

SCHOCKGEFRIERER FÜR DIE GASTRONOMIE

ABM 102 T

Schockkühler mit kombinierter Abkühlung (von +70 bis + 3 °C und +70 bis –18 °C im Kern) und verstärkter Leistung

KONSTRUKTION

- Gehäuse aus Cr.Ni. Stahl 1.4301, aussen SB und innen 2B geschliffen, auf 1" ³/₄ Edelstahlfüßen mit Kunststoffdeckel und Höheneinstellung von 150 bis 215 mm
- Isolierung aus CFC und HCFC-freiem Poliurethanschaum, Densität 40 kg/m³. Isolierdicke: 65 mm
- Innenraum mit abgerundeten Ecken und beckenförmiger Boden zur leichten Reinigung. Ablauf mit Prägung zur optimalen Abführung von Kondensat und Reinigungswasser
- Verdampfer mit spezieller Korrosionsschutzbehandlung (Kataphoreselackierung), manuelle Abtauung bei offener Türe
- Aufklappbares Verdampferschutzleitblech und herausnehmbare Einhängeschienen erlauben eine einfache Reinigung von Innenraum und Verdampfer
- Herausnehmbare Kondensatwanne im unteren Bereich des Gerätes
- Selbstschliessende, linksangeschlagene Türe aus Cr.Ni. Stahl 1.4301 mit magnetischer Dichtung und Anschlagwechselmöglichkeit vor Ort
- Zeitgesteuerter Ventilatorstopp (45") bei offener Türe mit aktivem Kompressor: Erlaubt kontinuierliche Beschickung ohne Startverzögerungen
- Glattes Bedienpaneel mit wasserdichter Folientastatur
- Elektronische Steuerung des automatischen Abkühl- und Lagerzyklus mit akustischem Avis bei Zyklusende
- Möglichkeit der Auswahl von „Hard“- Zyklus für Grosstücke und „Soft“- Zyklus für delikate Speisen
- Automatischer Schockkühlzyklus mit elektronischer Kerntemperranglung und beheizter Kernfühler mit einem Messpunkt
- Eingebaute, luftgekühlte Kondensatoreinheit für Umgebungstemperatur bis +32 °C
- Entnehmbares vorderes Gitterpaneel, erlaubt eine einfache Kondensatorreinigung seitens des Nutzers

SERIENAUSSTATTUNG

- Beheizter Kerntemperaturfühler mit einem Messpunkt
- Einhängeschienen



SONDERAUSSTATTUNG/ZUBEHÖR

- Beheizter Kerntemperaturfühler mit 4 Messpunkten (statt des Serienmäßigen)
- Mehrfach-Kernfühlersystem (zur Aufnahme von max. bis zu 4 Kernfühlern)
- Herausnehmbares Hordengestell 10x2/1GN, komplett mit Einfahrboden (Auflageschienen end Halterungen entfallen)
- Software zur Aufzeichnung der Programmdaten, kompatibel mit Heißluftdämpfern und Regeneriergeräten (nicht in Verbindung mit Drucker)
- Drucker zur Aufzeichnung von Zeit und Temperaturen (nicht in Verbindung mit Software)
- Rädersatz
- Wassergekühlte Kondensatoreinheit
- Separate Kondensatoreinheit
- Transportwagen mit Kondensatwanne für Hordengestell 10x2/1GN
- Zusätzliches Hordengestell 10x2/1GN
- Einfahrboden zur Aufnahme vom Hordengestell 10x2/1GN
- Sterilisiergerät STERILOX
- Roste und Bleche aus Edelstahl



AUSSTATTUNG DER STEUERUNG

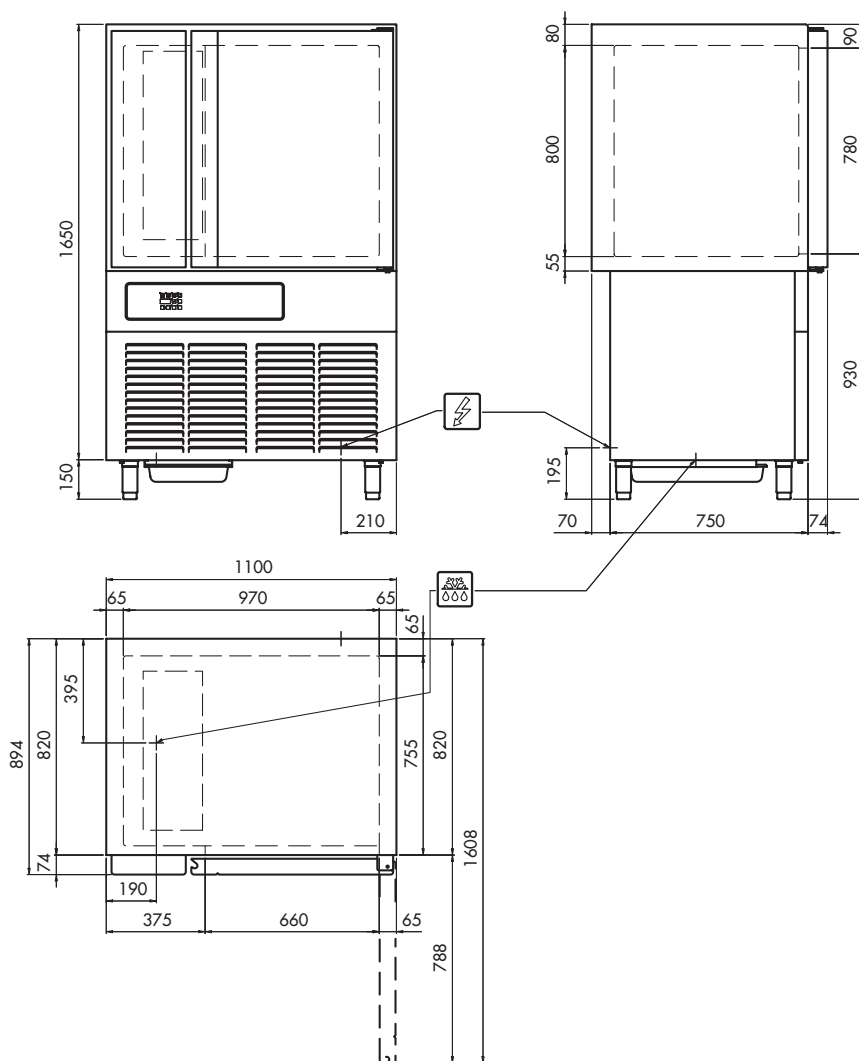
- Soft-Schockkühlung bis +3 °C im Kern (delikate Produkte)
- Soft-Schockgefrierung bis –18 °C im Kern (normale Garprodukte)
- Hard-Schockkühlung bis +3 °C im Kern (Großprodukte und/oder Vollbeschickungen)
- Hard-Schockgefrierung bis –18 °C im Kern (frische oder rohe Produkte)
- Zeiteinstellung und Kontrolle der abgelaufenen Zeit
- Kerntemperaturreglung
- Manuelle Zeiteinstellung und Innenraumtemperaturkontrolle
- Automatische Abtauung
- Manuelle Abtauung
- Beheizung des Kernfühlers
- Programmspeicherung
- Taste zur Aktivierung des Sterilisiergerätes

TECHNISCHE DATEN

Außenabmessungen (BxTxH) mm :	1100x895x1800
Gesamttiefe mit offener Türe mm :	1610
Nutzmasse der Zelle (BxTxH) mm :	660x755x780 mm
Kapazität GN 2/1 (530x650) n° :	10, Schienenabstand 70 mm
Leistung pro Zyklus (+70 / +3 °C) kg :	72
Leistung pro Zyklus (+70 / -18 °C) kg :	50,4
Gesamtanschlusswert W :	5320
Kälteleistung (-30/+45 °C) W :	4150
Kühlmittel :	R 404A
El.Spannung :	3N AC 400 50Hz
Geräuschpegel dBA :	< 70
Nettogewicht kg :	250

ABM 102 T

10 x GN 2/1 - 20 x GN 1/1



Die auf dieser Unterlage angegebenen technischen Daten sind als unverbindlich anzusehen. Die Firma behält sich das Recht vor zu jeder Zeit technische Änderungen vorzunehmen.

01.10.2004

LAINOX

LAINOX-ALI SpA

Via Schiaparelli 15, Z.I. S. Giacomo di Veglia - 31029 Vittorio Veneto TV - Italy
Tel. (+39) 0438.9110 - Fax (+39) 0438.912300 - E-mail: lainox@lainox.it

