

Die IRINOX-Schnellkühler & Schockfroster-Einheiten ermöglichen es, mit einem einzigen Kälteaggregat verschiedene Betriebstemperaturen zu erzeugen. Somit können die Produkte je nach Bedarf mit "SOFT" oder "HARD" schnellabgekühlt oder SCHOCK-gefrostet werden. Nach Zyklusende wird automatisch auf „Lagern“ umgeschaltet. Sämtliche Schnellkühler werden mit einem Kerntemperaturfühler geliefert. Bei der HCM-Version (Schnellkühler & Schockfroster) kann die Spitze des KT-Fühlers mittels Knopfdruck erwärmt werden. Das elektronische Bedienungs-Panell ist sehr einfach. Das digitale Display „führt“ den Benutzer mittels blinkenden Anzeigen und ist somit sehr einfach zu bedienen. Man kann im Modus „A“ (automatisch mit KT-Fühler) oder „M“ (manuell mittels Zeit) arbeiten. Alle Einheiten haben eine integrierte Datenerfassung für die Speicherung der Abkühlzeiten, der Temperaturen und evtl. Störungen. Der Datenausdruck kann über einen PC oder mittels einer seriellen Schnittstelle, an der ein externer Drucker „angedockt“ wird, erfolgen. **Die abzukühlenden Produkte können mit höchstmöglichen Kerntemperaturen eingeführt werden (z.B. =98°C). Der Abkühlprozess beginnt sofort!**

## ZYKLUS – Arten

### Kühlen mit SOFT:

Schnellabkühlen von KT +90°C auf KT+3°C in 20 Min. bis 90 Minuten bei einer konstanten Innenraumtemperatur von 0°C. Ideal für alles Gedämpfte/Gedünstetes + Kurzgebratenes.

### Kühlen mit HARD:

Schnellabkühlen von KT +90°C auf KT +3°C in 20 Min. bis 90 Minuten bei variierenden Innenraumtemperaturen. Ideal für alles schwer abkühlbare, wie Braten, etc.

### Schockfrosten:

Bei einer Lufttemperatur von ca. -36°C/-39°C werden die Produkte in max. 240 Minuten ab einer KT von 90°C auf KT -18°C schockgefrostet. Die hohe Einfrier-geschwindigkeit ergibt eine Mikrokristall-Bildung. Die Struktur und die Konsistenz der Lebensmittel bleibt fast 100% erhalten.

### “Lagern“ nach Zyklusende:

automatisches Umschalten nach Zyklusende auf +2°C oder -20°C.

### UV – Lampen:

zur Verminderung von Keimlingen und Luftbakterien im Innenraum: Zeitgesteuert, mit automatischer Ausschaltung nach Ablauf der Zeit (30 Min.)

- Kerntemperaturfühler (bei HCM mit heizbarer Spitze)
- Aushängbare Aufagenstruktur GN 1/1

## OPTIONEN

- Aushängbare Aufagenstruktur Bleche 400 x 600
- UV-Lampen für keimarmen Innenraum
- 4 Räder davon 2 x Feststellbar
- Tragbarer Drucker
- Datenerfassungs-Software bei PC-Anschluss
- Kerntemperaturfühler für „sous vide“
- Kerntemperaturhalter für Flüssigkeiten
- Türanschlag andere Seite
- Externe Kälteeinheit
- Schiffverpackung



**Ein Produktionsgerät mit grosser Leistung für mittlere Betriebe**  
**12 x GN 1/1 – 65 oder 12 Bleche**  
**400 x 600 mm**

## 2 verschiedene Versionen

**HCR 141.50** nur Schnellkühler

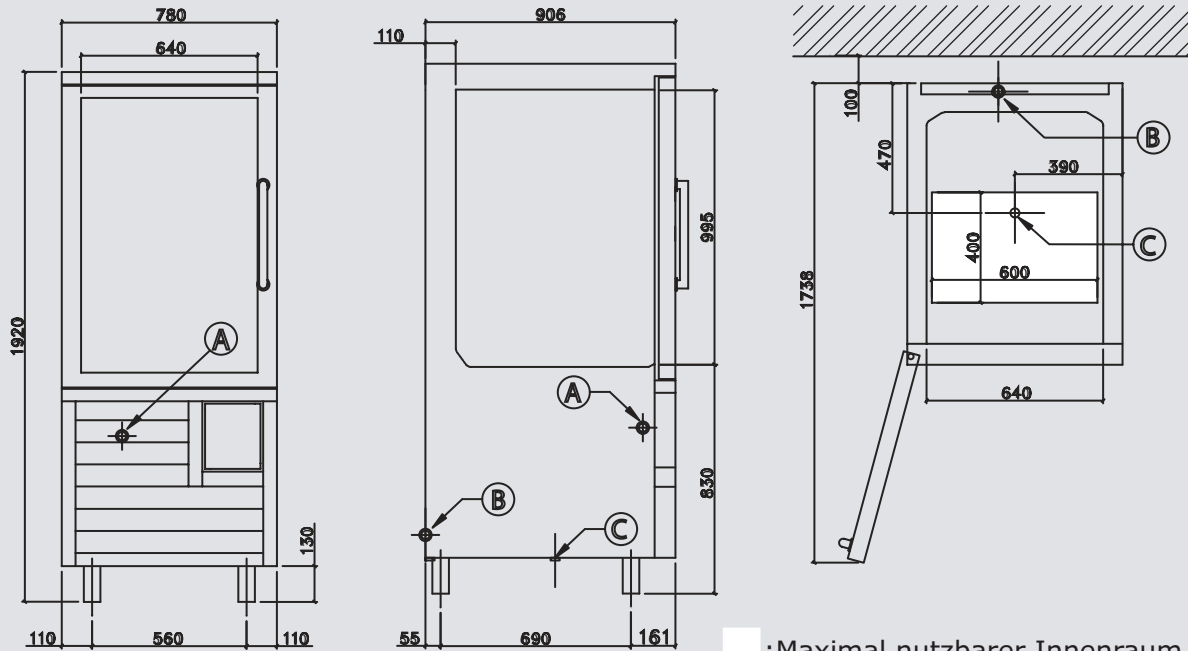
**HCM 141.50** Schnellkühler & Schockfroster

## AUSFÜHRUNG

- Innen und Außen aus Chromnickelstahl 18/10 1.4301 UNI X5
- Isolierung aus PUR- Schaum: hohe Dichte HCFC-freie Schäumung
- Tür mit auswechselbarer Magnetsichtung
- Indirekte Lüftung
- Abgerundete Ecken im Innenraum
- Eingebautes Kälteaggregat
- Elektronisches Bedienungs-Panell
- Verdampferschutzvorrichtung; aufklappbar für die Reinigung und Desinfektion

**iRiNOX®**

**iRiNOX® HC 141.50**



□ : Maximal nutzbarer Innenraum

- A: Klemme für Anschlußkabel
- B: Klemmbrett Elektroversorgung
- C: Abflussrohr

## ÄTÄBMESSUNGEN

		NETTO	VERPACKT
Breite:	mm	780	880
Tiefe:	mm	906	1000
Höhe:	mm	1900	2100
Gewicht:	kg	270	300
Volumen:	m <sup>3</sup>	-	1,85

\*Für spezielle Verpackungen oder für den Übersee-Transport wenden Sie sich bitte an unser Export-Büro.

## TECHNISCHE MERKMALE

		HCR 141.50	HCM 141.50
FASSUNGSVERMÖGEN GN 1/1 -65	Nr	12	12
ABSTAND ZWISCHEN DEN Behältern	mm	73	73
LEISTUNG pro Kühlzyklus (+90/+3°C)	kg	50	50
LEISTUNG pro Schockfrostdzyklus (+90/-18°C)	kg	-	30

## TECHNISCHE DATEN

SPANNUNG:		400V 3+N+T 50Hz	400V 3+N+T 50Hz
LEISTUNG INSGESAMT:	kW	3,1	3,7
AUFNAHME INSGESAMT:	A	6,5	8,1
ANSCHLUSSKABEL:	mm <sup>2</sup>	5x2,5	5x2,5
NENNLEISTUNG KOMPRESSOR:	kW(HP)	1,3(1,8)	1,8(2,5)
NENNKÜHLLEISTUNG (-10/+40°C)	Watt	3950	5100
EINGEBAUTE KONDENSATIONSEINHEIT:		serienmäßig	serienmäßig
EXTERNE KONDENSATIONSEINHEIT:		auf Wunsch	auf Wunsch
GASTYP:		R404	R404

ANMERKUNG: Bei Auftragserteilung die Spannung, die Kondensationsart, Zubehörteile und Verpackung angeben.

# IRINOX<sup>®</sup>

Tel. +39.0438.5844 r.a. - Fax +39.0438.5843  
E-Mail: irinox@irinox.com - Internet: www.irinox.com

Vertriebspartner



Hauptstraße 1b  
D-77652 Offenburg  
Tel. +49-(0) 781-970 64 22  
Fax +49-(0) 781-970 64 33  
Web www.glasclar.com  
E-Mail info@glasclar.com