

Hochleistungsfroster und Schnellabkühler

Hochleistungsfroster
Schnellabkühler



- Längseinschub- und Quereinschub-Modelle
- kompatibel zu Rational® und Electrolux® *
- „Impulse Start-System“
(kein Vorkühlen erforderlich)
- elektronische Steuerung
- automatische Abtaufunktion
- voll programmierbare Abkühlzyklen
- HACCP-Kontrollfunktion
- Leistungsdaten nach UK- und NF-Norm

* siehe Detail-Erläuterung im Innenteil

NordCap®

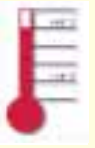
Richtungweisend
in der Profi-Kühlung

ALPENINOX



NordCap Hochleistungsfroster und Schnellabkühler

Die Anzahl von Mikroorganismen, zum Beispiel Kolibakterien, Listerien und Salmonellen in gekochten Speisen, vermehrt sich sehr schnell bei Temperaturen zwischen +65 °C bis +10 °C. Wenn die Bakterienanzahl zu groß ist, sinkt die Verträglichkeits-Grenze im Körper und es besteht die Gefahr der Speisenvergiftung.



Zur Vermeidung der kritischen Temperaturphase wird mit den Alpeninox Schnellabkühlern und Schockfroster die Abkühlungszeit verringert und somit das Risiko minimiert.

In Europa gibt es hierzu zwei Richtlinien, die UK-Norm und die NF-Norm, welche entsprechende Normen über Lebensmittelhygiene, Produktqualität und Zuverlässigkeit beinhalten:

UK Richtlinie (England)

Schnellabkühlung... von +70 °C bis +3 °C oder auch weniger, in einem max. Zeitraum von 90 Minuten bei kompletter Befüllung. Diese Leistung kann auf keinen Fall in einem Kühlschrank oder in einer Kühlzelle erreicht werden.

Nach der Schnellabkühlung können die Speisen bei einer Konservierungstemperatur von +2/+3 °C für 5 Tage aufbewahrt werden.

Schockfrosten

... von +70 °C bis -5 °C in 90 Minuten, gerechnet von der Speiseeinführung, muss eine Konservierungstemperatur von -15 °C erreicht werden. Nach der Schockkühlung müssen die Speisen bei einer Temperatur von -18 °C oder weniger konserviert werden. Vorgekochte, tiefgefrorene Speisen können für 8 Wochen aufbewahrt werden.

N.F. Regelung (Frankreich)

Schnellabkühlung

... von +65 °C bis +10 °C oder auch weniger, in einem max. Zeitraum von 110 Minuten.

Nach der Schnellabkühlung können die Speisen bei einer Konservierungstemperatur von +3 °C für 5 Tage aufbewahrt werden.

Schockfrosten

... von +65 °C bis -18 °C oder auch weniger, in nicht mehr als 4,5 Stunden.

Nach der Schockkühlung müssen die Speisen bei einer Temperatur von -18 °C oder weniger konserviert werden. Vorgekochte, tiefgefrorene Speisen können somit für 8 Wochen und bis zu 1 Jahr aufbewahrt werden.

Die leistungsstarken Geräte der Alpeninox-Linie erfüllen beide Normen und sind speziell für den optimalen Einsatz in der Klein- und Großgastronomie, in Eiscafé's und Großküchen entwickelt.

Wirtschaftliche Aspekte

Optimierung der Speisenvorbereitungszeiten, wodurch eine effektivere Arbeitszeitauslastung erzielt werden kann.

Reduzierung der einzelnen Kochzyklen, da z.B. die für eine Woche benötigten Speisen im Vorfeld einmal zubereitet und auf Tiefkühlbasis fachgerecht gelagert werden.

Durch die Bündelung der Arbeitszyklen lassen sich Zeit und Energie sparen.

Speisen/Zutaten können in größeren und preislich attraktiveren Mengen eingekauft werden, da schnell abgekühlte Speisen bei Tiefkühlung ihre volle Frische erhalten und länger lagerfähig sind.

Die Speisenabgabe erfolgt je nach Tagesbedarf aus den schnell abgekühlten Vorräten, somit lassen sich Speisenereste vermindern und letztendlich Kosten sparen.

Optimale Vorbereitung bei speziellen Ereignissen, wie z.B. Banketts, Festessen oder saisonalen Ereignissen. Ein ausreichender Vorrat von vorgekühlten Speisen kann Tage vorher zubereitet werden, um somit unnötige Stoßzeiten und Engpässe während der Feierlichkeiten zu vermeiden.



Technische Vorteile

Je nach Ausstattung sind die Alpeninox-Modelle als Längseinschub- oder Quereinschub-Variante im Sortiment erhältlich. Dieses bietet ein Maximum an Flexibilität bei der örtlichen Planung.

Steckerfertige oder zentralgekühlte Versionen zum Anschluss an ein externes Kältesystem.

Alle Modelle innen und außen aus CNS 1.4301.

„Impulse Start-System“, welches einen Programmstart ohne eine energieaufwendige Vorkühlung zulässt.

Automatische Abtaufunktion, welche energiesparend die abgegebene Wärme der Speisen nutzt.



ALPENINOX



Durch die „Z-förmigen“ Auflageschienen sind die Modelle kompatibel zu Euro-Norm-Blechen (600 x 400 mm) oder auch Gastro-Norm 1/1 Behältern mit einer maximalen Höhe von 20 bis 60 mm.

Innenraum nach HACCP-Norm mit abgerundeten Ecken und einem Fugenspalt von weniger als 0,5 mm.



1,5" Bodenablauf nach UK- und NF-Norm. Dieses bietet gerade bei der Reinigung der Geräte ein Maximum an Komfort und Hygiene.

Übersichtlich zu steuerndes Bedienfeld mit Möglichkeiten zur kunden- bzw. länderspezifischen Programmierung und dem Aufruf der vorgespeicherten UK- oder NF-Programmzyklen.

Anzeige der Soll-/ Ist- Temperatur während des Zyklus. Abruffunktionen zur Kerntemperatur und weiteren Kontrollwerten.

Integrierte HACCP-Kontrollschnittstelle, welche die letzten 99 Arbeitsabläufe speichert und bei Bedarf mittels Protokoll-drucker oder PC-Überwachungssystem die Daten ausgibt.

Betriebsalarmsystem mit akustischer und optischer Warnung, welches bei Abweichung vom programmierten Zyklus Alarm gibt.



60 mm energiesparende Cyclopentan-Hartschaum-Isolierung. Umweltfreundlich ohne FKW und FCKW.

Strömungsoptimierte vertikale Anordnung der Lüfter. Dadurch wird in allen Etagen die abzukühlende Ware optimal zirkuliert und eine Vereisung wird vermieden.



Kompatibilität

In der 50 kg-Geräteklasse sind die Modelle mittels umbaufähigem Innengestell kompatibel zu Rational® und Electrolux air-o-steam® Hordenwagen der Größe 10 x GN 1/1. In der 100 kg-Geräteklasse sind die Modelle kompatibel zu Rational® Hordenwagen mit der Größe 20 x GN 1/1.

Technische Daten



Schnelllabkühler

Modell	SAK 10	SAK 15	SAK 28	SAK 30	SAK 50	SAK 50-Z	SAK 100-Z
Ausführung	Quereinschub	Quereinschub	Quereinschub	Längseinschub	Längseinschub	Längseinschub	Längseinschub
Breite (außen)	762 mm	760 mm	760 mm	895 mm	895 mm	895 mm	1040 mm
Tiefe (außen)	700 mm	760 mm	760 mm	995 mm	995 mm	995 mm	875 mm
Höhe (außen)	850 mm	970 mm	1640 mm	1020 mm	1730 mm	1730 mm	1783 mm
Breite (innen)	640 mm	640 mm	640 mm	500 mm	505 mm	505 mm	525 mm
Tiefe (innen)	400 mm	419 mm	419 mm	705 mm	705 mm	705 mm	705 mm
Höhe (innen)	380 mm	400 mm	730 mm	450 mm	900 mm	900 mm	1453 mm
Tiefe bei geöffneter Tür	1407 mm	1500 mm	1500 mm	---	---	---	---
Bruttoinhalt	115 l	115 l	210 l	---	---	---	---
Leistung pro Zyklus nach UK-Norm:	10 kg	14 kg	27 kg	30 kg	50 kg	50 kg	100 kg
Leistung pro Zyklus nach NF-Norm:	7,2 kg	10,8 kg	21,6 kg	18 kg	36 kg	36 kg	72 kg
Energieverbrauch	0,68 kWh pro Zyklus	1,50 kWh pro Zyklus	2,00 kWh pro Zyklus	2,50 kWh pro Zyklus	5,30 kWh pro Zyklus		
Anschlusswert	510 W / 230 V	850 W / 230 V	1400 W / 230 V	2630 W / 230 V	3472 W / 400 V	450 W / 230 V	880 W / 230 V
Kälteleistung	980 W	549 W	1000 W	4441 W	7340 W	8100 W erford.	18800 W erford.
Kältemittel	R 134 a (1100 g)	R 134 a (1100 g)	R 134 a (1500 g)	R 404 a (2550 g)	R 404 a (4420 g)	R 404 a	R 404 a
Abkühlbereich	+65°C bis +3°C	+65°C bis +3°C	+65°C bis +3°C	+90°C bis +3°C	+90°C bis +3°C	+90°C bis +3°C	+90°C bis +3°C
Konservierungstemperatur	+3°C	+3°C	+3°C	+3°C	+3°C	+3°C	+3°C
Bruttogewicht	98 kg	135 kg	155 kg	200 kg	150 kg	140 kg	230 kg

Hochleistungsfroster

Modell	SF 10	SF 15	SF 28	SF 30	SF 50-Z	SF 100-Z
Ausführung	Quereinschub	Quereinschub	Quereinschub	Längseinschub	Längseinschub	Längseinschub
Breite (außen)	762 mm	760 mm	760 mm	895 mm	895 mm	1040 mm
Tiefe (außen)	700 mm	760 mm	760 mm	995 mm	995 mm	875 mm
Höhe (außen)	850 mm	970 mm	1640 mm	1020 mm	1730 mm	1783 mm
Breite (innen)	640 mm	640 mm	640 mm	500 mm	505 mm	525 mm
Tiefe (innen)	400 mm	419 mm	419 mm	705 mm	705 mm	705 mm
Höhe (innen)	380 mm	400 mm	730 mm	450 mm	900 mm	1453 mm
Tiefe bei geöffneter Tür	1407 mm	1500 mm	1500 mm	---	---	---
Bruttoinhalt	115 l	115 l	210 l	---	---	---
Leistung pro Zyklus nach UK-Norm:	7 kg	14 kg	27 kg	30 kg	50 kg	100 kg
Leistung pro Zyklus nach NF-Norm:	5,4 kg	10,8 kg	21,6 kg	18 kg	36 kg	72 kg
Energieverbrauch	3,08 kWh pro Zyklus	6,00 kWh pro Zyklus	11,00 kWh pro Zyklus	7,50 kWh pro Zyklus		
Anschlusswert	830 W / 230 V	2000 W / 230 V	3500 W / 230 V	1937 W / 230 V	450 W / 400 V	880 W / 400 V
Kälteleistung	780 W	1477 W	1820 W	2500 W	3900 W erford.	8800 W erford.
Kältemittel	R 404 a (980 g)	R 404 a (1200 g)	R 404 a (1800 g)	R 404 a (2830 g)	R 404 a	R 404 a
Abkühlbereich	+90°C bis -18°C	+90°C bis -18°C	+90°C bis -18°C	+90°C bis -18°C	+90°C bis -18°C	+90°C bis -18°C
Konservierungstemperatur	+3°C	+3°C	+3°C	+3°C	+3°C	+3°C
Bruttogewicht	105 kg	135 kg	155 kg	200 kg	150 kg	230 kg