

ALLMÄNNA DATA

- kapacitet 12 x GN 2/1 eller 24 x GN 1/1 eller 12 x EN (600 x 400 mm)
- snabbkylning och snabbfrysningfunktion Hard/Soft
- pre cooling
- kärntemperaturgivare för mätning av snabbkylningstemperatur (från +70 till +3°C) och snabbfrysningstemperatur (från +70 till -18°C)
- uppvärmd kärntemperaturgivare som standard i snabbfrysar
- HACCP-alarm (T-modell)
- utvändiga sidopaneler, ovansida och dörr av rostfritt stål AISI 304 18/10
- isolering av expanderad HCFC-fri polyuretan, tjocklek 60 mm
- magnetisk packning (utbytbar) runt dörren och stort greppvänligt dörrhandtag
- värmeelement mot kondensbildning i dörrkarmen
- självstängande dörr med låsning i öppet läge
- stor lättläst panel (synbar i 140° vinkel) multicolor
- solid konstruktion
- klimatklass T (omgivningstemperatur +43°C)
- uppfyller alla krav för CE-märkning
- tillverkad i enlighet med HACCP-föreskrifterna
- rostfria ställbara fötter Ø2" höjd 150-180 mm

INVÄNDIGT

- gejderhållare av rostfritt stål för hyllor, uttagbara utan verktyg för enkel rengöring
- gejderavstånd 65 mm
- invändigt helt i rostfritt stål AISI 304 18/10
- läcksäker invändig botten med rundade kanter som underlättar rengöring
- avlopp för städvattnet
- kondensvattnet förångas genom kompressorn på ett energisnålt sätt

KYLENHET

- indirekt luftflöde över produkten
- förångare (evaporator) i koppar för maximal kyleffekt med aluminiumflänsar, rostskyddade med giftfri färg
- köldmedium R404A
- kondensor i koppar med aluminiumflänsar med hög termisk effektivitet
- avfrostningen sker manuellt genom ett cirkulerande luftflöde

STYRNING, ÖVERVAKNING OCH SÄKERHETSANORDNINGAR

- elektronisk manöverpanel med display som kontinuerligt visar enhetens status
- kompressorn skyddad av termorelä
- dörrströmbrytare
- T-modellen kan memorera upp till 99 program, lagra HACCP alarm, kärntemperaturnål med fyra mätpunkter

TILLBEHÖR

- extern kylenhet
- vätskeyld enhet
- steryl (underlättar rengöring och hindrar bakterietillväxt)
- hjulsats
- vänsterhängd dörr
- tillägg för uppgradering till T-modell
- USB för datalagring (T-modell)



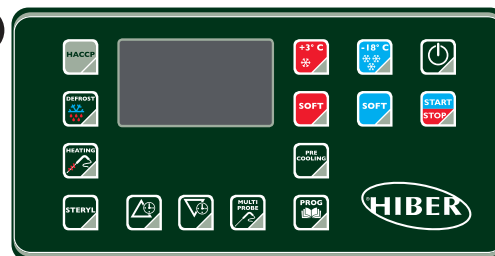
S



MANÖVERPANEL S-VERSION

- snabbkylningscykel, Hard/Soft
- snabbfrysningscykel, Hard/Soft
- cykel med kärntemperaturgivare
- uppvärmning av kärntemperaturgivare
- pre cooling
- manuell avfrostning
- LCD-display

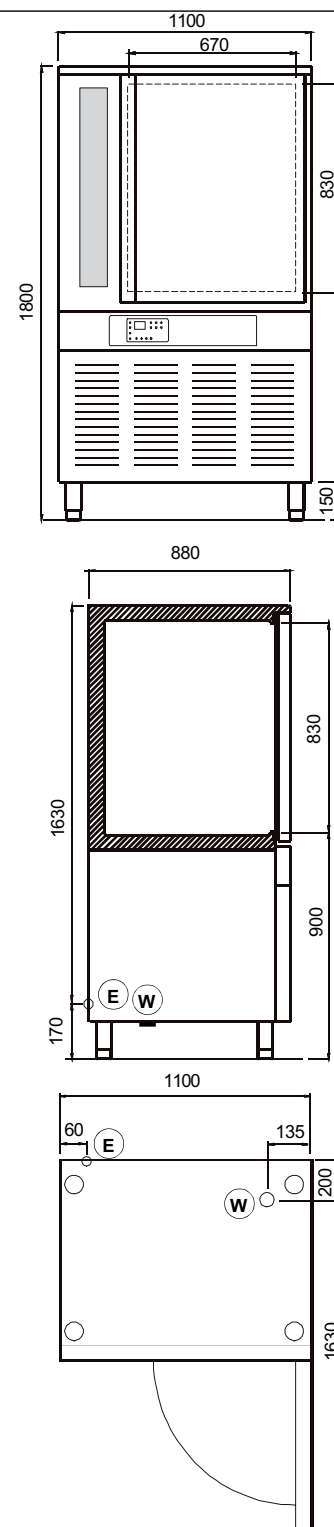
T



MANÖVERPANEL T-VERSION

- snabbkylningscykel, Hard/Soft
- snabbfrysningscykel, Hard/Soft
- cykel med kärntemperaturgivare
- uppvärmning av kärntemperaturgivare
- pre cooling
- manuell avfrostning
- program
- HACCP
- Steryl
- LCD-display

| Modell | | | RCR 122 | RCM 122 |
|--|---------------------------|----------|--------------------------------------|--------------------------------------|
| Styrningstyp | | | S / T | S / T |
| Utvändiga mått | B x D x H | mm | 1100 x 880 x 1800 | 1100 x 880 x 1800 |
| Dörröppning Bredd | | mm | 670 | 670 |
| Dörröppning Höjd | | mm | 830 | 830 |
| Invändigt Djup | | mm | 750 | 750 |
| Tjocklek | | mm | 60 | 60 |
| Klimatklass | | | T | T |
| Snabbkylningscykel | | °C | +90 → +3 | +90 → +3 |
| Snabbfrysningscykel | | °C | - | +90 → -18 |
| Snabbkylningskapacitet (**) | 90' | kg | 72-80 | 72-80 |
| Snabbfrysningskapacitet (***) | 240' | kg | - | 48 |
| Köldmedium | | gas | R404A | R404A |
| Kyleffekt (*) | | W | 6420 | 5970 |
| Anslutning | | V/~ / Hz | 400/3/50 | 400/3/50 |
| Anslutningseffekt | | W | 3950 | 6120 |
| Kompressor | | HP | 4 | 4 |
| Max. upptagen ström | | A | 4,9 | 6,9 |
| Anslutningseffekt utan kylvhet | | W | 360 | 380 |
| Gejderhållare | | antal | 12 x GN 2/1 24 x GN 1/1 | 12 x GN 1/1 24 x GN 1/1 |
| Gejderavstånd | | mm | 65 | 65 |
| Vikt netto | | kg | 215 | 220 |
| Ljudnivå | | dB(A) | < 70 | < 70 |
| Separat levererad (av Hiber) kylvhet | | | | |
| Vätskeledning | Ø mm | | 12 | 12 |
| Gasledning | Ø mm | | 18 | 18 |
| Rekommenderat max. avstånd mellan kylvhet och skåp | m | | 15 | 15 |
| Kyleffekt (*) | W | | 6420 | 5970 |
| Kablar mellan skåp och kylvhet | antal x Ø mm ² | | Se bruksanvisning | Se bruksanvisning |
| Vätskekyld kondensor | | | | |
| Anslutning vatten | Ø " | | utg. 3/4 → 1/2 ing. H ₂ O | utg. 3/4 → 1/2 ing. H ₂ O |
| Max. vattenkonsumtion | l/min | | 7,4 | 8,7 |
| Rör utgående vatten | Ø " | | 1 | 1 |



** kapacitet beroende på livsmedel, 90 minuter från +70 °C

*** 240 minuter från +70 °C

* för mod. __ R __ förågn.temp. -10°C kond. temp. +45°C

* för mod. __ M __ förågn.temp. -25°C kond. temp. +45°C

(E) Elektrisk anslutning
(W) Avloppsanslutning