

**SNELKOELER
VOOR GEBRUIK MET SPECIALE OVENKAR
EN OVENLADERS
Voor ovenkar 20 niveaus GN 1/1**

Touch Screen 7

MX 65c A TS7



BEKNOPTE OMSCHRIJVING

- Standaard in versie enkel snelkoelen. Gemengde werking snelkoelen/snelvriezen in optie mogelijk.
- Bedieningspaneel met aanraakscherm geïntegreerd in de deur.
- In –en uitwendige constructie in inox 18-10.
- Achter –onder –en bovenkant in inox 18/10.
- Automatische deursluiting met veerscharnier. Deur blijft in open positie bij openingshoek vanaf 90°. Scharnieren en deursluiting verchromd. Enkel deurscharnier links mogelijk.
- Onderstel in inox 18/10 voorzien van kargeleiders.
- Poten in inox 18/10, regelbaar in de hoogte.
- Deurkader bevat een anti-condensatieweerstand.
- Isolatie met geïnjecteerd PU schuim, dikte 60 mm zonder CFK, HCFC noch HFK..
- Afvoerrooster in de bodem die afhelt voor evacuatie van ontdooi –en condenswater.

ALGEMENE KENMERKEN

CAPACITEIT EN LAADVERMOGEN

	SNELKOELEN +63 → 10°C In minder dan 110 min	SNELVRIEZEN +63 → -18°C In minder dan 4 h 30 min
MX 65 cA TS7	85 kg	40 kg

* Deze capaciteiten zijn opgegeven om een selectie te kunnen maken. Voor exacte laadgegevens zich wenden tot de paragraaf "laadvermogens"

ELEKTRONISCHE REGELING

- Ergonomisch aanraak bedieningsscherm 7 inch.
- Grote toetsen in de vorm van pictogrammen met intuïtieve werking van de verschillende functies
Belangrijkste functies:
 - Onmiddellijke start van snelkoel –of snelvriescyclus
 - Snelkoelen en snelvriezen met mogelijkheid van wijziging van de werkwijze met kernvoeler naar werkwijze met timer (chrono) of Hard of Soft.
 - Mogelijkheid om tot 40 programma's aan te maken en op te slaan.
 - Manuele ontdooiing met automatische regeling van de duurtijd.
- Bijkomende functies:
 - Voorkoelen, hardmaken van ijsroom, drogen door ventilatie, hygiënisch bewaren van verse vis, ontdooien (afhankelijk van het model), cyclus met meerdere timers, cyclus met meerdere, personaliseerbare fases
 - Optie : desinfectie door UV licht (optioneel), cyclus met meerdere kernvoelers.
- Mogelijkheid tot wijzigen van de werkingsinstellingen.
- Ventilatiestop bij deuropening.
- Afname van de ventilatie na einde van de cyclus.
- Het behoud van de temperatuur na de cyclus (temperatuur regelbaar).
- Geluidssignaal bij de start van de cyclus.
- Visueel en akoestisch signaal bij het einde van de cyclus, met mogelijkheid tot melding op afstand (Optie bijkomend bedieningspaneel voor versie dubbele toegang met STOP knop noodzakelijk).
- Visueel en akoestisch signaal bij alarm, met mogelijkheid tot melding op afstand. (afhankelijk van de configuratie)
- Mogelijkheid om een stop na het bereiken van de eindcyclus op afstand uit te voeren (afhankelijk van de configuratie).
- Weergave van de temperatuur in °C of °F.
- Mogelijkheid tot wijzigen van de taal van de interface (7 talen).
- Geheugenopslag van de HACCP alarmeren.
- Beschermde toegang voor onderhoud en diagnose.
- Geheugenopslag van de HACCP meetpunten.
- MODSBUS aansluiting (RS485).
- Module temperatuurregistratie met USB.
Opslagcapaciteit module: 2 weken. Creatie van bestanden type .csv die afgenomen kunnen worden met meegeleverde USB sleutel. USB aansluiting vooraan met afdekkapje. Uitlezing gegevens op pc via USB sleutel met gebruik van rekenprogramma Excel®. Gemonteerd en aangesloten geleverd.

MEERPUNTSVOELER FRIGISONDE

- Geheel bestaande uit steeksonde in inox 304 L voorzien van 3 temperatuurmeetpunten. Dit aantal meetpunten laat toe eenvoudig het warmste punt (thermisch centrum) van het product te vinden.
- De Frigisonde verzekert:
 - aflezing van de kerntemperatuur van het product dankzij zijn intelligente werkwijze met 3 meetpunten,
 - automatische stilstand van de snelkoelcyclus vanaf het moment dat de kerntemperatuur bereikt is.
- Kalibratie van de kernvoeler door de elektronische regeling.

KOELTECHNISCHE UITRUSTING

- Luchtgekoelde koelgroep.
- Hermetische compressor , vermogen 2 pK.
- Koudemiddel R452a. (1,9 kg)
- Verdampers, behandeld tegen corrosie met thermostatisch expansieventiel.
- 2 verdamperventilatoren diameter 300 mm met inox rooster, gemonteerd op een scharnierend inox luik voor eenvoudige toegang en onderhoud.
- Ontdooing met geforceerde werking van de verdamperventilatoren (met open deur), manuele inschakeling en automatische uitschakeling.

HYGIENE

- Gemakkelijke te onderhouden.
- Vloer zonder drempel.
- Binnenin afgeronde hoeken (straal 12 mm).
- Binneninrichting eenvoudig te demonteren zonder gereedschap.
- Magnetische deurdichtingen van 33 mm breed met afgerond profiel speciaal anti-vuil en anti-schok, demonteerbaar zonder gereedschap.
- Bedieningspaneel glad en waterdicht.
- Conform volgens de normen die van kracht zijn.

LAADCAPACITEIT

Ovenkar 20 niveaus GN 1/1

MERK	MODEL	HOEVEELHEID
Eloma	20-11	1
Rational (2020)	iCP-iCC 20-11	1 ⁽⁴⁾
Convothem	20.10	1
Hounö	Trolley 1.20	1
Lainox	NKS 201	1
Metos	HGW 201 01/04	1 ⁽⁴⁾

⁽⁴⁾ 5 mogelijke versies – exacte model ovenkar op te geven bij de bestelling. Geen versie dubbele toegang beschikbaar.

Ten gevolge van mogelijke onverwachte wijzigingen op de ovens dient u steeds de afmetingen van de karren die bijgeleverd worden met de oven de controleren.

LAADVERMOGEN

- 85 kg van +64,5 tot +8,5°C in de kern in 2h (1)
 - 56 kg van +64,5 tot +8,5°C in de kern in 2h (2)
 - 50 kg van +64,5 tot +8,5°C in de kern in 90 min (1)
 - 40 kg van +64,5 tot -19,5°C in de kern in 4h50 min (1) (3)
 - 25 kg van +64,5 tot -19,5°C in de kern in 4h50 min (2) (3)
- (3) enkel bij optie gemengd gebruik snelkoelen/snelvriezen

Aangekondigde capaciteiten volgens de Franse norm AFNOR ACD40-003 "MATERIAAL VOOR GROOTKEUKEN EN COLLECTIVITEITEN – KOELTECHNISCH MATERIAAL - ..." met:

- (1) 2,4 kg aardappelpuree per bakje GN ½ zonder deksel of maximum 4,8 kg max per niveau
- (2) 1,8 kg aardappelpuree per bakje GN ½ met deksel of maximum 3,6 kg max per niveau

VOORZIENINGEN

Elektriciteit

De elektrische voeding moet conform zijn aan de in voege zijnde reglementeringen. Wij raden de plaatsing van een meerpolige zekering aan die gekoppeld is aan een verliesstroom schakelaar van maximaal 30mA.

Voorzie een stopcontact van 16A in de nabijheid van het toestel.

- Voedingsspanning : 230 VAC + aarding.
- Frequentie : 50 Hz.
- Geïnstalleerd vermogen : 3200 W.
- Gemiddeld verbruik : 4,8 kWh.
- Geleverd met een voedingskabel van 3 meter zonder stekker.

Afvoer ontdooiwater

Voorzie een afvoer met sifon voor aansluiting op draadmof G 1" 1/2.

Plaatsing

Voorzie:

- Een hoogte onder het plafond van 2,8 m.
- Een vrije ruimte rechts van het toestel van 200 mm. (voor versie met koelgroep)
- Een correct verlicht en voldoende verlucht lokaal.
- Een omgevingstemperatuur tussen de +15°C en de +32°C, rekening houdende met de warmteafgifte van het toestel. Het lokaal ventileren indien de temperatuur hoger is dan +32°C.
- Gemiddelde warmteafgifte gedurende de cyclus versie met opgebouwde koelgroep : 3,6 kW.
- Een vlakke, horizontale en gladde ondergrond.
- Een minimale vrije ruimte van 70 mm rond het toestel.
- Vermijd warmtebronnen in de nabijheid van het toestel (kookapparatuur, enz.) en directe zonbestraling.

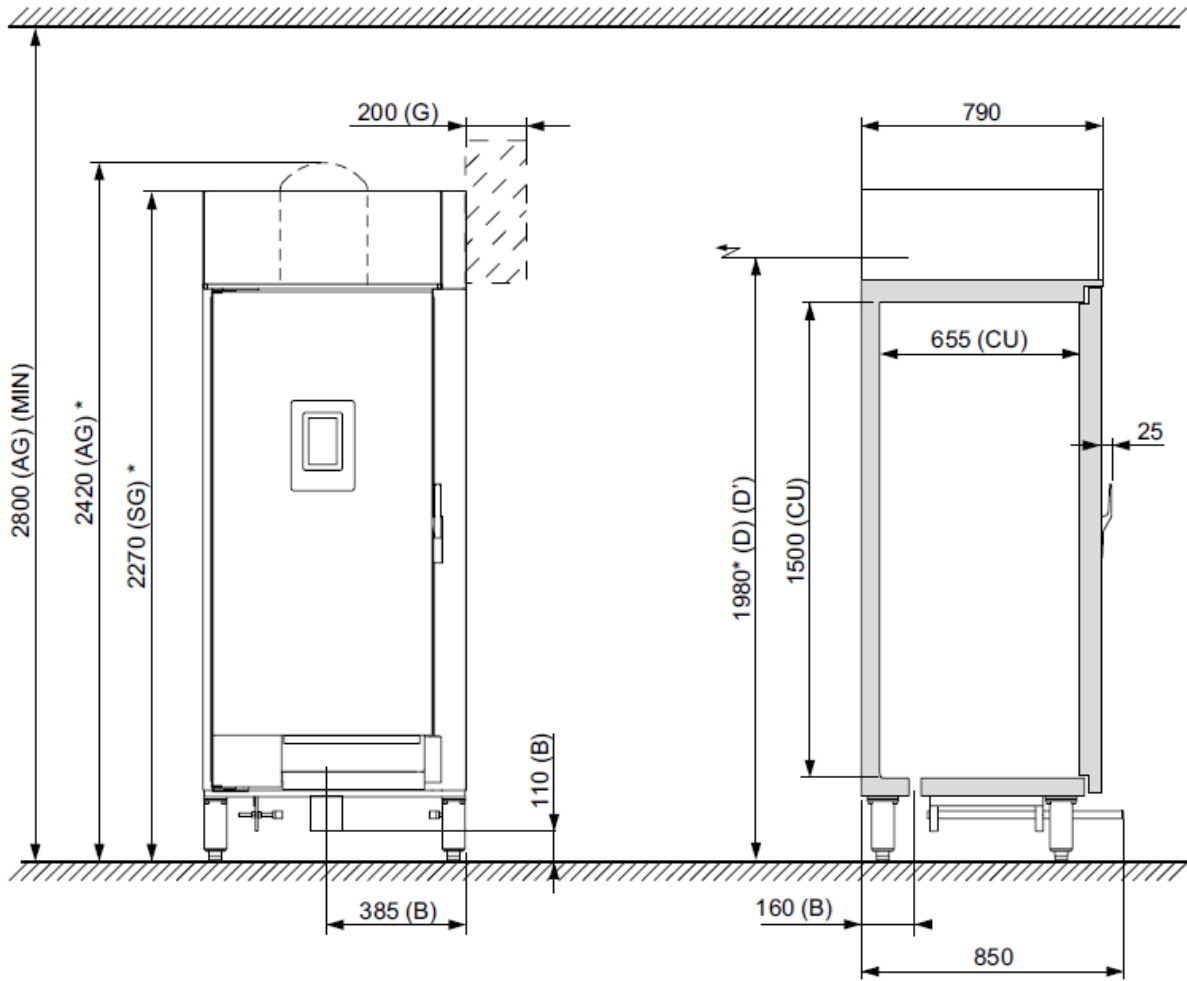
Netto gewicht

210 kg

OPTIES EN TOEBEHOREN

- **Gemengde werking** snelkoelen en snelvriezen.
Voorzieningen:
 - voedingsspanning : 3 x 400 VAC + aarding + nulleider
 - frequentie : 50 Hz
 - geïnstalleerd vermogen : 4000 W.
 - gemiddeld verbruik tijdens een snelvriescyclus : 9,1 kWh
 - thermostatisch expansieventiel met MOP -20°C
 - hermetische compressor, vermogen 2,5 Pk
 - koelmiddel R452a (1,8 kg)
 - voorzie afgifte van warmte tijdens de cyclus van 5,7 kW
- **Opvangbak ontdooiwater** met manuele lediging. Compatibel met ovenkarren Rational, Lainox en Convotharm.
- **UV lamp** voor de desinfectie van de omgevingslucht.
- **Snelheidsregeling van de verdamperventilatoren.**
- **Werking koelgroep in pump-down** voor de modellen met koelgroep.
- **Kit voor omvorming van toestel** om het compatibel te maken met ovenkarren van andere combi-steamers (ons raadplegen).
- **Draagchassis afzonderlijk** geleverd om de hoogte van het toestel te verkleinen. Dient ter plaatse gemonteerd te worden onder het toestel.
- **Versie voor aansluiting op koelgroep op afstand**
Magneetventiel in de vloeistofleiding gestuurd door de regeling.
Nog te voorzien:
 - complete koelgroep op afstand met pump-down regeling,
 - nodig koelvermogen ter hoogte van het toestel voor de selectie van een onafhankelijke koelgroep toegewezen aan de snelkoeler: 2000/4500 W bij respectievelijke verdampingstemperaturen: -20/0°C, Werkingsbereik van de koelgroep: van +10°C tot -30°C.
 - nodig koelvermogen ter hoogte van het toestel voor de selectie van een onafhankelijke koelgroep toegewezen aan de versie snelvriezen: 850/2640/3840 W bij respectievelijke verdampingstemperaturen: -40/-20/-10°C, Werkingsbereik van de koelgroep: van -10°C tot -45°C.
 Bovenstaande vermogens zijn opgegeven bij een oververhitting van 10 K en een onderkoeling 3 K. (selectiecriteria, geen reële werkingscondities) Omgevingstemperatuur te bepalen in functie van plaatsing en omgeving. Het koelvermogen van de gekozen koelgroep moet bij iedere opgegeven verdampingstemperatuur minstens gelijk zijn aan de gevraagde vermogens. De leidingdrukverliezen van de installatie moeten in rekening gebracht worden bij de keuze van de koelgroep.
 - voedingsspanning: 230 VAC/50 Hz + aarding,
 - geïnstalleerd elektrisch vermogen: 600 W tijdens de cyclus en 1600 W tijdens de ontdooiing,
 - gemiddeld elektrisch verbruik:
 - per snelkoelcyclus: 1,2 kWh,
 - per snelvriescyclus: 2,6 kWh.
 Netto gewicht: 185 kg.
- **Koelmiddel R448a/R449a voor versie met koelgroep op afstand.**
Ons raadplegen voor andere koudemiddelen (CO2, etc...).
- **Andere spanningen en frequenties** (ons raadplegen).
- **Andere koudemiddelen**, aansluiting op CO2, glycolwater,... (op vraag).

AFMETINGEN



- (A) Elektrische voeding
- (B) Afvoer smeltwater

(SG) Koelgroep op afstand

(D) Vloeistofleiding 1/2"

(D') Zuigleiding 7/8"

(AG) Met luchtgekoelde koelgroep

(G) Minimale vrije ruimte voor de verluchting van de koelgroep

(CU) Nuttige afmeting

(MIN) Minimale afstand

* Regeling 0/+30 mm

