

## Tekninen esite 2024

Inventus WHE nestelauhdutteiset kylmä- ja pakastekaapit



# Inventus WHE-tuoteohjelma

## Kylmä- ja pakastekaapit – Inventus C WHE ja F WHE



Inventus 6 WHE

Inventus 7 WHE

Inventus 8 WHE

Inventus 6 GW WHE

Inventus 7 GW WHE

Inventus 8 GW WHE

### Kattava tuoteohjelma

WHE-tuoteohjelma pitää sisällään kylmäkalusteet, pakastekalusteet, jäähdytys- ja pakastuskalusteet, 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 ja mahdollisuutta johtaa jäähdytyksessä syntynyt lämpö laitteesta pois hyötykäyttöön. Inventus WHE-laitteen esisäädetty vesiventtiili hoitaa automaattisesti tarvittavan nesteenvirtauksen levylämmönsiirtimen läpi ja varmistaa laitteiston parhaan mahdollisen toiminnan. Inventus WHE-sarja on erinomainen ratkaisu myös myymälä- ja kahvilaympäristöissä. Tuoteohjelmasta löytyvät ratkaisut tarpeeseen kuin tarpeeseen.

### Kylmä- ja pakastekalusteet erilaisiin tarpeisiin

Nestelauhdutteisia Inventus WHE-kylmäkaappeja löytyy kolme eri kokoluokkaa; Inventus C6 WHE, C7 WHE ja C8 WHE. Pakastekaapeissa on saatavilla vastaavasti Inventus WHE-mallit F6, F7 ja F8.

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

### Lasi-ikkunalliset kalusteet

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



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



Tulevaisuudenkestävä



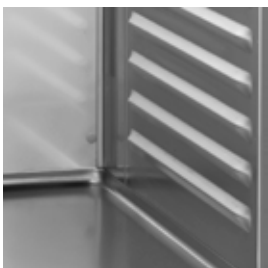
Suuri, helppolukuinen ja -käyttöinen digitaalinen ohjaus- ja näyttöpaneeli.



Uraan painettu magneettitiiviste on vaihdettavissa ilman työkaluja.



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



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



Inventus 7 WHE



## Ominaisuudet

- Ohjausyksikkö, 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)
- Muottiin valettu ympäristöystävällinen HFC-vapaa polyuretaanieristys
- Kippaamattomat johteet
- C7 WHE ja F7 WHE on mitoitettu GN 2/1 - ja GN 1/1 -astioille. C7 WHE ja F7 WHE:ssä astia syvyysuuntaisesti. Yhden GN 2/1 -astian sijaan voidaan käyttää kahta GN 1/1 mittaista astiaa peräkkäin
- C8 WHE ja F8 WHE on mitoitettu GN 2/1 -astioille. C8 WHE ja F8 WHE:ssä astia leveysuuntaisesti
- Neljä pulverimaalattua lankaritulähyllyä, jotka ovat säädettävissä 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 ja nestelauhdutusjärjestelmällä
- Ruostumattomat teräsjalat, säätövara 130 mm - 205 mm
- Sulatusveden haihdutus vakiona, keskuskoneellisiin viemärointi lisävarusteena
- Sähkönsyöttö 230 V / 50 Hz

## Lisätoiminnallisuudet ja -varusteet

- Nanoksi Fotonit -valokatalyysipinnoite, uusi innovatiivinen itsedesinfiointuva ratkaisu ohjainpaneelin ja kahvan pintojen suojaamiseksi mikrobeilta
- Elektroninen iLOQ-lukitusjärjestelmä
- Ruostumaton lankaritulähylly
- Ruostumaton teräspaneelihylly
- Ruostumaton korihylly (saatavilla malleihin C7 WHE, C8 WHE, F7 WHE ja F8 WHE)
- LED-valo
- Lyhyet jalat pitkien jalkojen tilalle, säätövara 70 mm - 105 mm
- Jalkapoljin

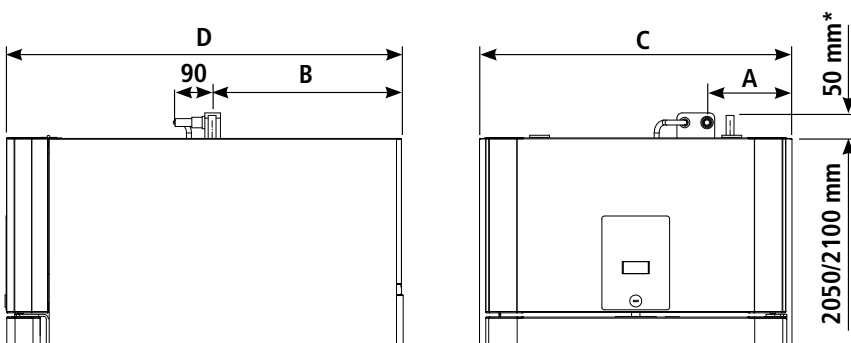


## WHE -vesiliitännät ja järjestelmän tyhjennysventtiili

Inventus WHE-järjestelmä johtaa jäähdytyksessä syntyneen lämmön laitteesta pois hyötykäyttöön. WHE-järjestelmässä on tehdasasenteinen nestelauhdutin (levylämmönsiirrin), vesiventtiili ja 3/4" putkiliittimet. Valmistaja on esisäätänyt vesiventtiilin mutta sitä voi tarvittaessa hienosäätää kohteessa. Järjestelmän saa tyhjennettyä nesteestä esimerkiksi huollon yhteydessä.

Vesiventtiili säätelee automaattisesti virtausta nestelauhduttimen läpi lauhdustarpeen mukaan ja optimoi laitteen suorituskyvyn mahdollisimman energiatehokkaaksi.

Tekniset tiedot		Kylmäkaapit			Pakastekaapit		
INVENTUS		C6 WHE	C7 WHE	C8 WHE	F6 WHE	F7 WHE	F8 WHE
Tilavuus, brutto	L	421	609	619	421	609	619
Tilavuus, netto	L	324	473	474	324	473	474
Ulkoleveys	mm	600	730	850	600	730	850
Ulkosyvyys	mm	760	870	750	760	870	750
Ulkokorkeus/vakiojalat	mm	2150	2150	2150	2150	2150	2150
Ulkokorkeus/matalat jalat	mm	2100	2100	2100	2100	2100	2100
Sisäleveys	mm	404	534	654	404	534	654
Sisäsyvyys	mm	610	675	555	610	675	555
Sisäkorkeus	mm	1485	1485	1485	1485	1485	1485
Hyllyt (4 kpl), leveys	mm	401	531	651	401	531	651
Hyllyt, syvyys	mm	600	660	540	600	660	540
Enimmäiskuorma / hylly	kg	70	70	70	70	70	70
Enimmäiskuorma / kaluste	kg	280	280	280	280	280	280
Ympäristön lämpötila-alue	°C	+10...+40	+10...+40	+10...+40	+10...+40	+10...+40	+10...+40
Säilytyslämpötila-alue	°C	+1...+12	+1...+12	+1...+12	-26...-15	-26...-15	-26...-15
Paino, brutto	kg	129	162	162	131	151	159
Paino, netto	kg	120	152	152	122	141	149
Nimellisteho	kW	0,3	0,3	0,3	0,42	0,42	0,42
Liitäntäjohdon pituus	m	3	3	3	3	3	3
Kylmäaine, R290	g	115	110	110	83	90	90
Sulake, hidas	A	10	10	10	10	10	10
Jännite / taajuus	V/Hz	230/50	230/50	230/50	230/50	230/50	230/50
Äänenpainetaso	dB(A)	< 50	< 50	< 50	< 50	< 50	< 50
Nestekierron maksimitarve (Fluid flow)	L/min	2	2	2	2	2	2
Painemuutos	kPa	< 1	< 1	< 1	< 1	< 1	< 1
Nesteen maksimilämpötila	°C	20	20	20	20	20	20
Sulatustapa		Luonnollinen	Luonnollinen	Luonnollinen	Kuumakaasu	Kuumakaasu	Kuumakaasu
		Lasiovelliset kylmäkaapit			Lasiovelliset pakastekaapit		
INVENTUS		C6 GW WHE	C7 GW WHE	C8 GW WHE	F6 GW WHE	F7 GW WHE	F8 GW WHE
Ympäristön lämpötila-alue	°C	+10...+30	+10...+30	+10...+30	+10...+30	+10...+30	+10...+30
Paino, brutto	kg	142	162	162	144	165	165
Paino, netto	kg	132	152	152	135	155	155
Nimellisteho	kW	0,32	0,32	0,32	0,52	0,52	0,52



	8 WHE	7 WHE	6 WHE
A mm	245	185	120
B mm	410	410	360
C mm	850	730	600
D mm	750	870	760

\* Huom! BC/BF WHE-kaapeissa putkiliitännät lisäävät kokonaiskorkeutta 60 mm

# Inventus BC/BF WHE

## Pikajäähdytys- ja pakastuskaapit – Inventus BC/BF WHE



Inventus BC/BF 7 WHE

Inventus BC/BF 8 WHE



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

### Pikajäähdytyksen ja pikapakastuksen mestarit

Inventus BC/BF WHE-mallit ovat erinomainen ratkaisu aina, kun tarvitaan pikajäähdytystä tai pikapakastusta ja halutaan siirtää laitteen tuottama lämpö muualle hyötykäyttöön. Laitteet on suunniteltu kovaan käyttöön ja vaativiin olosuhteisiin ammattikeittiöihin, kahviloihin, myymälöihin ja vastaaviin kohteisiin.

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

BC/BF WHE-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 kaikissa.

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

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

Hyödynnettävissä ovat erilaiset lisätoiminnallisuudet ja lisätarvikkeet kuten monipuoliset hylly- ja jalkavaihtoehdot.

## Ominaisuudet

- Ohjausyksikkö, jossa on värillinen 4.3" kosketusnäyttö lämpötilalle ja muille toiminnoille
- Edistysellinen pikajäähdytys-/pikapakastus-prosessi
- Säilytystoiminto
- BC/BF WHE-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
- USB-liitin tiedonsiirtoon
- Liitettävissä etäjärjestelmään
- Omavalvonta- 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)
- Muottiin valettu ympäristöystävällinen HFC-vapaa polyuretaanieristys
- BC/BF 7 WHE ja BC/BF 8 WHE on mitoitettu GN 1/1 -astioille. BC/BF 7 WHE:ssä astia leveyssuuntaisesti. BC/BF 8 WHE :ssa astia syvyysuuntaisesti, mukana 10 kannakeparia vakiona
- Kippaamattomat kannakejohteet GN 1/1 -astioille
- Ilman työkaluja vaihdettava magneettiiviste ja kestävä jousisaranat, joiden ansiosta ovi pysyy auki 90 asteen kulmassa
- Tehokas ja energiaa säästävä jäähdytysjärjestelmä R452A kylmäaineella ja nestelauhdutusjärjestelmällä
- Ruostumattomat teräsjalat, korkeus säädettävissä 130–205 mm
- Sulatusveden viemäröinti vakiona
- Sähkönsyöttö 230 V / 50 Hz

## Lisätoiminnallisuudet ja -varusteet

- Nanoksi Fotonit -valokatalyysipinnoite, uusi innovatiivinen itsedesinfioituva ratkaisu ohjainpaneelin ja kahvan pintojen suojaamiseksi mikrobeilta
- UV-C -sterilointivalaisin, joka sammuu oven avautuessa
- Ruostumaton teräspaneelihilly
- Lyhyet jalat pitkien jalkojen tilalle, säätövara 70 mm - 105 mm
- Elektroninen iLOQ lukitusjärjestelmä
- Sulatusveden haihdutus viemäröinnin tilalle
- Jalkapoljin

Tekniset tiedot	Pikajäähdytys- ja pakastus		
	BC/BF 7 WHE	BC/BF 8 WHE	
<b>INVENTUS</b>			
Pikajäähdytyskapasiteetti*	kg/90min	30	30
Pikapakastuskapasiteetti**	kg/2.5h	25	25
Sisäosat, GN-mitointus		1/1	1/1
Hyllykannakkeet	paria	19	10
Ulkoleveys	mm	730	850
Ulkosyvyys	mm	870	785
Ulkokorkeus/vakiojalat	mm	2160	2160
Ulkokorkeus/matalat jalat	mm	2110	2110
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
Paino, brutto	kg	183	187
Paino, netto	kg	173	177
Sähkötehon tarve	kW	2	2
Liitäntäjohtojen pituus	m	3	3
Kylmäaine R452A	g	1000	1000
Sulake, hidas	A	16 (13)	16 (13)
Jännite / taajuus	V/Hz	230/50	230/50
Äänenpainetaso	dB(A)	< 65	< 65
Nestekierron maksimitarve (Fluid flow)	L/min	10	10
Painemuutos	kPa	< 10	< 10
Nesteen maksimilämpötila	°C	10	10
Sulatustapa		Sähkö	Sähkö

\* 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

### Huom!

Jäähdytys- ja pakastusmäärät ovat ohjeellisia ja niihin vaikuttaa ruoan koostumus sekä ruoan määrä astiassa (kerrospaksuus).



Inventus BC/BF 8 WHE

# Inventus DC ja DF WHE

## Jäähdytys- ja pakastuskaapit – Inventus DC WHE ja DF WHE



Inventus DC8 WHE

- DC8 WHE ja DF8 WHE on mitoitettu GN 2/1 -astioille. DC8 WHE ja DF8 WHE:ssa astia on leveysuuntaisesti
- Neljä ruostumatonta lankarilähyllä, jotka ovat säädettävissä 56 mm:n välein
- Lukittava ovi, ilman työkaluja vaihdettava magneettitiiviste ja kestävät jousisaranat, joiden ansiosta ovi pysyy auki 90 asteen kulmassa
- 25% entistä tehokkaampi ja energiaa säästävä jäähdytysjärjestelmä R290-kylmäaineella ja nestelauhdutusjärjestelmällä
- Ruostumattomat teräsjalat, säätövara 130 mm - 205 mm
- Sulatusveden haihdutus
- Sähkönsyöttö 230 V / 50 Hz

### Lisätoiminnallisuudet ja -varusteet

- Nanoksi Fotonit -pinnoite saatavana lisävarusteena ohjauspaneeliin ja ovikahvaan.
- Liitettävissä etäjärjestelmään lisävarusteena saatavan TTL-adapterin kautta
- Elektroninen iLOQ-lukitusjärjestelmä
- Kuumakaasusulatus DC WHE-malleihin
- Ruostumaton teräspaneelihihly
- Ruostumaton korihihly (saatavilla malleihin DC8 WHE ja DF8 WHE)
- Lyhyet jalat pitkien jalkojen tilalle, säätövara 70 mm - 105 mm
- Jalkapoljin

### Ominaisuudet

- Ohjausyksikkö, jossa on selkeä numeronäyttö lämpötilalle ja muille toiminnoille
- Näppäinlukitus
- Jäähdytyksen ajastinkello (vain DC WHE-mallit)
- 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)
- Muottiin valettu ympäristöystävällinen HFC-vapaa polyuretaanieristys
- Kippaamattomat johteet



Inventus DC8 WHE



Tekniset tiedot	Jäädytyskaapit			Pakastuskaapit	
	INVENTUS	DC6 WHE	DC8 WHE	DF6 WHE	DF8 WHE
Tilavuus, brutto	L	421	619	421	619
Tilavuus, netto	L	324	474	324	474
Ulkoleveys	mm	600	850	600	850
Ulkosyvyys	mm	785	785	785	785
Ulkokorkeus/vakiojalat	mm	2150	2150	2150	2150
Ulkokorkeus/matalat jalat	mm	2100	2100	2100	2100
Sisäleveys	mm	404	654	404	654
Sisäsyvyys	mm	610	555	610	555
Sisäkorkeus	mm	1455	1455	1455	1455
Hyllyt (4 kpl), leveys	mm	401	651	401	651
Hyllyt, syvyys	mm	600	540	600	540
Enimmäiskuorma / hylly	kg	70	70	70	70
Enimmäiskuorma / kaluste	kg	280	280	280	280
Ympäristön lämpötila-alue *	°C	+10...+30	+10...+30	+10...+30	+10...+30
Säilytyslämpötila-alue	°C	+1...+12	+1...+12	-26...-15	-26...-15
Paino, brutto	kg	135	160	135	160
Paino, netto	kg	126	150	126	150
Nimellisteho	kW	0,74	0,92	0,66	0,86
Liitäntäjohdon pituus	m	3	3	3	3
Kylmäaine, R290	g	150	150	150	150
Sulake, hidas	A	16	16	16	16
Jännite / taajuus	V/Hz	230/50	230/50	230/50	230/50
Äänenpainetaso	dB(A)	< 55	< 55	< 55	< 55
Nestekierron maksimitarve (Fluid flow)	L/min	5	5	5	5
Painemuutos	kPa	< 5	< 5	< 5	< 5
Nesteen maksimilämpötila	°C	10	10	10	10
Sulatustapa (DC kuumakaasusulatus on lisävaruste)		Luonnollinen (kuumakaasu)	Luonnollinen (kuumakaasu)	Kuumakaasu	Kuumakaasu

\* Nämä laitteet on tarkoitettu käytettäväksi jäädytys- tai pakastustoiminnon aikana enintään 30 °C:n ympäristölämpötilassa (säilytysjakson aikana enintään 40 °C:n ympäristölämpötilassa).

## Jäädytys (DC WHE)

Kaappien jäädytysteho on Suomessa 1.2.2009 voimaan tulleen asetuksen mukaisesti:

DC6 WHE: + 60°C...+6°C 32-37 kg / alle 4 tunnissa

DC8 WHE: + 60°C...+6°C 46-60 kg / alle 4 tunnissa

Jäädytysteho on mitattu 35 tai 50 mm:n ruokakerrospaksuudella, joka on jäädytetty ruostumattomassa GN 1/1-65 tai 40-astiassa.

## Pakastus (DF WHE)

Pakastusmäärä ja -aika (kg / 24h):

DF6 WHE: +0°C...-18°C 60 kg

DF8 WHE: +0°C...-18°C 80 kg

## Huom!

Jäädytys- ja pakastusmäärät ovat ohjeellisia ja niihin vaikuttaa ruoan koostumus sekä ruoan määrä astiassa (kerrospaksuus).

# Inventus WHE - tehdasasenteiset lisätarvikkeet

Lisätarvikkeet Inventus 6 WHE, 7 WHE ja 8 WHE

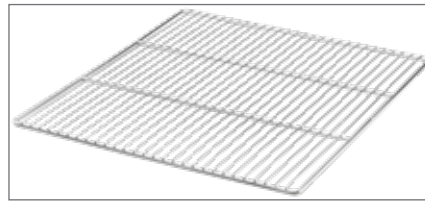
Numero	Lisätarvike
APC12100	TTL-ADAPTER
APF12010	iLOQ S10 ELEKTRONINEN LUKITUSJÄRJESTELMÄ + YKSI AVAIN
APM20605	S10 LISÄAVAIN
APF10320	RUOSTUMATON TERÄSPANEELIHYLLY 6, 400 X 595 MM
APF10520	RUOSTUMATON TERÄSPANEELIHYLLY 7, 530 X 650 MM
APF10420	RUOSTUMATON TERÄSPANEELIHYLLY 8, 650 X 530 MM
API10103	RUOSTUMATON LANKARITILÄHYLLY 6, 400 X 600 MM
API10104	RUOSTUMATON LANKARITILÄHYLLY 7, 530 X 650 MM
API10105	RUOSTUMATON LANKARITILÄHYLLY 8, 650 X 530 MM
APF10970	RUOSTUMATON KORIHYLLY 8
APF11020	RUOSTUMATON KORIHYLLY 7
APF13200	LYHYET JALAT PITKIEN JALKOJEN TILALLE, SÄÄTÖVARA 70 MM - 105 MM, 4 KPL
APF12400	JALKAPOLJIN
APF16600	LED VALO SARANAPUOLELLE
APF19045	NANOKSI VALOKATALYYSIPINNOITE OVENKAHVAAN JA OHJAUSPANEELIIN



iLOQ S10



RUOSTUMATON TERÄSPANEELIHYLLY



RUOSTUMATON LANKARITILÄHYLLY



RUOSTUMATON KORIHYLLY



LYHYET JALAT



JALKAPOLJIN

## Lisätarvikkeet Inventus BC/BF WHE

Numero	Lisätarvike
APC12100	TTL-ADAPTERI
APF13200	LYHYET JALAT PITKIEN JALKOJEN TILALLE, SÄÄTÖVARA 70 MM - 105 MM, 4 KPL
APF12400	JALKAPOLJIN
APF16500	HAIHDUTUSALLAS SÄHKÖVASTUKSELLA
APF19045	NANOKSI VALOKATALYYSIPINNOITE OVENKAHVAAN JA OHJAUSPANEELIIN



LYHYET JALAT



JALKAPOLJIN

HAIHDUTUSALLAS  
SÄHKÖVASTUKSELLA

## Lisätarvikkeet Inventus DC WHE ja DF WHE

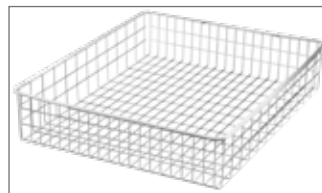
Numero	Lisätarvike
APC12100	TTL-ADAPTERI
APF12010	iLOQ S10 ELEKTRONINEN LUKITUSJÄRJESTelmä + YKSI AVAIN
APM20605	S10 LISÄAVAIN
EF2980	KUUMAKAASUSULATUS DC-MALLEIHIN
APF10320	RUOSTUMATON TERÄSPANEELIHYLLY 6, 400 X 595 MM
APF10420	RUOSTUMATON TERÄSPANEELIHYLLY 8, 650 X 530 MM
API10103	RUOSTUMATON LANKARITILÄHYLLY 6, 400 X 600 MM
API10105	RUOSTUMATON LANKARITILÄHYLLY 8, 650 X 530 MM
APF10970	RUOSTUMATON KORIHYLLY (SAATAVILLA MALLEIHIN DC8 JA DF8)
APF13200	LYHYET JALAT PITKIEN JALKOJEN TILALLE, SÄÄTÖVARA 70 MM - 105 MM, 4 KPL
APF12400	JALKAPOLJIN
APF19045	NANOKSI VALOKATALYYSIPINNOITE OVENKAHVAAN JA OHJAUSPANEELIIN



iLOQ S10



RUOSTUMATON TERÄSPANEELIHYLLY



RUOSTUMATON KORIHYLLY



LYHYET JALAT



JALKAPOLJIN

# 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.