

PORKKA

HOTELLIT, RAVINTOLAT & CATERING
Kylmä- ja pakastekalusteet, pikajäähdytys-pikapakastus

Porkka Inventus –tuotteet

Ammattikylmälaitteet vaativiin olosuhteisiin

Asiakas aina keskiössä



Asiakkaamme ovat meille sydämenasia. Autamme edistyksellisten kylmäsäilytys- ja eristeratkaisujemme avulla asiakkaitamme ja heidän liiketoimintojaan voimaan paremmin.

Ammattilaiselta toiselle

Jaamme eteenpäin asiakkaillemme sitä hyvää, jota vuosikymmenien kokemuksemme ja osaamispääomamme tuottaa. Edistyksellisyys tarkoittaa myös uuden oppimista ja uusia innovaatioita. Se on myös asenne, joka valitaan päivittäin. Olemme matkalla ja suuntamme on selvä. Haluamme kasvaa johtavaksi pohjoiseurooppalaiseksi kylmäratkaisujen toimittajaksi. Meille kaiken keskiössä on asiakas ja hänen liiketoimintansa hyvinvointi – nyt ja tulevaisuudessa.



Inventus-tuoteohjelma

Kylmä- ja pakastekalusteet – Inventus C ja F



Kattava tuoteohjelma

Tuoteohjelma pitää sisällään kylmäkalusteet, pakastekalusteet, pikajäähdytys- ja pikajäähdytys-/pikapakastuskalusteet sekä erilaiset lisätoiminnallisuudet ja -varusteet. Inventus soveltuu ammattikeittiöihin, leipomoihin, kahviloihin, myymälöihin ja vastaaviin kohteisiin. Se on ratkaisu ammattilaisilta ammattilaisille.

Erilaisiin käyttöympäristöihin

Ammattikeittiöissä ja leipomoissa on erilaisia haasteita verrattuna kaupan kylmälaitteisiin. Esimerkiksi suurkeittiön käyttöympäristön korkeampi lämpötila vaatii kylmälaitteen komponenteilta ja eristeiltä enemmän suorituskykyä. Inventus on erinomainen ratkaisu myös myymälä- ja kahvilaympäristöissä. Tuoteohjelmasta löytyvät ratkaisut tarpeeseen kuin tarpeeseen.

Kylmä- ja pakastekalusteet erilaisiin tarpeisiin

Kylmäkaappeja löytyy kolmea eri kokoluokkaa kahdessa säilytyslämpötilassa - Inventus C6/M6, C7/M7 ja C8/M8. Pakastekaapeissa saatavilla on vastaavasti mallit Inventus F6, F7 ja F8.

Inventus C7-, M7- ja F7 -kaapeissa voidaan käyttää GN 2/1 -mittaisia syvyysuuntaisia hyllyjä, koreja ja GN-astioita tai kahta GN 1/1 -mittaista astiaa peräkkäin. Malleissa C8 ja F8 voidaan käyttää GN 2/1 -mittaisia leveysuuntaisia hyllyjä, koreja ja GN-astioita. Pienempiin Inventus C6-, M6- ja F6 -malleihin sopivat 400x600 kokoiset hyllyt ja/tai leipomopelit. Inventus-kylmäkalusteissa hyödynnetään korkealuokkaisen ruostumatonta AISI 304 -terästä.

Uutuuksina A-energialuokan kalusteet ja lasi-ikkunalliset kalusteet

Tuoteohjelmamme on täydentynyt uusilla huippuenergiatehokkailla Inventus C7e- ja C8e -malleilla. Verkkosivusto www.topten.eu on listannut C7e- ja C8e -mallit energiankulutukseltaan A-luokkaan. Ota käyttöösi e-malli silloin, kun tarvitset parempaa energiatehokkuutta!

Lasi-ikkunalliset Inventus C6/M6 GW, C7/M7 GW, C8/M8 GW, F6 GW, F7 GW ja F8 GW mahdollistavat erinomaisen tuotenäkyvyyden ja esillepanon lasi-ikkunan ja valaistuksen ansiosta. Ne soveltuvat siten sekä säilytys- että myymäläkalusteiksi.

Pikajäähdytyskalusteet ja pikajäähdytys-/pikapakastuskalusteet – Inventus BC ja BC/BF



Inventus BC 7 ja
BC/BF 7



Inventus BC 8 ja
BC/BF 8



Sisällä on varrellinen tuotelämpötila-anturi, jonka avulla voidaan seurata kalusteisiin laitettujen tuotteiden jäähtymistä.

Pikajäähdytyksen ja pikapakastuksen mestarit

Inventus BC 7 ja BC 8 hallitsevat pikajäähdytyksen. Yhdistelmämallissa BC/BF 7 ja BC/BF 8 on sekä pikajäähdytys- että pikapakastustoiminnot.

Nopean käyttöönoton mahdollistavat vakio-ohjelmat Soft Chill, Hard Chill pikajäähdytykseen ja Soft Freeze ja Hard Freeze pikapakastukseen. Käytössä ovat erittäin tehokkaat ja optimoidut pikapakastus- ja pikajäähdytysprosessit. Vakio-ohjelmissa jäähdytys- ja pakastusprosessien jälkeen laite siirtyy säilytys- eli ylläpitotilaan.

Lämpötilan omavalvontaa (HAACP) varten kaikki kriittiset tiedot tallettavat laitteisiin.

Mitoitettu soveltuvaksi GN 1/1-astioille

Kaikki mallit eli BC 7, BC 8, BC/BF 7 ja BC/BF 8 on mitoitettu GN 1/1 -astioille. BC 7:ssä ja BC/BF 7:ssä astia asetetaan leveyssuuntaisesti. BC 8:ssa ja BC/BF 8:ssa astiat asetetaan syvyyssuuntaisesti, näissä malleissa mukana tulee vakiona 10 kannakeparia.

Kattavat lisätoiminnallisuudet ja -varusteet

Inventus tarjoaa mahdollisuudet kylmlaitteiden liittämiseksi etäjärjestelmiin. Saatavilla on monia erilaisia hylly- ja jalkavaihtoehtoja.

Keskuskoneelliset mallit: R744 (CO₂) R452A

Kaikki Inventus-tuotteet ovat saatavissa myös keskuskoneliitännätavalmuudella omakoneellisen ratkaisun sijaan.

Inventus – kestävämmän ja paremman synonyymi

Hyötyjä ja ominaisuuksia

Kovaan käyttöön ja vaativiin olosuhteisiin.

1 Huippuluokan käytettävyys

Esimerkkinä kannakkeet, jotka estävät lankaritilähyillyjen kippaamisen hyllyä osittain ulos vedettäessä.

2 Parempaa hygieniää ja turvallisuutta

Kaapin rakenteiden ansiosta saavutetaan korkea hygieniataso, ehkäistään lian kertymistä ja puhdistaminen on mahdollisimman helppoa. Oven kahvatarrassa ja digitaalisessa ohjaus- ja näyttöpaneelissa Nanoksi Fotonit -valokatalyysipinnoite tekee kosketuspinnat turvallisiksi käyttää tuhoamalla haitalliset mikrobit. Laajennetut hygieniapaketit parantavat turvallisuutta entisestään (Nanoksi Fotonit -ominaisuus saataville vaiheittain 2021 aikana).

3 Joustavuutta ja helppoutta

Tuoteohjelmasta löytyy ratkaisut moniin tarpeisiin ja saatavilla on kattavasti erilaisia lisätoiminnallisuuksia ja -tarvikkeita. Helppo ylläpitää, esimerkiksi oven magneettitiiviste vaihdettavissa ilman työkalua.

4 Ympäristöä säästävät, tulevaisuuden kestävät ratkaisut

Laadukas valmistus ja laadukkaat sekä pitkäikäiset komponentit. Luonnollinen R290-kylmäaine. Energiatehokkaat ratkaisut.

5 Ammattimaisuus kaikessa

Vuosikymmenten osaaminen ja kokemus käytettävissänne.

HOTELLIT, RAVINTOLAT & CATERING

Kylmä- ja pakastekalusteet, pikajäähdytys-pikapakastus



Nanoksi Fotonit -valokatalyysipinnoite on tehokas ja vaaraton suoja mikrobeja vastaan. Se tuhoaa tutkitusti virukset, bakteerit ja homeet kaikilta pinnoilta. Nanoksi Fotonit -ominaisuus tulee saataville Inventus-tuotteisiin vaiheittain 2021 aikana.



Tehokas ja tuottava



Hyvinvoiva ja ympäristötietoinen



Innovatiivinen ja nykyaikainen



Tulevaisuudenkestävä



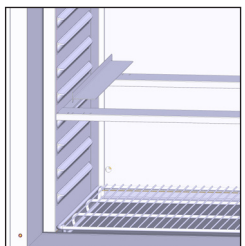
Suuri, helppolukuinen ja -käyttöinen digitaalinen ohjaus- ja näyttöpaneeli.



Yhtenäiset pyöreäreunaiset hyllyjohteet on helppo puhdistaa.



Uraan painettu magneettitiiviste on vaihdettavissa ilman työkaluja.



Lisävarusteena saatava leipomohyllyjärjestelmä mahdollistaa Inventus 7 - ja 8 -mallien muuntamisen leipomokäyttöön.



Yhtenä osana tehty pyöreäkulmainen pohja-allas on hygieeninen ja nopea puhdistaa.



Inventus C7e ja C8e

Energiatehokkaammat mallit



Inventus C7e

Energiatehokkuusluokka

A

Uusi parhaan energiatehokkuuden kylmäkaluste A-luokassa

Inventus e -mallit ovat erinomainen ratkaisu kovaan käyttöön ja vaativiin olosuhteisiin ammattikeittiöihin, kahviloihin, myymälöihin ja vastaaviin kohteisiin.

Inventus C7e ja C8e ovat uusia energiatehokkaita A-luokan kylmäkaappeja. Kuten kaikki Inventus-kalusteperheen tuotteet, myös ne on tehty laadukkaista ja pitkäikäisistä komponenteista.

Inventus C7e ja C8e mahdollistavat paremman energiatehokkuuden, kun sitä tarvitaan. Tarjolla on huippuluokan käytettävyyttä sekä parempaa hygieniää ja turvallisuutta. Joustavuus ja helppous näkyy kaikessa. Inventus e-mallit, kuten koko Inventus-tuoteperhe, on suunniteltu ja valmistettu ympäristöä säästäen. Se on tulevaisuudenkestävä ratkaisu, jossa ammattimaisuus näkyy niin kokonaisuudessa kuin pienissä yksityiskohdissa.

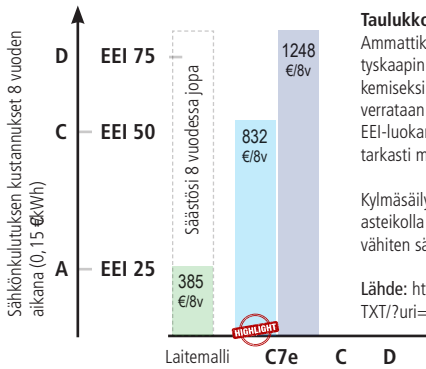
Inventus C7e ja C8e säästävät energiaa ja rahaa

Oheinen taulukko 1 kertoo kuinka paljon rahaa säästyy, kun käytät e-sarjan kylmäkalustea. Inventus C7e ja C8e soveltuvat kohteisiin, joissa tarvitaan parempaa energiatehokkuutta. Esim. C7e kuluttaa sähköä vain 0,88 kWh/vrk (standardin EN 16825 mukainen testi). Sekä C7e että C8e ovat verkkosivuston www.topten.eu energiankulutukseltaan A-luokkaan listaamia. Tarkista kuuluuko oma maasi hyvitysjärjestelmän piiriin.

Inventus e-mallien lisätoiminnallisuudet ja -varusteet

Hyödynnettävissä ovat erilaiset lisätoiminnallisuudet ja lisätarvikkeet kuten Inventus-leipomojärjestelmä tai vaikkapa pyörät jalkojen tilalle.

Inventus e -mallien lisäksi Inventus-tuoteohjelmasta löytyvät ratkaisut moniin eri tarpeisiin. Tuoteohjelma kattaa kylmäkalusteet, pakastekalusteet sekä pikajäähdytys- ja pikajäähdytys-/pikapakastusratkaisut.



Taulukko 1:

Ammattikäyttöön tarkoitetun kylmä- tai pakastesäilytyskaapin mallin energiatehokkuusindeksi (EEI) laskemiseksi kylmälaitteen vuotuista energiankulutusta verrataan sen vuotuisen energian vakiokulutukseen. EEI-luokan määrittely edellyttää laboratoriomittauksia tarkasti määritellyissä olosuhteissa.

Kylmäsäilytyslaitteiden energiatehokkuus esitetään asteikolla A+++ – G. A+++ -luokan laite kuluttaa vähiten sähköä, G-luokan laite eniten.

Lähde: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FI/TXT/?uri=CELEX%3A32015R1094>



Ominaisuudet

- Ohjausyksikkö, jossa on selkeä numeronäyttö lämpötilalle ja muille toiminnoille
- Näppäinlukitus
- Ecodesign-direktiivin (Directive 2009/125/EC) mukainen energialuokka A
- Liitettävissä etäjärjestelmään lisävarusteena saatavan adapterin kautta
- Minimi- ja maksimilämpötilan tallennus
- Visuaalinen "korkea lämpötila" - ja "matala lämpötila" -hälytys
- Visuaalinen hälytys rikkoutuneesta anturista
- Visuaalinen hälytys tukkeutuneesta lauhduttimesta
- Ovikytin valaisimen ja puhaltimen ohjaukselle sekä Ovi auki -hälytykselle
- Ulkopinta on näkyviltä osiltaan ruostumatonta teräslevyä, sisäpinta on ruostumatonta teräslevyä (AISI 304 austeniittinen ruostumaton teräs)
- Muotittu valettu ympäristöystävällinen HFC-vapaa polyuretaanieristys
- Neljä maalattua lankaritilähyllä, jotka ovat säädettävissä 56 mm:n välein
- Kippaamattomat johteet
- Lukittava ovi, ilman työkaluja vaihdettava magneettitiivistä ja kestävä jousisaranat, joiden ansiosta ovi pysyy auki 90 asteen kulmassa
- Tehokas ja energiaa säästävä jäähdytysjärjestelmä R290 kylmäaineella
- Ruostumattomat teräsjalat, säätövara 130 mm - 205 mm
- Sähkönsyöttö 230 V / 50 Hz

Lisätoiminnallisuudet ja -varusteet

- Leipomohyllyjärjestelmä
- Nanoksi Fotonit -valokatalyysipinnoite, uusi innovatiivinen itsedesinfioituva ratkaisu tuotteen pintojen suojaamiseksi mikrobeilta (tulossa 2021 aikana)
- Elektroninen iLOQ-lukitusjärjestelmä
- Ruostumaton teräslankahylly
- Ruostumaton teräspaneelihylly
- Ruostumaton korihylly
- Pyörät jalkojen tilalle, kaksi lukittavaa pyörää
- Lyhyet jalat pitkien jalkojen tilalle, säätövara 70 mm - 105 mm
- Jalkapoljin

Tekniset tiedot

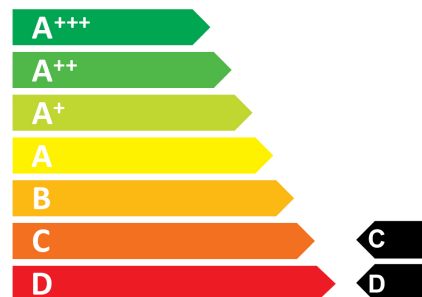
INVENTUS		C7e	C8e
Energiatehokkuusluokka		A	A
Energiatehokkuusindeksi (EEI)		23,16	24,20
Energiankulutus/vrk	kWh	0,88	0,92
Energiankulutus/vuosi	kWh	321	337
Energian käyttökustannus / 8 vuotta (0,15€EUR /kWh)	EUR	385	405
Tilavuus, brutto	dm³	609	619
Tilavuus, netto	dm³	473	474
Testausolosuhdeluokka		4	4

Nämä laitteet on tarkoitettu käytettäväksi enintään 30 °C:n ympäristölämpötilassa

Ulkoleveys	mm	730	850
Ulkosyvyys	mm	870	750
Ulkokorkeus/vakiojalat	mm	2100	2100
Ulkokorkeus/matalat jalat	mm	2050	2050
Ulkokorkeus/pyörät	mm	2080	2080
Sisäleveys	mm	534	654
Sisäsyvyys	mm	675	555
Sisäkorkeus	mm	1485	1485
Paino, brutto	kg	162	162
Paino, netto	kg	152	152
Hyllyt (4 kpl), leveys	mm	531	651
Hyllyt, syvyys	mm	660	540
Enimmäiskuorma / hylly	kg	70	70
Enimmäiskuorma / kaappi	kg	280	280
Ympäristön lämpötila-alue	°C	+10...+30	+10...+30
Säilytyslämpötila-alue	°C	+1...+12	+1...+12
Nimellisteho	W	200	200
Liitäntäjohtoon pituus	m	3	3
Kylmäaine, R290	g	110	110
Sulake, hidas	A	10	10
Jännite / taajuus	V/Hz	230/50	230/50
Äänenpainetaso (1m)	dB(A)	< 50	< 50
Sulatustapa		Luonnollinen	Luonnollinen

Inventus GW

Lasi-ikkunalliset mallit



Inventus C7 GW
Lasi-ikkunallinen malli

Kestävämmät ja paremmat lasi-ikkunalliset kylmä- ja pakastekalusteet

Inventus GW -mallit ovat erinomainen ratkaisu kovaan käyttöön ja vaativiin olosuhteisiin ammattikeittiöihin, kahviloihin, myymälöihin ja vastaaviin kohteisiin.

Inventus GW -mallit käsittävät lasi-ikkunalliset kylmä- ja pakastekalusteet. Kuten kaikki Inventus-tuoteperheen kalusteet, myös lasi-ikkunallinen Inventus GW on tehty laadukkaista ja pitkäikäisistä komponenteista. Se on yksi esimerkki edistyksellisistä kylmäsäilytysratkaisuistamme.

Inventus GW:llä erinomaista tuotenäkyvyyttä ja esillepanoa

Inventus GW soveltuu erinomaisesti sekä säilytys- että myymäläkalusteeksi ja mahdollistaa erinomaisen tuotenäkyvyyden ja esillepanon. Lasi-ikkunan ja valaistuksen ansiosta tuotenäkyvyys ja esillepano voidaan toteuttaa ammattimaisesti.

Tarjolla on huippuluokan käytettävyyttä sekä parempaa hygieniää ja turvallisuutta. Joustavuus ja helppous näkyy kaikessa. Inventus GW, kuten koko Inventus-tuoteperhe, on suunniteltu ja valmistettu ympäristöä säästären. Se on tulevaisuudenkestävä ratkaisu, jossa ammattimaisuus näkyy niin kokonaisuudessa kuin pienissä yksityiskohdissa.

Inventus GW-mallien lisätoiminnallisuudet ja -varusteet

Hyödynnettävissä ovat erilaiset lisätoiminnallisuudet ja lisätarvikkeet kuten Inventus-leipomojärjestelmä tai vaikkapa pyörät jalkojen tilalle kalustein.

Inventus GW -mallien lisäksi Inventus-tuoteohjelmasta löytyvät ratkaisut moniin eri tarpeisiin. Tuoteohjelma kattaa kylmäkalusteet, pakastekalusteet sekä pikajäähdytys- ja pikajäähdytys-/pikapakastusratkaisut.

INVENTUS		C6 GW	C7 GW	C8 GW	M6 GW	M7 GW	M8 GW	F6 GW	F7 GW	F8 GW
Energiatohokkuusluokka										
Energiatohokkuusindeksi (EEI)		53,43	39,74	41,82	53,43	39,74	41,82	57,20	53,90	56,60
Energiankulutus/vrk	kWh	1,67	1,51	1,59	1,67	1,51	1,59	4,81	5,62	5,91
Energiankulutus/vuosi	kWh	610	551	580	610	551	580	1756	2051	2157
Energian käyttökustannus / 8 vuotta (0,15 EUR/kWh)	EUR	731	661	696	731	661	696	2107	2462	2589
Tilavuus, brutto	dm³	421	609	619	421	609	619	421	609	619
Tilavuus, netto	dm³	324	473	474	324	473	474	324	473	474
Testausolosuhteluokka		4	4	4	4	4	4	4	4	4

Nämä laitteet on tarkoitettu käytettäväksi enintään 30 °C:n ympäristölämpötilassa

Ulkoleveys	mm	600	730	850	600	730	850	600	730	850
Ulkosyvyys	mm	760	870	750	760	870	750	760	870	750
Ulkokorkeus/vakiojalat	mm	2100	2100	2100	2100	2100	2100	2100	2100	2100
Ulkokorkeus/matalat jalat	mm	2050	2050	2050	2050	2050	2050	2050	2050	2050
Ulkokorkeus/pyörät	mm	2080	2080	2080	2080	2080	2080	2080	2080	2080
Sisäleveys	mm	404	534	654	404	534	654	404	534	654
Sisäsyvyys	mm	610	675	555	610	675	555	610	675	555
Sisäkorkeus	mm	1485	1485	1485	1485	1485	1485	1485	1485	1485
Paino, brutto	kg	142	162	162	142	162	162	142	162	162
Paino, netto	kg	132	152	152	132	152	152	132	152	152
Hyllyt (4 kpl), leveys	mm	400	531	651	400	531	651	400	531	651
Hyllyt, syvyys	mm	600	660	540	600	660	540	600	660	540
Enimmäiskuorma / hylly	kg	70	70	70	70	70	70	70	70	70
Enimmäiskuorma / kaluste	kg	280	280	280	280	280	280	280	280	280
Ympäristön lämpötila-alue	°C	+10...+30	+10...+30	+10...+30	+10...+30	+10...+30	+10...+30	+10...+30	+10...+30	+10...+30
Säilytyslämpötila-alue	°C	+1...+12	+1...+12	+1...+12	-5...+12	-5...+12	-5...+12	-26...-15	-26...-15	-26...-15
Nimellisteho	W	320	320	320	320	320	320	520	520	520
Liitäntäjohtojen pituus	m	3	3	3	3	3	3	3	3	3
Kylmäaine, R290	g	115	110	110	115	110	110	83	90	90
Sulake, hidas	A	10	10	10	10	10	10	10	10	10
Jännite / taajuus	V	230/50	230/50	230/50	230/50	230/50	230/50	230/50	230/50	230/50
Äänenpainetaso (1m)		< 50	< 50	< 50	< 50	< 50	< 50	< 50	< 50	< 50
Sulatustapa		Luonnollinen	Luonnollinen	Luonnollinen	Kuumakaasu	Kuumakaasu	Kuumakaasu	Kuumakaasu	Kuumakaasu	Kuumakaasu

Keskuskoneliitettävä malli R452A, R744 (CO ₂)		C6 GW CC	C7 GW CC	C8 GW CC	F6 GW CC	F7 GW CC	F8 GW CC
Paino, brutto	kg	132	152	152	132	152	152
Paino, netto	kg	122	142	142	122	142	142
Jäähdytystehon tarve	W	475	475	475	335	335	335
Höyrystyslämpötila	°C	-10	-10	-10	-28	-28	-28
Suurin sallittu käyttöpaine PS R452/R744	Bar	34/60	34/60	34/60	34/60	34/60	34/60
Nimellisteho	W	110	110	110	450	500	500
Jännite / taajuus	V/Hz	230/50-60	230/50-60	230/50-60	230/50-60	230/50-60	230/50-60
Sulatustapa		Luonnollinen	Luonnollinen	Luonnollinen	Sähköinen	Sähköinen	Sähköinen

Lisätoiminnallisuudet ja -varusteet

- Leipomohyllyjärjestelmä (C7 ja C8, M7 ja M8 ja F7 ja F8)
- Nanoksi Fotonit -valokatalyysipinnoite, uusi innovatiivinen itsedesinfioituva ratkaisu tuotteen pintojen suojaamiseksi mikrobeilta (tulossa 2021 aikana)
- Elektroninen iLOQ-lukitusjärjestelmä
- Keskuskoneliitäntävalmius myös R744-järjestelmiin

Ominaisuudet

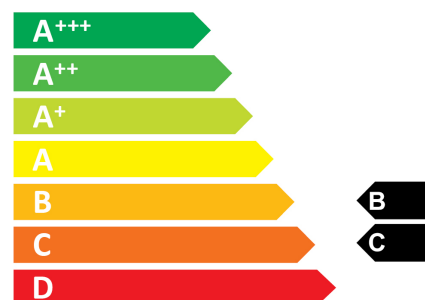
- Ohjauksikkö, jossa on selkeä numeronäyttö lämpötilalle ja muille toiminnoille
- Näppäinlukitus
- Lasi-ikkunallinen ovi, soveltuu sekä suoramyynti- että säilytyskalusteeksi
- Liitettävissä etäjärjestelmään lisävarusteena saatavan adapterin kautta
- Minimi- ja maksimilämpötilan tallennus
- Visuaalinen "korkea lämpötila" - ja "matala lämpötila" -hälytys
- Visuaalinen hälytys rikkoutuneesta anturista

- Visuaalinen hälytys tukkeutuneesta lauhduttimesta
- Ovikytkin valaisimen ja puhaltimen ohjaukselle sekä Ovi auki -hälytykselle
- Ulkopinta on näkyviltä osiltaan ruostumatonta teräslevyä, sisäpinta on ruostumatonta teräslevyä (AISI 304 austeniittinen ruostumaton teräs)
- Muotittu valettu ympäristöystävällinen HFCvapaa polyuretaanieristys
- Neljä maalattua lankaritilähyllä, jotka ovat säädettävissä 56 mm:n välein.

- Kippaamattomat johteet
- Lukittava ovi, ilman työkaluja vaihdettava magneettitiiviste ja kestävät jousisaranat, joiden ansiosta ovi pysyy auki 90 asteen kulmassa
- Tehokas ja energiasäästävä jäähdytysjärjestelmä R290 kylmäaineella
- Ruostumattomat teräsjalat, säätövara 130 mm – 205 mm
- Sähkönsyöttö 230 V / 50 Hz

Inventus C, M ja F

Kylmä- ja pakastekalusteet



Inventus 6



Inventus 7



Inventus 8

Kylmä- ja pakastekalusteet ammattilaisilta ammattilaisille

Inventus on kovaan käyttöön, vaativiin olosuhteisiin kehitetty kylmäkalustemallisto. Inventus on kestävämmän ja paremman synonyymi. Ammattikeittiöissä ja leipomoissa on erilaisia haasteita verrattuna kaupan kylmälaitteisiin. Esimerkiksi suurkeittiön käyttöympäristön korkeampi lämpötila vaatii kylmälaitteen komponenteilta ja eristeiltä enemmän suorituskykyä. Inventus on erinomainen ratkaisu myös myymälä- ja kahvilaympäristöissä. Inventus-kalusterperheen tuotteet on tehty laadukkaista ja pitkäikäisistä komponenteista ja tuoteohjelmasta löytyvät ratkaisut tarpeeseen kuin tarpeeseen.

Kolme kokoa: 6, 7, 8 ja kolme säilytyslämpötila-alueita: C, M, F

Kylmäkaappeja löytyy kolmea eri kokoluokkaa - Inventus C6, M6, C7, M7 ja C8, M8. Pakastekaapeissa saatavilla on vastaavasti mallit Inventus F6, F7 ja F8. Inventus C7, M7 ja F7-kaapeissa voidaan käyttää GN 2/1 -mittaisia syvyysuuntaisia hyllyjä, koreja ja GN-astioita tai kahta GN 1/1 -mittaista astiaa peräkkäin. Malleissa C8, M8 ja F8 voidaan käyttää GN 2/1 -mittaisia leveysuuntaisia hyllyjä, koreja ja GN-astioita. Pienempiin Inventus C6, M6 ja F6-malleihin sopivat 400x600 mm kokoiset hyllyt ja/tai leipomopelit. Inventus-kaapeissa hyödynnetään korkealuokkaista ruostumatonta AISI 304 -terästä.

Inventus C, M ja F -hyödyt

Tutustu Inventus-tuoteperheen tarjoamiin hyötyihin tarkemmin sivuilla 6-7.

Inventus C, M ja F -mallien lisätoiminnaallisuudet ja -varusteet

Hyödynnettävissä ovat erilaiset lisätoiminnaallisuudet ja lisätarvikkeet kuten Inventus-leipomojärjestelmä tai vaikkapa pyörät jalkojen tilalle.

Inventus C, M ja F-mallien lisäksi Inventus-tuoteohjelmasta löytyvät ratkaisut moniin eri tarpeisiin. Saatavilla on laaja valikoima kylmäkaappeja, pakastekaappeja sekä pikajäähdytys- ja pikajäähdytys-/pikapakastusratkaisuja

INVENTUS		C6	C7	C8	M6	M7	M8	F6	F7	F8
Energiatohokkuusluokka		B	B	B	B	B	B	C	B	B
Energiatohokkuusindeksi (EEI)		34,55	32,64	32,61	34,55	32,64	32,61	36,30	31,10	31,10
Energiankulutus/vrk	kWh	1,08	1,24	1,24	1,08	1,24	1,24	3,05	3,24	3,24
Energiankulutus/vuosi	kWh	394	453	453	394	453	453	1113	1184	1184
Energian käyttökustannus / 8 vuotta (0,15 EUR/kWh)	EUR	473	543	543	473	543	543	1336	1420	1420
Tilavuus, brutto	dm ³	421	609	619	421	609	619	421	609	619
Tilavuus, netto	dm ³	324	473	474	324	473	474	324	473	474
Testausolosuhteluokka		5	5	5	5	5	5	5	5	5

Nämä laitteet on tarkoitettu käytettäväksi enintään 40 °C:n ympäristölämpötilassa

Ulkoleveys	mm	600	730	850	600	730	850	600	730	850
Ulkosyvyys	mm	760	870	750	760	870	750	760	870	750
Ulkokorkeus/vakiojalat	mm	2100	2100	2100	2100	2100	2100	2100	2100	2100
Ulkokorkeus/matalat jalat	mm	2050	2050	2050	2050	2050	2050	2050	2050	2050
Ulkokorkeus/pyörät	mm	2080	2080	2080	2080	2080	2080	2080	2080	2080
Sisäleveys	mm	404	534	654	404	534	654	404	534	654
Sisäsyvyys	mm	610	675	555	610	675	555	610	675	555
Sisäkorkeus	mm	1485	1485	1485	1485	1485	1485	1485	1485	1485
Hyllyt (4 kpl), leveys	mm	401	531	651	401	531	651	400	531	651
Hyllyt, syvyys	mm	600	660	540	600	660	540	600	660	540
Enimmäiskuorma / hylly	kg	70	70	70	70	70	70	70	70	70
Enimmäiskuorma / kaluste	kg	280	280	280	280	280	280	280	280	280
Ympäristön lämpötila-alue	°C	+10...+40	+10...+40	+10...+40	+10...+40	+10...+40	+10...+40	+10...+40	+10...+40	+10...+40
Säilytyslämpötila-alue	°C	+1...+12	+1...+12	+1...+12	-5...+12	-5...+12	-5...+12	-26...-15	-26...-15	-26...-15

Plug-in -malli:										
Paino, brutto	kg	142	162	162	142	162	162	142	162	162
Paino, netto	kg	132	152	152	132	152	152	132	152	152
Nimellisteho	W	300	300	300	300	300	300	420	420	420
Liitäntäjohtojen pituus	m	3	3	3	3	3	3	3	3	3
Kylmäaine, R290	g	115	110	110	115	110	110	83	90	90
Sulake, hidas	A	10	10	10	10	10	10	10	10	10
Jännite / taajuus	V/Hz	230/50	230/50	230/50	230/50	230/50	230/50	230/50	230/50	230/50
Äänenpainetaso	dB(A)	< 50	< 50	< 50	< 50	< 50	< 50	< 50	< 50	< 50
Sulatustapa		Luonnollinen	Luonnollinen	Luonnollinen	Kuumakaasu	Kuumakaasu	Kuumakaasu	Kuumakaasu	Kuumakaasu	Kuumakaasu

Keskuskoneliitettävä malli R452A, R744 (CO₂)		C6 CC	C7 CC	C8 CC	F6 CC	F7 CC	F8 CC
Paino, brutto	kg	132	152	152	132	152	152
Paino, netto	kg	122	142	142	122	142	142
Jäähdytystehon tarve	W	450	450	450	310	310	310
Höyrystymislämpötila	C	-10	-10	-10	-28	-28	-28
Suurin sallittu käyttöpaino PS R452A/R744	Bar	34/60	34/60	34/60	34/60	34/60	34/60
Nimellisteho	W	100	100	100	440	490	490
Jännite / taajuus	V/Hz	230/50-60	230/50-60	230/50-60	230/50-60	230/50-60	230/50-60
Sulatustapa		Luonnollinen	Luonnollinen	Luonnollinen	Sähköinen	Sähköinen	Sähköinen

Lisätoiminnallisuudet ja
-varusteet

- Leipomohyllyjärjestelmä (C7 ja C8, M7 ja M8, F7 ja F8)
- Elektroninen iLOQ-lukitusjärjestelmä
- Keskuskoneliitännävalmius myös R744-järjestelmiin
- Ruostumaton teräslankahylly
- Ruostumaton teräspaneelihylly
- Ruostumaton korihylly (saatavilla malleihin C7, C8, M7, M8, F7 ja F8)
- Pyörät jalkojen tilalle, kaksi lukittavaa pyörää

Ominaisuudet

- Ohjauksyksikkö, jossa on selkeä numeronäyttö lämpötilalle ja muille toiminnoille
- Näppäinlukitus
- Liitettävissä etäjärjestelmään lisävarusteena saatavan adapterin kautta
- Minimi- ja maksimilämpötilan tallennus
- Visuaalinen "korkea lämpötila"- ja "matala lämpötila"-hälytys
- Visuaalinen hälytys rikkoutuneesta anturista
- Visuaalinen hälytys tukkeutuneesta lauhduttimesta
- Ovikytkin valaisimen ja puhaltimen ohjaukselle sekä Ovi auki -hälytykselle

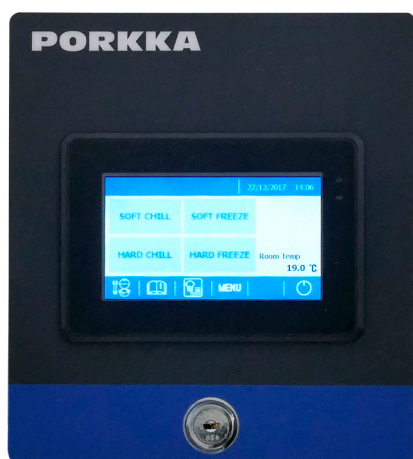
- Ulkopinta on näkyviltä osiltaan ruostumatonta teräslevyä, sisäpinta on ruostumatonta teräslevyä (AISI 304 austeniittinen ruostumaton teräs)
- Kippaamattomat johteet
- Muottiin valettu ympäristöstäytävällinen HFC-vapaa polyuretaanieristys
- C7, M7 ja F7 on mitoitettu GN 2/1 - ja GN 1/1 -astioille. C7, M7:ssä ja F7:ssä astia syyssuuntaisesti. Yhden GN 2/1 -astian sijaan voidaan käyttää kahta GN 1/1 mittaista astiaa peräkkäin
- C8, M8 ja F8 on mitoitettu GN 2/1 -astioille. C8, M8 ja F8:ssa astia leveysuuntaisesti
- Neljä maalattua lankarilähylyä, jotka ovat

säädetävissä 56 mm:n välein

- Lukittava ovi, ilman työkaluja vaihdettava magneettitiiviste ja kestävä jousisaranat, joiden ansiosta ovi pysyy auki 90 asteen kulmassa
- Tehokas ja energiaa säästävä jäähdytysjärjestelmä R290 kylmäaineella
- Ruostumattomat teräsjalat, säätövara 130 mm - 205 mm
- Sähkönsyöttö 230 V / 50 Hz

Inventus-tuoteperhe

BC/BF pikajäähdytys ja -pakastuskalusteet



Moderni värillinen 4.3" kosketusnäyttö, tehokas ja optimoitu pikajäähdytys-/pikapakastus-prosessi sekä valmiit vakio-ohjelmat varmistavat sujuvan ja nopean käytön.



Inventus BC/BF 7



Inventus BC/BF 8

Pikajäähdytyksen ja pikapakastuksen mestarit

Inventus BC- ja BC/BF-mallit ovat erinomainen ratkaisu aina, kun tarvitaan pikajäähdystä tai pikapakastusta. Ne on suunniteltu kovaan käyttöön ja vaativiin olosuhteisiin ammattikeittiöihin, kahviloihin, myymälöihin ja vastaaviin kohteisiin.

Inventus BC 7 ja BC 8 hallitsevat pikajäähdytyksen. Yhdistelmämallissa BC/BF 7 ja BC/BF 8 on sekä pikajäähdytys- että pikapakastustoiminnot. BC- ja BC/BF-mallit on tehty laadukkaista ja pitkäikäisistä komponenteista ja ne ovat lajissaan alan ehdotonta huippua. Tarjolla on huippuluokan käytettävyyttä sekä parempaa hygieniää ja turvallisuutta. Joustavuus ja helppous näkyvät kaikessa.

BC- ja BC/BF -mallit on suunniteltu ja valmistettu ympäristöä säästään. Kyseessä on tulevaisuudenkestävä ratkaisu, jossa ammattimaisuus näkyy niin kokonaisuudessa kuin pienissä yksityiskohdissa.

Nopeasti käyttöön valmiilla vakio-ohjelmilla, tehokkaat ja optimoidut prosessit

Nopean käyttöönoton mahdollistavat vakio-ohjelmat. BC/BF-pikajäähdytys-/pikapakastuskaapeissa on neljä pika- eli vakio-ohjelmaa Soft Chill, Hard Chill, Soft Freeze ja Hard Freeze. BC-pikajäähdytyskaapeissa niitä on kaksi eli Soft Chill ja Hard Chill. Käytössä ovat erittäin tehokkaat ja optimoidut pikapakastus- ja pikajäähdytysprosessit. Kaksivaiheisen prosessin jälkeen laite siirtyy säilytys- eli ylläpitotilaan.

Omavalvontaa (HAACP) varten kaikki kriittiset tiedot tallettuvat laitteisiin.

Haluttaessa lisää joustavuutta omilla ohjelmilla, tuoteanturi vakiona

Laitteeseen on mahdollista tehdä omia ohjelmia. Haluttaessa voidaan ohjelmoida jopa kolmivaiheinen prosessi. Höyrystimen sulatusjakso on tällöin määriteltävissä suoritettavaksi prosessia ennen tai vaihtoehtoisesti sen päätyttyä. Laite voidaan ohjelmoida käynnistämään lopuksi säilytys- eli ylläpitotila.

Laitteen mukana tulee tuoteanturi, jota hyödynnetään turvalliseen, tuotelämpötilaan perustuvaan jäähdytyksen ohjaukseen.

Mitoitettu soveltuvaksi GN 1/1 -astioille

Kaikki mallit eli BC 7, BC 8, BC/BF 7 ja BC/BF 8 on mitoitettu GN 1/1 -astioille. BC 7:ssä ja BC/BF 7:ssä astia asetetaan leveysuuntaisesti. BC 8:ssa ja BC/BF 8:ssa laitetaan syvyysuuntaisesti, näissä malleissa mukana tulee aina 10 kannakeparia vakiona.

Inventus BC- ja BC/BF-mallien lisätoiminnallisuudet ja -varusteet

Hyödynnettävissä ovat erilaiset lisätoiminnallisuudet ja lisätarvikkeet kuten monipuoliset hylly- ja jalkavaihtoehdot. Yhtenä lisävarustevaihtoehtona on UV-C -sterilointivalaisin, joka sammuu aina oven avautuessa.

Inventus BC- ja BC/BF-mallien lisäksi Inventus-tuoteohjelmasta löytyvät ratkaisut moniin eri tarpeisiin. Tuoteohjelma kattaa kylmäkalusteet, pakastekalusteet sekä pikajäähdytys- ja pikajäähdytys-/pikapakastusratkaisut.

Ominaisuudet

- Ohjausyksikkö, jossa on värillinen 4.3" kosketusnäyttö lämpötilalle ja muille toiminnoille
- Edistyksellinen pikajäähdytys-/pikapakastus-prosessi
- Säilytystoiminto
- BC/BF-pikajäähdytys-/pikapakastuskaapeissa 4 pika- eli vakio-ohjelmaa Soft Chill, Hard Chill, Soft Freeze ja Hard Freeze. Kaikissa 2-vaiheinen prosessi, jonka jälkeen laite siirtyy säilytys- eli ylläpitotilaan
- BC-pikajäähdytyskaapeissa 2 pika- eli vakio-ohjelmaa Soft Chill, Hard Chill. Molemmissa 2-vaiheinen prosessi, jonka jälkeen laite siirtyy säilytys- eli ylläpitotilaan
- Omille ohjelmille 12 muistipaikkaa. Mahdollisuus ohjelmoida 3-vaiheinen prosessi, höyrystimen sulatusjakso ohjelmoitavissa prosessia ennen tai sen päätyttyä suoritettavaksi, lopuksi ohjelmoitavissa säilytys- eli ylläpitotilan käynnistyminen niin haluttaessa
- Tuoteanturi turvalliseen, tuotelämpötilaan perustuvaan jäähdytyksen ohjaukseen
- Liitettävissä etäjärjestelmään
- Oma valvonta- ja hälytys-/poikkeamatietojen tallennus
- Audiovisuaaliset hälytykset paikallisesti
- Ovikytkin Ovi auki -hälytykselle
- Ulkopinta on näkyviltä osiltaan ruostumatonta teräslevyä, sisäpinta on ruostumatonta teräslevyä (AISI 304 austeniittinen ruostumaton teräs)
- Muotiin valettu ympäristöystävällinen HFC-vapaa polyuretaanieristys
- BC 7, BC 8, BC/BF 7 ja BC/BF 8 on mitoitettu GN 1/1 -astioille. BC 7:ssä ja BC/BF 7:ssä astia leveyssuuntaisesti. BC 8:ssä ja BC/BF 8:ssä astia syvyysuuntaisesti, mukana 10 kannakeparia vakiona
- Kippaamattomat kannakejohteet GN 1/1 -astioille
- Ilman työkaluja vaihdettava magneettitivistä ja kestävä jousisaranat, joiden ansiosta ovi pysyy auki 90 asteen kulmassa
- Tehokas ja energiaa säästävä jäähdytysjärjestelmä R452A
- Ruostumattomat teräsjalat, korkeus säädettävissä 130–205 mm
- Sähkönsyöttö 230 V / 50 Hz

Lisätoiminnallisuudet ja -varusteet

- UV-C -sterilointivalaisin, joka sammuu oven avautuessa
- Nanoksi Fotonit -valokatalyysipinnoite, uusi innovatiivinen itsedesinifioituva ratkaisu tuotteen pintojen suojaamiseksi mikrobeilta (tulossa 2021 aikana)
- Keskuskoneliitäntävalmius myös R744-järjestelmiin
- Ruostumaton teräspaneelihiilly
- Pyörät jalkojen tilalle, kaksi lukittavaa pyörää
- Lyhyet jalat pitkien jalkojen tilalle, säätövara 70 mm - 105 mm
- Jalkapoljin



Tehokas ja hyvin hallittu pikajäähdytys- ja pikapakastusprosessi on ammattimaisesti ruokaa valmistavan ammattikeittiön korkean laadun tae. Porkan vaiheistettu prosessi takaa terveellisen ja turvallisen valmistuksen kouluille, päiväkodeille, työpaikoille ja muille kohteille.

Tekniset tiedot, kylmäkalusteet

INVENTUS		BC/BF 7	BC/BF 8
Blast chilling capacity*	kg/90min	30	30
Blast freezing capacity**	kg/2,5h	25	25
Sisäosat, GN-mitoitus		GN 1/1	GN 1/1
Internal fittings, trayslides		19 paria	10 paria
Ulkoleveys	mm	730	850
Ulkosyvyys	mm	870	785
Ulkokorkeus/vakiojalat	mm	2100	2100
Ulkokorkeus/pyörät (vain Plug-in -malliin)	mm	2080	2080
Sisäleveys	mm	530	325
Sisäsyvyys	mm	325	570
Sisäkorkeus	mm	1510	1510
Ympäristön lämpötila-alue	°C	+10...32	+10...32
Käyttölämpötila-alue	°C	+90...-20	+90...-20
Plug-in malli:			
Paino, brutto	kg	180	180
Paino, netto	kg	170	170
Sähkötehon tarve	W	2000	2000
Virtajohdon pituus	m	3	3
Kylmäaine, R452A	g	1000	1000
Sulake, hidas	A	16	16
Jännite / taajuus	V/Hz	230/50	230/50
Äänenpainetaso (1m)	dB(A)	< 65	< 65
Sulatustapa:		Sähköinen	Sähköinen
Keskuskoneliitettävä malli: R744 (CO₂) ja R452A			
Paino, brutto	kg	146	148
Paino, netto	kg	136	138
Jäähdytystehon tarve, BC/BF	W	2500/1200	2500/1200
Höyrystyslämpötila, BC/BF	°C	-15/-30	-15/-30
Sähkötehon tarve	W	850	850
Äänenpainetaso (1m)	dB(A)	–	–
Sulatustapa:		Sähköinen	Sähköinen

* GN 1/1-65, tuotteen mittauspaksuus 50 mm, alkulämpötila +70 C, loppulämpötila +3 C

** GN 1/1-65, tuotteen mittauspaksuus 50 mm, alkulämpötila 0 C, loppulämpötila -18 C

Inventus-leipomohyllyjärjestelmä

Porkan innovatiivinen Inventus-leipomohyllyjärjestelmä mahdollistaa suurkeittiö-kaapin muuntamisen helposti ja nopeasti leipomokäyttöön sopivaksi. Porkan GN 2/1-kokoisissa kaapeissa voidaan näin hyödyntää leipomopeltejä.

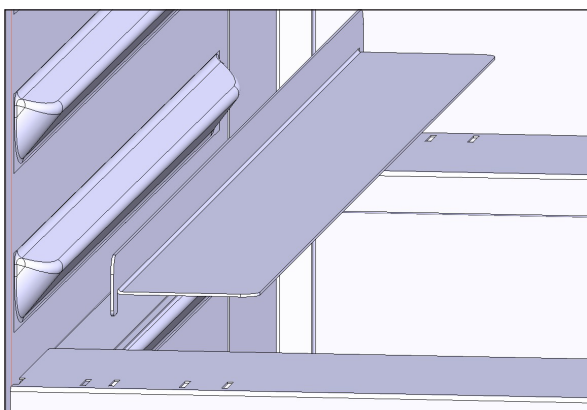
Hyödyt lyhyesti

- Helppo asentaa, käyttää ja pitää puhtaana
- Hyllyjärjestelmä on yksinkertaista siirtää ja puhdistaa pesukoneessa
- Rakenne on suunniteltu niin, että kaapin sisäilma pääsee kiertämään vapaasti
- Kaikki yleisimmin käytössä olevat peltikoot sopivat hyllykehikkoon



Asennusohje:

1. Aseta hyllykehikko halutulle korkeudelle kaapissa
2. Aseta hyllyjohteet halutulle leveydelle kehikossa
3. Jos haluat käyttää kehikossa leveintä mahdollista peltikokoa, aseta hyllyjohteet ensin kehikkoon työtasolla ja siirrä kehikko vasta sitten kalustein halutulle korkeudelle



Hyllyjärjestelmä mahdollistaa seuraavien peltileveyksien käyttämisen kehikossa:

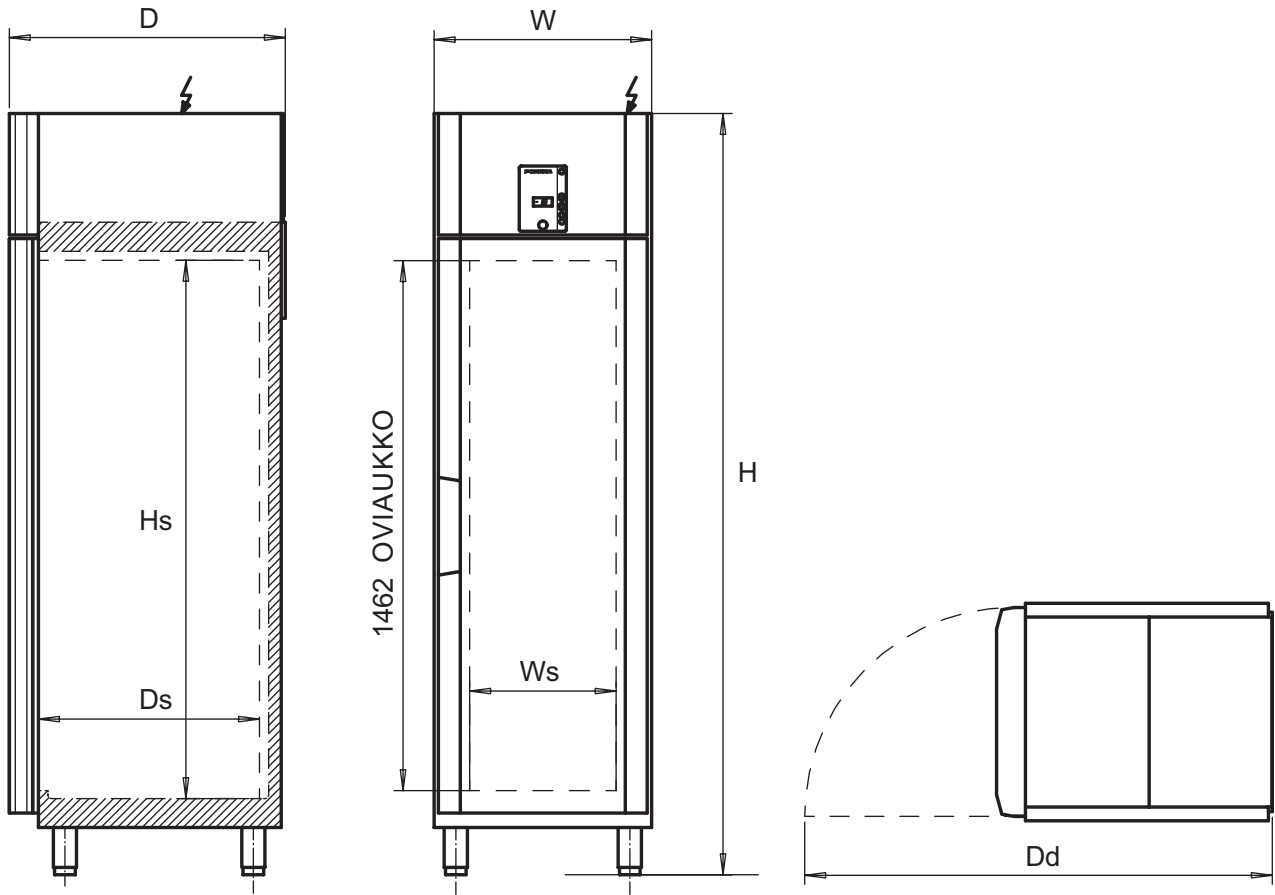
Inventus 7:

- 370 / 400 / 450 / 470 / 530 mm
- Maks. peltisyvyys 650 mm

Inventus 8:

- 600 / 650 mm
- Maks. peltisyvyys 530 mm

Mitat ja mittakuva



Inventus kylmä- ja pakastekalusteet sekä pikajäähdytys- ja pikapakastuskalusteet

Mitat (ks. mittakuva)			INVENTUS 6	INVENTUS 7	INVENTUS 8	BC/BF 7	BC/BF 8
Ulkoleveys	W	mm	600	730	850	730	850
Sisäleveys	W _s	mm	404	534	654	530	325
Ulkosyvyys							
• Ovi suljettuna	D	mm	760	870	750	870	785
• Ovi avattuna	D _d	mm	1290	1530	1530	1530	1530
Sisäsyvyys							
	D _s	mm	610	675	555	325	570
Ulkokorkeus							
• Vakiojalat			2100	2100	2100	2100	2100
• Matalat jalat			2050	2050	2050	2050	2050
• Pyörät			2080	2080	2080	2080	2080
Sisäkorkeus							
	H _s	mm	1485	1485	1485	1485	1485

Porkka Finland Oy on kansainvälisesti tunnettu ammatillisten jäähdytysratkaisujen suunnittelija ja valmistaja. Toiminnan keskeisiä kohdealueita ovat HoReCa, lääketiede ja tutkimus sekä meriliikenne. Porkka on osa suomalaista Festivo-Porkka Groupia.

Porkka-tuotemerkki on tunnettu laadustaan ja luotettavuudestaan – tuotteiden pitkästä elinkaaresta, korkeasta laadusta ja teknisestä osaamisesta. Porkan menestys perustuu vuosikymmenien kokemukseen, asiakaskeskeiseen suunnitteluun ja jatkuvaan tuotekehitykseen. Porkka-tuotteissa käytetyt materiaalit ovat mahdollisimman kierrätettäviä ja ympäristöystävällisiä. Tuotteidemme kierrätettävyyssaste onkin yli 95%.



Porkka-ratkaisut suunnitellaan ja valmistetaan laatustandardin ISO 9001:2015 mukaisesti. Lloyd's Register on sertifioinut Porkan laatu järjestelmän. Porkalla on myös LRQA: n myöntämä ympäristösertifikaatti ISO 14001:2015.

Pidätämme oikeuden tehdä muutoksia ilman erillistä ilmoitusta.