двери:	Левая сторона
Габариты, высота:	1741 мм
Габариты, ширина:	1040 мм
Габариты, глубина:	920 мм
Вес нетто:	199 кг
Вес брутто:	230 кг
Объем:	2.41 m³
Производительность при охлаждении - заморозке за 1 цикл (нормативы NF)	72 kg - 72 kg
Производительность при охлаждении - заморозке за 1 цикл (нормативы UK)	100 kg - 85 kg

Холодильный агрегат

Хладагент:	R404a
Requires remote refrigeration: (not included)	6.0 hp (17 kW, 33,000 BTU), Suction T at -20 °F, Ambient T at 90 °F.
[NOT TRANSLATED]	5350 W
[NOT TRANSLATED]	-30 °C
[NOT TRANSLATED]	45 °C
[NOT TRANSLATED]	32 °C
[NOT TRANSLATED]	16 mm
[NOT TRANSLATED]	9.5 mm

Refrigeration power calculated at a distance of linear 20mt.

Стандартная комплектация

• 1 шт. - 3-сенсорный термощуп к шкафам скоростн.охлажд/заморозки	PNC 880212

Опции

• Комплект HACCP к шкафам скоростн.охлажд/заморозки (LW и CW)	PNC 880183 ❑
• 3-сенсорный термощуп к шкафам скоростн.охлажд/заморозки	PNC 880212 ❑
• 1-сенсорный термощуп к шкафам скоростн.охлажд/заморозки	PNC 880213 ❑
• Два 1-сенсорных термощупа к шкафам скоростн.охлажд/заморозки	PNC 880214 ❑
• Комплект из 3 1-сенсорных термощупов к шкафам скоростн. охлажд/заморозки	PNC 880215 ❑
• Решетка GN 1/1 с пластиковым покрытием	PNC 881061 ❑
• - NOT TRANSLATED -	PNC 881143 ❑
• Выносной агрегат воздушного охлаждения для шкафов скоростного замораживания 100 кг и охлаждения/замораживания 100/85 кг	PNC 881158 ❑
• - NOT TRANSLATED -	PNC 881171 ❑
• - NOT TRANSLATED -	PNC 881173 ❑
• Принтер HACCP (базовая версия) к холодильным шкафам и столам с электронной системой управления	PNC 881532 ❑
• 2 решетки GN 1/1 из н/стали AISI 304	PNC 921101 ❑
• Тележка со структурой к печам и шкафам скоростн.охлажд/заморозки 20GN1/1, шаг 63 мм (стандарт)	PNC 922007 ❑
• Тележка со структурой к печам и шкафам скоростн.охлажд/заморозки 16GN1/1, шаг 80 мм	PNC 922010 ❑
• Тележка с банкетной структурой на 54 тарелки к печам и шкафам скоростн.охлажд/заморозки 20GN1/1, шаг 74 мм	PNC 922016 ❑
• Тележка на 16 противней 400x600 мм к печам и шкафам скоростн. охлажд/заморозки 16 и 20GN1/1, шаг 80 мм	PNC 922068 ❑
• Комплект HACCP EKIS	PNC 922166 ❑

air-o-chill
Шкаф скоростного охлаждения и замораживания 100/85кг, для вкатной тележки 20x GN1/1 или 600x400 мм,

