

Ātrās saldēšanas kamera BF181RB-PFR-CO2



Product information

SKU	4240754
Product name	Ātrās saldēšanas kamera BF181RB-PFR-CO2
Dimensions	890 × 1325 × 2100 mm
Weight	480,000 kg
Jauda	90kg/+70...+3,50kg/+70...-18
Tehniskā informācija	400 V, 10 A, 2,841 kW, 3NPE, 50 Hz
Aukstumaģenta veids	CO2
Atdzesēšanas jauda, W	2170
Iztvaikošanas temperatūra	-25
Kondensācijas temperatūra	+45

Description

Profesionālā aukstumiekārta: ātrās saldēšanas kamera BF181RB paredzēta vieniem GN 1/1 izmēra ratiem. Iekārta ir aprīkota ar trim jaudīgiem ventilatoriem, rūpīgi izstrādātu gaisa cirkulāciju un precīzu vadības tehnoloģiju, garantējot ātru dzesēšanas rezultātu. Programma kontrolētai saldētu produktu atkausēšanai. PNR modeļi ir modeļi ar pieslēgumu attālinātai dzesēšanas sistēmai.

Liels 5 collu skārienjutīgs ekrāns izvietots lietotājam ērtā augstumā durvju eņģu pusē, kur tas ir pasargāts arī no sitieniem. Lietotājam draudzīgs displejs ļauj ātri ierakstīt produkta specifiskās ātras sasaldēšanas un atkausēšanas

programmas. Izmantojot piktogrammas, var viegli atrast iepriekš sagatavotas dzesēšanas un atkausēšanas programmas. Ierīces USB ports ļauj ātri lejupielādēt programmas un citus datus ierīces atmiņā, kā arī kopēt datus no iekārtas atmiņas.

- ātrai saldēšanai, dzesēšanai un saldēto produktu atkusēšanai
- piemērota vieniem GN 1/1 ratiem
- ar pieslēgumu attālinātai dzesēšanai (iekārta nav iekļauta)
- dzesēšanas jauda: 60 kg (90min / + 70... + 3)
- saldēšanas jauda: 30 kg (90min / + 70... -18)
- kameras iekšējie izmēri (platums x dzīlums x augstums): 680 x 780 x 1820 mm
- elektroniska vadība un regulējams ventilatora ātrums
- lieli triecienvairogi, lai aizsargātu kameras iekšējās sienas
- programmēšanas panelis ergonomiskā augstumā durvju augšdaļā
- produkta sensors ar četriem mērišanas punktiem
- ergonomisks durvju rokturis
- izturīgs vara-alumīnija iztvaikotājs
- cieši aizveramas durvis un 80 mm bieza poliuretāna izolācija uzlabo energoefektivitāti
- videi draudzīga poliuretāna izolācija
- atdzesēšanas procesa vadība, izmantojot produkta iekšējo temperatūru un produkta virsmas temperatūru
- atkušanas procesa mērišana un precīza temperatūras un mitruma kontrole
- kamera ir viegli un ātri lietojama, izmantojot iepriekš iestatītās programmas
- pirms atdzesēšanas (pre-cooling) funkcija
- iespēju pielāgot iztvaicētāja ventilatoru ātrumu dzesēšanas laikā
- ātrās dzesēšanas procesa beigās automātiska pāreja uz uzglabāšanas režīmu
- nerūsējošā tērauda ārējā un iekšējā odere
- noapaļoti iekšējie stūri atvieglo tīrīšanu
- prasības atdzesēšanas jaudai 4920 W (kondensācijas temperatūrā + 40 ° C un iztvaikošanas temperatūrā -10 ° C)
- norādītās jaudas (kg/h) vērtības ir orientējošas un tās nav sasniedzamas visiem produktiem vai jebkuros apstākļos

Piederumi (jāpasūta atsevišķi):

- pašuzraudzības sistēma
- saldēšanas (dzesēšanas) iekārta