

Tekninen esite 2023

Inventus ammattikeittiökaapit
BC/BF pikajäähdytys/pikapakastuslaitteet



Hinnasto

Inventus kylmä- ja pakastekaapit

Miksi Inventus sopii suurkeittiöille.....	4
Teknisiä innovaatioita.....	5
Inventus-tuoteohjelma.....	6
• Yleistietoa Inventus kylmä- ja pakastekalusteet.....	6
• Yleistietoa Inventus pikajäähdytys- ja pikapakastuskalusteet.....	7
Energiätehokkaimmat mallit Inventus C7e ja C8e.....	8
• Tekniset tiedot sekä hinnat.....	9
Inventus C, M ja F –kylmäkalusteet sekä keskuskoneliitettävät C ja F CC-mallit.....	10
• Tekniset tiedot sekä hinnat.....	11
Lasi-ikkunalliset mallit Inventus C, M ja F GW sekä keskuskoneliitettävät C ja F CC GW-mallit	12
• Tekniset tiedot sekä hinnat.....	13
Inventus leipomohyllyjärjestelmä.....	14
Inventus mittapiirroksia.....	15

Inventus BC/BF pikajäähdytys ja pikapakastuskaapit

Inventus BC/BF pikajäähdytys- ja pikapakastuskalusteet.....	16
• Tekniset tiedot sekä hinnat.....	17

BC ja BC/BF -pikajäähdytys- ja pikapakastushuoneet

BC ja BC/BF 960, BC ja BC/BF 990 yleistä.....	18
• Tekniset tiedot sekä hinnat.....	19
BC ja BC/BF 24-100, BC ja BC/BF 24-200, BC ja BC/BF 48-100, BC ja BC/BF 48-200	20
• Tekniset tiedot sekä hinnat.....	21

Lisätarvikkeet

Inventus 6, 7 ja 8 kaapit.....	22
BC ja BC/BF huoneet	23

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 - kestävämmän ja paremman synonyymi

Hyötyjä ja ominaisuuksia

Kovaan käyttöön ja vaativiin olosuhteisiin.

1 Tehokas

25% entistä tehokkaampi.

2 Huippuluokan käytettävyys

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

3 Parempaa hygieniää ja turvallisuutta

Kaapin rakenteiden ansiosta saavutetaan korkea hygieniataso, ehkäistään lian kertymistä ja puhdistaminen on mahdollisimman helppoa. Lisävarusteena saatava Nanoksi Fotonit -valokatalyysipinnoite oven kahvatarrassa ja digitaalisessa ohjaus- ja näyttöpaneelissa tekee kosketuspinnat turvallisiksi käyttää tuhoamalla haitalliset mikrobit.

4 Joustavuutta ja helppoutta

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

5 Ympäristöä säästävät, tulevaisuuden kestävät ratkaisut

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

6 Ammattimaisuus kaikessa

Vuosikymmenten osaaminen ja kokemus käytettävissänne.

HOTEL, RESTAURANT & CATERING

Kylmä- ja pakastekaapit, pikajäähdytys/pikapakastuslaitteet



Nanoksi Fotonit -valokatalyysipinnoite on tehokas ja vaaraton suoja mikrobeja vastaan. Se tuhoaa tutkitusti virukset, bakteerit ja homeet kaikilta pinnoilta. Nanoksi Fotonit -pinnoite saatavana lisävarusteena ohjauspaneeliin ja ovikahvaan.



Tehokas ja tuottava



Hyvinvoiva ja ympäristötietoinen



Innovatiivinen ja nykyaikainen



Tulevaisuuden-kestävä



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



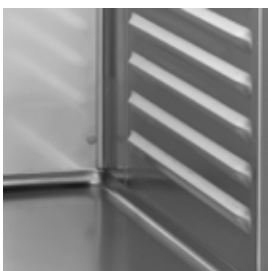
Uraan painettu magneettitiiviste on vaihdettavissa ilman työkaluja.



Yhtenäiset pyöreäreunaiset hyllyjohteet on helppo puhdistaa (Huom! Ei BC/BF 8)



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



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



Inventus 7



Inventus-tuoteohjelma

Kylmä- ja pakastekalusteet – Inventus C, M ja F



Kattava tuoteohjelma

Tuoteohjelma pitää sisällään kylmäkaapit, pakastekaapit, pikajäähdytys- ja pikajäähdytys-/pikapakastuskaapit 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 suorituskkyä. Inventus on erinomainen ratkaisu myös myymälä- ja kahvilaympäristöissä. Tuoteohjelmasta löytyvät ratkaisut tarpeeseen kuin tarpeeseen.

Kylmä- ja pakastekaapit 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 leipomopel-lit. Inventus-kylmäkalusteissa hyödynnetään korkealuokkaisen ruostumatonta AISI 304 -terästä.

A-energialuokan kaapit ja lasi-ikkunalliset kaapit

Tuoteohjelmamme on täydentynyt uusilla huippuenergiatehokkailla Inventus C7e- ja C8e -malleilla. Verkkosivusto www.topten.eu on listannut C7e- ja C8e -mallit energian-kulutukseltaan 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 myymälälaitteiksi.

Pikajäähdytyskaapit ja pikajäähdytys-/pikapakastuskaapit – Inventus BC/BF



Inventus BC/BF 7 -mallissa höyrystimen puhaltimet on sijoitettu takaseinälle. Vastaavasti BC/BF 8 -mallissa se sijaitsee oikeanpuolen sivuseinällä. Sisällä on varrellinen tuotelämpötilaanturi, jonka avulla voidaan helposti seurata tuotteen jäähtymistä.

Pikajäähdytyksen ja pikapakastuksen mestarit

Inventus 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

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

Kattavat lisätoiminnallisuudet ja -varusteet

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

Keskuskoneelliset mallit: R744 (C02), 744 CAREL ja R452A

Kaikki Inventus-tuotteet e-malleja lukuunottamatta ovat saatavissa myös keskuskoneliitäntävalmiudella omakoneellisen ratkaisun sijaan. 744 Carel malli sisältää Carel-ohjaimen, paisunta- ja solenoidiventtiilin tehtaalla asennettuna.

Inventus C7e ja C8e

Energiatehokkaammat mallit



Inventus C7e
Energiatehokkuusluokka

A

Parhaan energiatehokkuuden kylmäkaappi 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-kaappiperheen 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 reilusti energiaa ja rahaa

Oheinen taulukko 1 kertoo kuinka paljon rahaa säästyy, kun käytät e-sarjan kylmäkalustetta. 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.

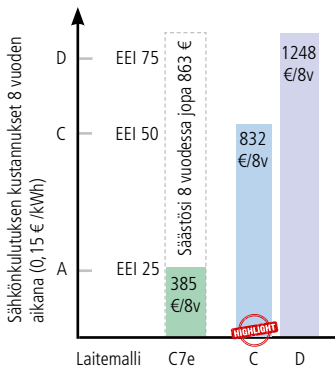
Inventus e-mallien lisätoiminnallisuudet ja -varusteet

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 kylmäkaapit, pakastekaapit sekä pikajäähdytys- ja pikajäähdytys-/pikapakastusratkaisut.



Nanoksi Fotoniit -valokatalyysipinnoite, uusi innovatiivinen itsedesinifioituva ja turvallinen ratkaisu ohjainpaneelin ja kahvan pintojen suojaamiseksi haitallisilta mikrobeilta.



Säästä energiakuluissa vuodessa jopa yli 100 euroa per kylmäkaappi

Oheisessa taulukossa C7e mallin kulutusta verrataan tavallisimpiin ammattikeittiökalusteisiin (EEL arvo yli 50).

Ammattikäyttöön tarkoitetun kylmä- tai pakastesäilytyskaapin mallin energiatehokkuusindeksi (EEL) laskemiseksi kylmälaiteen vuotuista energiankulutusta verrataan sen vuotuisen energian vakiokulutukseen. EEL-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 värillinen 4.3" kosketusnäyttö 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)
- Muottiin valettu ympäristöystävällinen HFC-vapaa polyuretaanieristys
- Neljä pulverimaalattua lankaritilähyllyä, jotka ovat säädettävissä 56 mm:n välein
- Kippaamattomat johteet
- Lukittava ovi, ilman työkaluja vaihdettava magneettitiivistys 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 ohjainpaneelin ja kahvan pintojen suojaamiseksi mikrobeilta
- Elektroninen iLOQ-lukitusjärjestelmä
- Ruostumaton teräslankahylly
- Ruostumaton teräspaneelihylly
- Ruostumaton korihiylly
- Pyörät jalkojen tilalle, kaksi lukittavaa pyörää
- Lyhyet jalat pitkien jalkojen tilalle, säätövara 70 mm - 105 mm
- Jalkapoljin

Tekniset tiedot		Kylmäkaapit	
INVENTUS		C7e	C8e
Energiatehokkuusluokka		A	A
Energiatehokkuusindeksi (EEL)		23,16	24,20
Energiankulutus/vrk	kWh	0,88	0,92
Energiankulutus/vuosi	kWh	321	337
Energian käyttökustannus / 8 vuotta (0,20 €/kWh)	EUR	515	540
Tilavuus, brutto	L	609	619
Tilavuus, netto	L	473	474
Testausolosuhteluokka		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
Liitäntäjohdon 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)	< 65	< 65
Sulatustapa		Luonnollinen	Luonnollinen

Inventus C, M ja F

Kylmä- ja pakastekaapit



Inventus 6

Inventus 7

Inventus 8



Nanoksi Fotonit
-valokatalyysipinnoite, uusi innovatiivinen itsedesinfioituva ja turvallinen ratkaisu ohjainpaneelin ja kahvan pintojen suojaamiseksi haitallisilta mikrobeilta.

Kylmä- ja pakastekaapit ammattilaisilta ammattilaisille

Inventus on kovaan käyttöön, vaativiin olosuhteisiin kehitetty kylmäkaappimallisto. Inventus on kestävämmän ja paremman synonyymi. Ammattikeittiöissä ja leipomoissa on erilaisia haas-teita verrattuna kaupan kylmälaitteisiin. Esimerkiksi suurkeittiön käyttöympäristön korkeampi lämpötila vaatii kylmälaitteen komponenteilta ja eristeiltä enemmän suorituskykyä. Inventus on erinomainen ratkaisu myös myymälä- ja kahvilaympäristöissä. Inventus-kaappiperheen 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 kolme 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 leipomopellit. 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 lisätoiminnallisuudet ja -varusteet

Hyödynnettävissä ovat erilaiset lisätoiminnallisuudet 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 pika-jäähdytys-/pikapakastusratkaisuja.

Tekniset tiedot, kylmäkalusteet

Tekniset tiedot, pakastekalusteet

INVENTUS		C6	C7	C8	M6	M7	M8	F6	F7	F8
Energiatehokkuusluokka		B	B	B	B	B	B	C	B	B
Energiatehokkuusindeksi (EEL)		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 (0,20 EUR/kWh)	EUR	630	725	725	630	725	725	1780	1895	1895
Tilavuus, brutto	L	421	609	619	421	609	619	421	609	619
Tilavuus, netto	L	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	401	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	129	162	162	131	151	159	131	151	159
Paino, netto	kg	120	152	152	122	141	149	122	141	149
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 (1m)	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 (C02)		C6 CC	C7 CC	C8 CC	F6 CC	F7 CC	F8 CC
Paino, brutto	kg	119	134	134	121	139	145
Paino, netto	kg	110	125	125	112	129	135
Jäähdytystehon tarve	W	450	450	450	310	310	310
Höyrystyslämpötila	°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

Lisätoiminnaalisuudet ja -varusteet

- Leipomohyllyjärjestelmä (C7 ja C8, M7 ja M8, F7 ja F8)
- Elektroninen iLOQ-lukitusjärjestelmä
- Keskuskoneliitäntävalmius myös R744-järjestelmiin
- Ruostumaton teräslankahylly
- Ruostumaton teräspaneeleihylly
- Ruostumaton korihiylly (saatavilla malleihin C7, C8, M7, M8, F7 ja F8)
- Pyörät jalkojen tilalle, kaksi lukittavaa pyörää, EI CC-malleihin
- Lyhyet jalat pitkien jalkojen tilalle, säätövara 70 mm - 105 mm
- Jalkapoljin

* Nämä R744 Carel -versiot toimitetaan aina M-mallina ** Carel-versio sisältää Carel-ohjaimen, paisunta- ja solenoidiventtiilin tehtaalla asennettuna

Ominaisuudet

- Ohjausyksikkö, jossa on selkeä numeronäyttö lämpötilalle ja muille toiminnoille
- Näppäinlukitus
- Liitettävissä etäjäjestelmään lisävarusteena saatavan adapterin kautta
- Minimi- ja maksimilämpötilan tallennus
- Visuaalinen "korkea 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
- Muotittu valettu ympäristöystävällinen HFC-vapaa polyuretaanieristys

- C7, M7 ja F7 on mitoitettu GN 2/1 - ja GN 1/1 -astioille. C7, M7:ssä ja F7:ssä astia on syvyysuuntaisesti. 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 pulverimaalattua lankaritätäilyllä, jotka ovat säädettävissä 56 mm:n välein
- Lukittava ovi, ilman työkaluja vaihdettava magneettititivistä ja kestävä jousisaranat, joiden ansiosta ovi pysyy auki 90 asteen kulmassa
- Tehokas ja energiaa säästävä jäähdytysjärjestelmä R290 kylmäaineella
- CC C02 -malliin lisävarusteena elektroninen Carel paisuntaventtiili apulaitteineen, vakioitoimitus ilman.
- Ruostumattomat teräsjalat, säätövara 130 mm - 205 mm
- Sulatusveden haihdutus vakiona, keskuskoneellisiin viemäröinti lisävarusteena
- Sähkönsyöttö 230 V / 50 Hz

Inventus GW

Lasi-ikkunalliset mallit



Inventus C7 GW
Lasi-ikkunallinen malli



Kestävämmät ja paremmat lasi-ikkunalliset kylmä- ja pakastekaapit

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 pakastekaapit. Kuten kaikki Inventus-tuoteperheen kaapit, 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 LED-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 säästäen. 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 kylmäkaapit, pakastekaapit sekä pikajäähdytys- ja pikajäähdytys-/pikapakastusratkaisut.



Nanoksi Fotonit -valokatalyyssipinnoite, uusi innovatiivinen itsedesinifioituva ja turvallinen ratkaisu ohjainpaneelin ja kahvan pintojen suojaamiseksi haitallisilta mikrobeilta.

Tekniset tiedot, kylmäkalusteet

Tekniset tiedot, pakastekalusteet

INVENTUS		C6 GW	C7 GW	C8 GW	M6 GW	M7 GW	M8 GW	F6 GW	F7 GW	F8 GW
Energiatehokkuusluokka		D	C	C	D	C	C	D	D	D
Energiatehokkuusindeksi (EEL)		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 (0,20 €/kWh)	EUR	975	882	929	975	882	929	2809	3282	3451
Tilavuus, brutto	L	421	609	619	421	609	619	421	609	619
Tilavuus, netto	L	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 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
Paino, brutto	kg	135	171	171	142	171	171	144	171	171
Paino, netto	kg	126	161	161	132	161	161	135	161	161
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/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

Keskuskoneiliitettävä malli R452A, R744 (C02)		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	450	450	450	310	310	310
Höyrystyslämpötila	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

* Nämä 744 Carel -versiot toimitetaan aina M-mallina ** Carel-versio sisältää Carel-ohjaimen, paisunta- ja solenoidiventtiilin tehtaalla asennettuna

Lisätoiminnallisuudet ja -varusteet

- Leipomohyllyjärjestelmä (C7 GW ja C8 GW, M7 GW ja M8 GW, F7 GW ja F8 GW)
- Elektroninen iLOQ-lukitusjärjestelmä
- Keskuskoneiliitäntävalmuis myös R744-järjestelmiin
- Ruostumaton teräslankahylly
- Ruostumaton teräspaneeleihylly
- Ruostumaton korihiylly (saatavilla malleihin C7 GW, C8 GW, M7 GW, M8 GW, F7 GW ja F8 GW)
- Pyörät jalkojen tilalle, kaksi lukittavaa pyörää, EI CC-malleihin
- Lyhyet jalat pitkien jalkojen tilalle, säätövara 70 mm - 105 mm
- Jalkapoljin

Ominaisuudet

- Ohjausyksikkö, jossa on selkeä numeronäyttö lämpötilalle ja muille toiminnoille
- Näppäinlukitus
- Lasi-ikkunallinen ovi, soveltuu sekä suoramyyni- 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)
- Kippaamattomat johteet

- Muotittu valettu ympäristöstävälinen HFC-vapaa polyuretaanieristys
- C7 GW, M7 GW ja F7 GW on mitoitettu GN 2/1 - ja GN 1/1 -astioille. C7 GW, M7 GW:ssä ja F7 GW:ssä astia on syvyysuuntaisesti. Yhden GN 2/1 -astian sijaan voidaan käyttää kahta GN 1/1 mittaista astiaa peräkkäin
- C8 GW, M8 GW ja F8 GW on mitoitettu GN 2/1 -astioille. C8 GW, M8 GW ja F8 GW:ssä astia leveysuuntaisesti
- Neljä pulverimaalattua lankarilähyllyä, jotka ovat säädettävissä 56 mm:n välein
- Lukittava ovi, ilman työkaluja vaihdettava magneettititivistä ja kestävä jousisaranan, joiden ansiosta ovi pysyy auki 90 asteen kulmassa
- Tehokas ja energiaa säästävä jäähdytysjärjestelmä R290 kylmäaineella
- CC C02 -malliin lisävarusteena elektroninen Carel paisuntaventtiili apulaitteineen, vakiotoimitus ilman.
- Ruostumattomat teräsjalat, säätövara 130 mm - 205 mm
- Sulatusveden haihdutus vakiona, keskuskoneellisiin viemäröinti lisävarusteena
- Sähkönsyöttö 230 V / 50 Hz

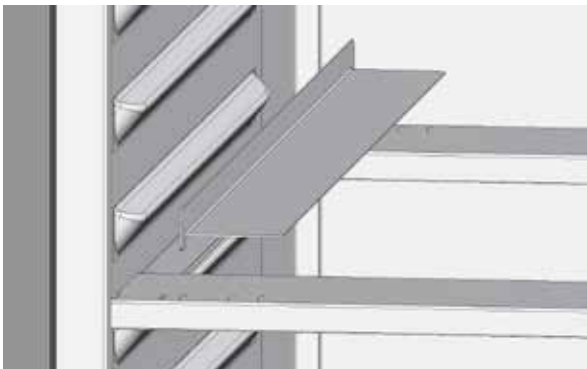
Inventus-leipomohyllyjärjestelmä

Porkan innovatiivinen Inventus-leipomohyllyjärjestelmä mahdollistaa suurkeittiökaapin 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

Katso hinnat Inventus
lisätarvikkeet sivulta 22.



Hyllyjärjestelmä mahdollistaa seuraavien peltileveyksien käyttämisen kehikossa:

Inventus 7:

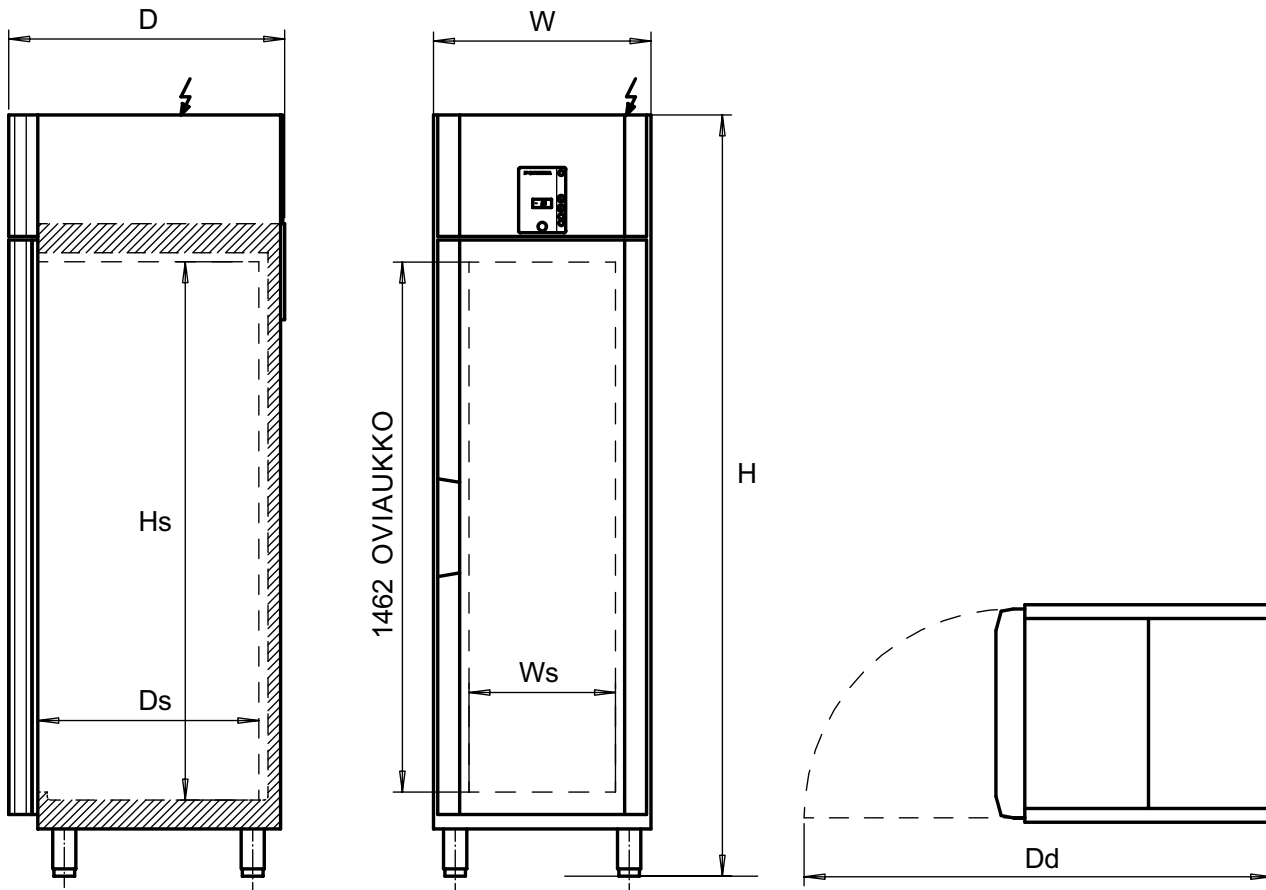
- 370 / 400 / 450 / 470 / 530 mm
- Maks. peltisyvyys 650 mm

Inventus 8:

- 600 / 650 mm
- Maks. peltisyvyys 530 mm

Inventus kylmä- ja pakastekalusteet

Päämitat



Inventus kylmä- ja pakastekaapit sekä pikajäähdytys- ja pikapakastuskaapit

Mitat (ks. mittakuva)			INVENTUS 6	INVENTUS 7	INVENTUS 8	BC/BF 7	BC/BF 8
Ulkoleveys	W	mm	600	730	850	730	850
Sisäleveys	Ws	mm	404	534	654	530	325
Ulkosyvyys							
• Ovi suljettuna	D	mm	760	870	750	870	785
• Ovi avattuna	Dd	mm	1290	1530	1530	1530	1530
Sisäsyvyys							
	Ds	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							
	Hs	mm	1485	1485	1485	1485	1485

Inventus BC/BF

Pikajäähdytys ja -pakastuskaapit



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



Inventus BC/BF 7 WHE



Inventus BC/BF 8 WHE

Pikajäähdytyksen ja pikapakastuksen mestarit

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

Inventus BC/BF 7 ja BC/BF 8 malleissa on sekä pikajäähdytys- että pikapakastustoiminnot. 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 näkyy kaikessa.

BC/BF -mallit on suunniteltu ja valmistettu ympäristöä säästää. 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. Käytössä ovat erittäin tehokkaat ja optimoidut pikapakastus- ja pikajäähdytysprosessit. Kaksivaiheisen prosessin jälkeen laite siirtyy säilytys- eli ylläpitotilaan. Omavalvontaa (HAACP) varten kaikki kriittiset tiedot tallettavat 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

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

Inventus BC/BF-mallien lisätoiminnallisuudet ja -varusteet

Hyödynnettävissä ovat erilaiset lisätoiminnallisuudet ja lisätarvikkeet kuten monipuoliset hylly- ja jalkavaihtoehdot. Inventus BC/BF-mallien lisäksi Inventus-tuoteohjelmasta löytyvät ratkaisut moniin eri tarpeisiin. Tuoteohjelma kattaa kylmäkalus-teet, pakastekalusteet sekä pikajäähdytys- ja pikajäähdytys-/pikapakastusratkaisut.

Ominaisuudet

- Ohjausyksikkö, jossa on värillinen 4.3" kosketusnäyttö lämpötilalle ja muille toiminnoille
- Edistysellinen 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
- 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
- Omavalvonta- ja hälytys-/poikkeamatietojen tallennus
- Audiovisuaaliset hälytykset paikallisesti
- Ovikytin Ovi auki -hälytykselle
- Ulkopinta on näkyviltä osiltaan ruostumatonta teräslevyä, sisäpinta on ruostumatonta teräslevyä (AISI 304 austeniittinen ruostumaton teräs)
- Muotittu valettu ympäristöystävällinen HFC-vapaa polyuretaanieristys
- BC/BF 7 ja BC/BF 8 on mitoitettu GN 1/1 -astioille. BC/BF 7:ssä astia leveyssuuntaisesti. BC/BF 8:ssa astia syvyysuuntaisesti, mukana 10 kannakeparia vakiona
- Kippaamattomat kannakejohteet GN 1/1 -astioille
- Ilman työkaluja vaihdettava magneettitiiviste ja kestävät jousisaranat, joiden ansiosta ovi pysyy auki 90 asteen kulmassa
- Tehokas ja energiaa säästävä jäähdytysjärjestelmä R452A
- Ruostumattomat teräsjalat, korkeus säädettävissä 130–205 mm
- Sulatusveden viemärointi vakiona
- Sähkönsyöttö 230 V / 50 Hz

Lisätoiminnaallisuudet ja -varusteet

- Nanoksi Fotonit -valokatalyyssipinnoite, uusi innovatiivinen itsedesinifioituva ratkaisu ohjainpaneelin ja kahvan pintojen suojaamiseksi mikrobeilta
- Keskuskoneliitännävalmius myös R744-järjestelmiin
- Ruostumaton teräspaneelihiilly
- Pyörät jalkojen tilalle, kaksi lukittavaa pyörää
- Lyhyet jalat pitkien jalkojen tilalle, säätövara 70 mm - 105 mm
- Elektroninen lukitusjärjestelmä
- Sulatusveden haihdutus viemäroinnin tilalle
- Jalkapoljin

Erilliskoneelliset R744-mallit

- Sähkökytkennät / ohjausyksikkö
- Lisävarusteena saatavana elektroninen Carel-paisuntaventtiili apulaitteineen.



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

Tekniset tiedot		Pikajäähdytys-/pikapakastuskaapit	
INVENTUS		BC/BF 7	BC/BF 8
Pikajäähdytyskapasiteetti*	kg/90min	30	30
Pikapakastuskapasiteetti**	kg/2,5h	25	25
Sisäosat, GN-mitoitus	GN	1/1	1/1
Hyllykannakkeet	kpl	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	183	187
Paino, netto	kg	173	177
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	148	191
Paino, netto	kg	138	181
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

*** Carel-versio sisältää Carel-ohjaimen, paisunta- ja solenoidiventtiilin tehtaalla asennettuna

Huom!

Kilomäärät ovat ohjeelliset ja lopullinen jäähdytettävä kilomäärä on riippuvainen jäähdytettävän aineen aineominaisuuksista sekä ainepaksuudesta astiassa.

BC ja BC/BF 960, BC ja BC/BF 990

Pikajäähdytys- ja pikapakastushuoneet

Porkalla on laaja valikoima BC -pikajäähdytyshuoneita ja yhdistettyjä BC/BF pikajäähdytys- ja pakastushuoneita monenlaisiin käyttötarkoituksiin. Vaunutäyttöisiä malleja löytyy useita eri kokoja, niin yksiovisena kuin läpiantomallina.

GN 1/1 -vaunut soveltuvat käytettäväksi BC ja BC/BF 960 sekä BC ja BC/BF 990 –huoneissa. BC/BF-malleissa on eristetty lattia, jossa on valinnainen luiska. Kaikki nämä mallit toimitetaan erilliskoneliitäntävalmiina. Laitteet vaativat viemäröinnin sulatusvedelle. Valikoimista löytyy mallit niin HFC- kuin R744 -kylmäaineille.

Ominaisuudet

- Uusi SMH (soft/medium/hard) pikajäähdytys/pikapakastus -prosessi
- Elektronisesti ohjattu pikajäähdytys ja -pakastus: 4 pikaohjelmaa ja 12 muistipaikkaa omille ohjelmille
- Tuoteanturi turvalliseen, tuotelämpötilaan perustuvaan jäähdytyksen ohjaukseen
- Säilytystoiminto
- Omavalvonnan audiovisuaaliset hälytykset paikallisesti, liitettävissä etäjärjestelmään
- Ulko- ja sisäpinta ja runko ruostumatonta terästä
- Rungon eristevävyys 80 mm
- Lukittava, kovaan käyttöön suunniteltu ovi, jossa on ilman työkaluja vaihdettava magneettitiiviste
- BC-mallit toimitetaan ilman lattiaa vaunukäyttöä varten
- BC / BF-jäähdytys/pakastinmallit on varustettu eristetyllä lattialla, joka on varustettu luistamattomalla ruostumattomalla teräksellä
- Sähkönsyöttö 230 V / 50 Hz

Lisävarusteet

- NANOKSI FOTONIT -valokatalyysipinnoite ohjainpaneeliin ja ovikahvaan
- Lattia BC-malliin
- Ajoluiska vaunukäyttöön
- Lattian upotus valmius

Erilliskoneelliset R744 –mallit (CO2)

- Sähkökytkennät / ohjausyksikkö
- Lisävarusteena saatavana elektroninen Carel-paisuntaventtiili apulaitteineen.



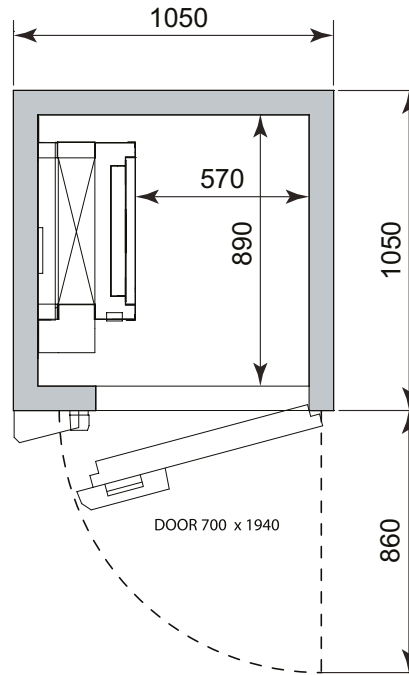
C/BF 990 SMH

Huom! Ajoluiska ja vaunu eivät kuulu vakiovarustukseen.

Vaunuissa käytetään GN 1/1 -astioita, joiden syvyys on 65 mm ja elintarvikkeen kerrospaksuus on enimmillään 50 mm. Nyrkkisääntönä on, että kun puolitat elintarvikkeen syvyyden, kaksinkertaistat jäähdytyskapasiteetin kilot.

HOTEL, RESTAURANT & CATERING

Kylmä- ja pakastekaapit, pikajäähdytys/pikapakastuslaitteet



Tekniset tiedot

BC ja BC/BF -huoneet

		BC 960	BC 990	BC/BF 960	BC/BF 990
Kylmätehontarve höyrystyslämpötilalla -15 °C	kW	7	10	7	10
Kylmätehontarve höyrystyslämpötilalla -30 °C	kW	–	–	2,6	3,7
Keskuslaitosjärjestelmän sähköliitäntäteho	kW	2,06	2,06	2,06	2,06
Jännite ja taajuus	V / Hz	230 / 50	230 / 50	230 / 50	230/50
Ulkoleveys	mm	1050	1050	1050	1050
Ulkosyvyys	mm	1050	1050	1050	1050
Ulkokorkeus	mm	2100	2100	2100	2100
Suurin suositeltava vaunukorkeus	mm	1800	1800	1800	1800
Ympäristön lämpötila-alue	°C	5-32	5-32	5-32	5-32
Pikajäähdytyskapasiteetti 90 min.*	kg	60	90	60	90
Pikapakastuskapasiteetti 6h**	kg	–	–	60	60
Pikapakastuskapasiteetti 2,5h***	kg	–	–	35	50

* Pikajäähdytysominaisuudet on laskettu Englantilaisen DHSS-ohjeen mukaisesti käyttämällä 65 mm syviä GN 1/1-hyllyjä ja 50 mm paksua tuotetta, joka jäähtyy +70:stä +3 asteeseen määritetyn ajanjakson aikana.

** Pikapakastusominaisuudet on laskettu käyttämällä 65 mm syviä GN 1/1 -hyllyjä ja 50 mm paksua tuotetta, joka jäähtyy 0:sta –18 asteeseen.

*** Kaikki Porkan laitteet täyttävät elintarvikkeiden pikajäähdytystä koskevat kansainväliset standardit ja vaatimukset.

**** Carel-versio sisältää Carel-ohjaimen, paisunta- ja solenoidiventtiilin tehtaalla asennettuna

Huom!

Kilomäärät ovat ohjeelliset ja lopullinen jäähdytettävä kilomäärä on riippuvainen jäähdytettävän aineen aineominaisuuksista sekä ainepaksuudesta astiassa.

BC- ja BC/BF-huoneisiin kytkettävän kylmäkoneen höyrystyslämpötila tulee olla säädettävissä +5°C ja -35°C välillä kelluvasti jäähdytysprosessin tarpeen mukaan. Esimerkiksi huonelämpötila jopa pikajäähdytysprosessissa on saatava -20°C:n tasolle. Tämä voidaan tehdä esim. liittämällä BC- ja BC/BF-huoneet erilliseen vakionopeuksiseen kompressoriin (kelluva höyrystyslämpötila). Mikäli käytetään rinnankytkettyä kompressorikoneistoa, tulee koneisto varustaa erillisellä kiinteänopeuksisella lisäkompressorilla, joka kytketään jäähdyttämään yksinomaan pikajäähdytys-/pikapakastuskohdetta. Tarkemman tehonsäädön varmistamiseksi suositellaan vähintään 1 kpl taajuusmuuttajalla varustettua kompressoria erityisesti, kun käytetään CO2 (R744) kylmäainetta. Jotta tehonsäätö olisi riittävä, täytyy keskuskoneen tehoporrastus mitoittaa siten, että jäähdytys toimii pienemmälläkin tehontarpeella.

BC 960 Jäähdytettävä kilomäärä perustuu 60 kg veteen avonaisissa astioissa.

BC 990 Jäähdytettävä kilomäärä perustuu 90 kg veteen avonaisissa astioissa.

BC ja BC/BF 24-100, BC ja BC/BF 48-200

Pikajäähdytys- ja pikapakastushuoneet

BC ja BC/BF 24-100 sekä 48-200 on tarkoitettu GN 1/1 -vaunukäyttöön. Ne soveltuvat myös GN 2/1 -vaunuille. BC/BF-malleissa on eristetty lattia, jossa on valinnainen luiska. Mallit toimitetaan erilliskoneliitännävalmiina. Laitteet vaativat viemäröinnin sulatusvedelle. Valikoimista löytyy mallit niin HFC- kuin R744 kylmäaineille.

Ominaisuudet

- Uusi SMH (soft/medium/hard) pikajäähdytys/pikapakastus -prosessi
- Elektronisesti ohjattu pikajäähdytys ja -pakastus: 4 pikaohjelmaa ja 12 muistipaikkaa omille ohjelmille
- Tuoteanturi turvalliseen, tuotelämpötilaan perustuvaan jäähdytyksen ohjaukseen
- Säilytystoiminto
- Omavalvonnan audiovisuaaliset hälytykset paikallisesti, liitettävissä etäjärjestelmään
- Ulko- ja sisäpinta ja runko ruostumatonta terästä
- Rungon eristevahvuus 80 mm
- Lukittava, kovaan käyttöön suunniteltu ovi, jossa on ilman työkaluja vaihdettava magneettitiiviste
- BC-mallit toimitetaan ilman lattiaa vaunukäyttöä varten
- BC / BF-jäähdytin/pakastinmallit on varustettu eristetyllä lattialla, joka on varustettu luistamattomalla ruostumattomalla teräksellä
- Led-valo
- Sähkönsyöttö 230 V / 50 Hz



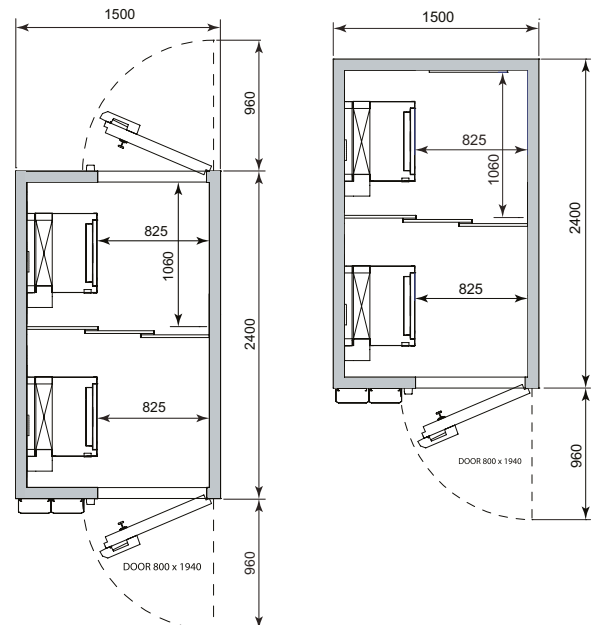
BC/BF 48-200 SMH

Lisävarusteet

- PORKKA BLUE -yhdistetty desinfiointilaitte ja valaisin höyrystimen desinfiointiin
- NANOKSI FOTONIT -valokatalyysipinnoite ohjainpaneeliin ja ovikahvaan
- Lattia BC-malliin
- Ajoluiska vaunukäyttöön
- Lattian upotus valmius

Erilliskoneelliset R744 –mallit (CO2)

- Sähkökytkennät / ohjausyksikkö
- Lisävarusteena saatavana elektroninen Carel-paisuntaventtiili apulaitteineen

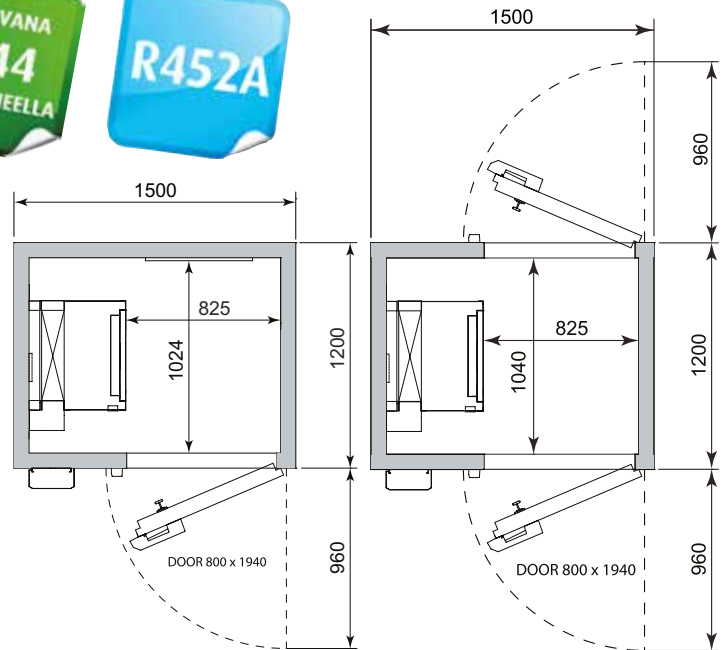


HOTEL, RESTAURANT & CATERING

Kylmä- ja pakastekaapit, pikajäähdytys/pikapakastuslaitteet



BC/BF 24-100 SMH



Tekniset tiedot

BC ja BC/BF -huoneet

		BC 24-100	BC 48-200	BC/BF 24-100	BC/BF 48-200
Kylmätehontarve höyrystislämpötilalla -15 °C	kW	10	2 x 10	10	2 x 10
Kylmätehontarve höyrystislämpötilalla -30 °C	kW	—	—	3,7	2 x 3,7
Keskuslaitosjärjestelmän sähköliitäntäteho	kW	2,1	2 x 2,1	2,1	2 x 2,1
Jännite ja taajuus	V / Hz	230 / 50	230 / 50	230 / 50	230/50
Ulkoleveys	mm	1500	1500	1500	1500
Ulkosyvyys	mm	1200	2400	1200	2400
Ulkokorkeus	mm	2100	2100	2100	2100
Suurin suositeltava vaunukorkeus	mm	1800	1800	1800	1800
Ympäristön lämpötila-alue	°C	5-32	5-32	5-32	5-32
Pikajäähdytyskapasiteetti *	kg/min	100/90	2 x 100/90	100/90	2 x 100/90
Pikajäähdytyskapasiteetti 90 min.*	kg	100	2 x 100	100	2 x 100
Pikapakastuskapasiteetti 6h **	kg	—	—	100	2 x 100
Pikapakastuskapasiteetti 2,5h ***	kg	—	—	55	2 x 55

* Pikajäähdytysominaisuudet on laskettu Englantilaisen DHSS-ohjeen mukaisesti käyttämällä 65 mm syviä GN 1/1 -hyllyjä ja 50 mm paksua tuotetta, joka jäähtyy +70:stä +3 asteeseen määritetyn ajanjakson aikana.

** Pikapakastusominaisuudet on laskettu käyttämällä 65 mm syviä GN 1/1 -hyllyjä ja 50 mm paksua tuotetta, joka jäähtyy 0:sta -18 asteeseen.

*** Kaikki Porkan laitteet täyttävät elintarvikkeiden pikajäähdytystä koskevat kansainväliset standardit ja vaatimukset.

**** Carel-versio sisältää Carel-ohjaimen, paisunta- ja solenoidiventtiilin tehtaalla asennettuna

Huom!

Kilomäärät ovat ohjeelliset ja lopullinen jäähdytettävä kilomäärä on riippuvainen jäähdytettävän aineen aineominaisuuksista sekä ainepaksuudesta astiassa.

BC- ja BC/BF-huoneisiin kytkettävän kylmäkoneen höyrystislämpötila tulee olla säädettävissä +5°C ja -35°C välillä kelluvasti jäähdytysprosessin tarpeen mukaan. Esimerkiksi huonelämpötila jopa pikajäähdytysprosessissa on saatava -20°C:n tasolle. Tämä voidaan tehdä esim. liittämällä BC- ja BC/BF-huoneet erilliseen vakionopeuksiseen kompressoriin (kelluva höyrystislämpötila). Mikäli käytetään rinnankytkettyä kompressorikoneistoa, tulee koneisto varustaa erillisellä kiinteänopeuksisella lisäkompressorilla, joka kytketään jäähdyttämään yksinomaan pikajäähdytys-/pikapakastuskohdetta. Tarkemman tehonsäädön varmistamiseksi suositellaan vähintään 1 kpl taajuusmuuttajalla varustettua kompressoria erityisesti, kun käytetään CO2 (R744) kylmäainetta. Jotta tehonsäätö olisi riittävä, täytyy keskuskoneen tehoporrastus mitoittaa siten, että jäähdytys toimii pienemmälläkin tehontarpeella.

BC 24-100 Jäähdytettävä kilomäärä perustuu 100 kg veteen avonaisissa astioissa.

BC 48-100 Jäähdytettävä kilomäärä perustuu 2x100 kg veteen avonaisissa astioissa.

Inventus-kaappien tehdasasenteiset lisätarvikkeet

Lisätarvikkeet Inventus 6, 7 ja 8

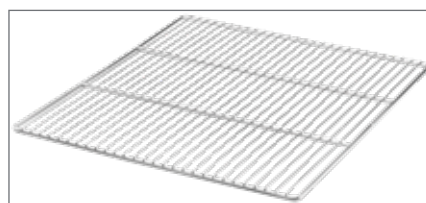
Numero	Lisätarvike
APC12100	TTL-ADAPTERI
APF12010	iLOQ S10 ELEKTRONINEN LUKITUSJÄRJESTELMÄ + YKSI AVAIN
APM20605	S10 LISÄAVAIN
APF10320	RUOSTUMATON TERÄSPANEELIHYLLY 6, 400 X 595 MM
APF10520	RUOSTUMATON TERÄSPANEELIHYLLY 7, 530 X 650 MM
APF10420	RUOSTUMATON TERÄSPANEELIHYLLY 8, 650 X 530 MM
API10103	RUOSTUMATON LANKARITILÄHYLLY 6, 400 X 600 MM
API10104	RUOSTUMATON LANKARITILÄHYLLY 7, 530 X 650 MM
API10105	RUOSTUMATON LANKARITILÄHYLLY 8, 650 X 530 MM
API10115	MAALATTU LANKARITILÄHYLLY 6, 400 X 600 MM
API10116	MAALATTU LANKARITILÄHYLLY 7, 530 X 650 MM
API10117	MAALATTU LANKARITILÄHYLLY 8, 650 X 530 MM
APF10970	RUOSTUMATON KORIHYLLY 8
APF11020	RUOSTUMATON KORIHYLLY 7
APF10860	LEIPOMOPELTIHYLLYVARUSTUS VAKION TILALLE, 3+1 KPL, INVENTUS 7
APF10760	LEIPOMOPELTIHYLLYVARUSTUS VAKION TILALLE, 3+1 KPL, INVENTUS 8
APF10862	LISÄLEIPOMOHYLLY JOHTEINEEN, INVENTUS 7
APF10762	LISÄLEIPOMOHYLLY JOHTEINEEN, INVENTUS 8
APF13200	LYHYET JALAT PITKIEN JALKOJEN TILALLE, SÄÄTÖVARA 70 MM - 105 MM, 4 KPL
APF13800	4 KPL PYÖRIÄ JALKOJEN TILALLE, KAKSI PYÖRÄÄ ON LUKITTAVIA, EI SAATAVANA CC-MALLEIHIN
APF13401	LYHYET MARINE-JALAT PITKIEN JALKOJEN TILALLE, SÄÄTÖVARA 70 MM - 105 MM, 4 KPL
APF13400	MARINE-JALAT VAKIOJALKOJEN TILALLE, SÄÄTÖVARA 130 MM - 205 MM, 4 KPL
APF12400	JALKAPOLJIN
APF16600	LED-VALO SARANAPUOLELLE (EI SAATAVANA INVENTUS C7e JA C8e -MALLEIHIN)
API10500	LED-VALO LIKETUNNISTIMELLA (BC/BF-KAAPIT)
APF19045	NANOKSI VALOKATALYYSIPINNOITE OVENKAHVAAN JA OHJAUSPANEELIIN
APF16500	HAIHDUTUSALLAS SÄHKÖVASTUKSELLA, INVENTUS BC BF
API20100	INVENTUS C 230V 50/60Hz
API20101	INVENTUS F 230V 50/60Hz
API20102	INVENTUS BC/BF 7/8 60Hz



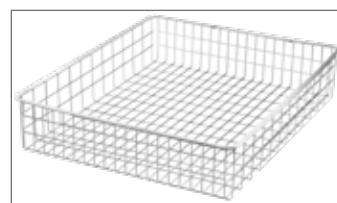
iLOQ S10



RUOSTUMATON TERÄSPANEELIHYLLY



RUOSTUMATON LANKARITILÄHYLLY



RUOSTUMATON KORIHYLLY



LEIPOMOHYLLYJÄRJESTELMÄ



LYHYET JALAT



PYÖRÄT



LYHYET MARINE-JALAT



JALKAPOLJIN



HAIHDUTUSALLAS
SÄHKÖVASTUKSELLA

BC ja BC/BF-huoneiden tehdasasenteiset lisätarvikkeet

Lisätarvikkeet BC ja BC/BF-huoneet

Numero	Lisätarvike	
APM11102	PORKKA BLUE -YHDISTETTY DESINFIOINTILAITE JA VALAISIN HÖYRYSTIMEN DESINFIOINTIIN HUONETOIMITUKSEN YHTEYDESSÄ (BC, BC/BF 24-100, 48-200)	
APC15200	PORKKA BLUE -YHDISTETTY DESINFIOINTILAITE JA VALAISIN HÖYRYSTIMEN DESINFIOINTIIN, ERILLISTOIMITUS (BC, BC/BF 24-100, 48-200)	
	AJOLUISKA, LIUKUESTEPINNOTTETTU:	
VH3130	• YLEISMALLI - LEVEYS 700/900 MM, KORKEUS 80 MM	
VH3131	• YLEISMALLI - LEVEYS 700/900 MM, KORKEUS 100 MM	
VH3132	• YLEISMALLI - LEVEYS 550/800 MM, KORKEUS 80 MM	



PORKKA BLUE -YHDISTETTY DESINFIOINTILAITE JA VALAISIN

PORKKA

Porkka Finland Oy on kansainvälisesti tunnettu suunnittelija ja ammatillisten jäähdytysratkaisujen 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 kierrätettävyys onkin yli 95%.



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

Pidätämme oikeuden tehdä muutoksia ilman erillistä ilmoitusta.