

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 SCHOCKgefrostet 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-Fühler 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 höchst-möglichen 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.

Schockfrostern:

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
- Aushängbarer Aufagenstruktur für Speiseeisbehälter
- 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 kompaktes Gerät mit einer grossen Leistung für 4 x GN 1/1 – 65

2 verschiedene Versionen

HCR 51.20 nur Schnellkühler

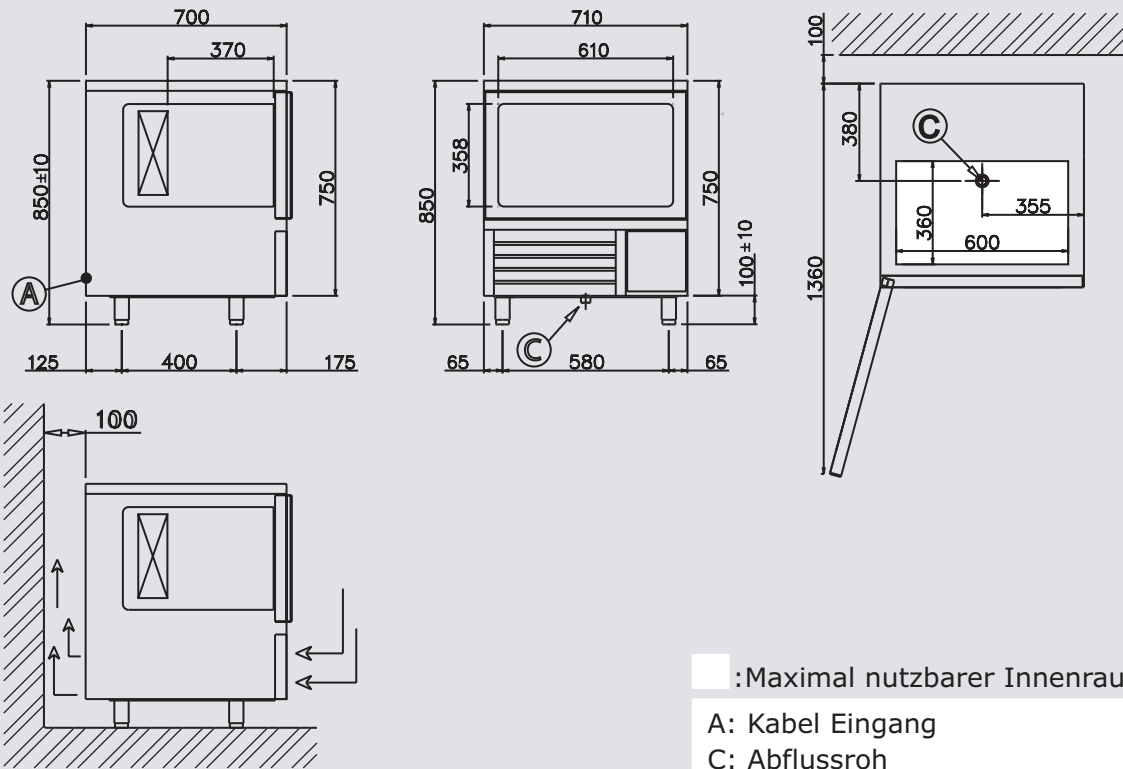
HCM 51.20 Schnellkühler & Schockfroster

AUSFÜHRUNG

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

IRINOX®

IRINOX® HC 51.20



□ : Maximal nutzbarer Innenraum
 A: Kabel Eingang
 C: Abflussroh

ÄTEABMESSUNGEN

		NETTO	VERPACKT
Breite:	mm	710	780
Tiefe:	mm	700	750
Höhe:	mm	850	1020
Gewicht:	kg	103	130
Volumen:	m ³	-	0,6

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

TECHNISCHE MERKMALE

		HCR 51.20	HCM 51.20
FASSUNGSVERMÖGEN GN 1/1 -65	Nr	4	4
ABSTAND ZWISCHEN DEN Behältern	mm	73	73
LEISTUNG pro Kühlzyklus (+90/+3°C)	kg	20	20
LEISTUNG pro Schockfrostdzyklus (+90/-18°C)	kg	-	12

TECHNISCHE DATEN

SPANNUNG:		230V +T 50Hz	230V +T 50Hz
LEISTUNG INSGESAMT:	kW	1,3	1,3
AUFNAHME INSGESAMT:	A	5,4	5,4
ANSCHLUSSKABEL:	mm ²	3x2,5	3x2,5
NENNLEISTUNG KOMPRESSOR:	kW(HP)	0,6(0,8)	0,7(1)
NENNKÜHLLEISTUNG (-10/+40°C)	Watt	1600	1600
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[®]

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