

Tekninen esite 2025

BC pikajäähdytyshuoneet, BC/BF pikapakastushuoneet



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 erilliskoneliitöntävalmiina. Laitteet vaativat viemäroinnin sulatusvedelle. Valikoimista löytyy mallit niin HFC- kuin R744 -kylmäaineille.

OMINAISUUDET

- Soft- ja 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-jäähdytys/pakastusmallien lattia on varustettu luistamattomasta ruostumattomasta teräksestä.
- Sähkönsyöttö 230 V / 50 Hz

LISÄVARUSTEET

- PORKKA BLUE -yhdistetty desinfiointilaitte ja valaisin höyrystimen desinfiointiin
- Ajoluiska vaunukäyttöön

ERILLISKONEELLISET R744 –MALLIT (CO2)

- Lisävarusteena saatavana elektroninen Carel-paisuntaventtiili apulaitteineen.



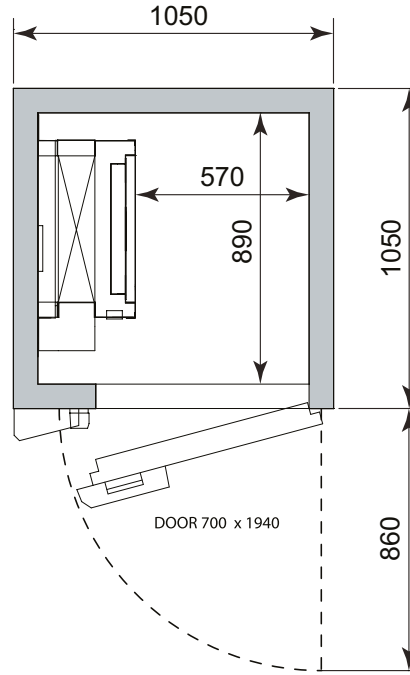
BC/BF 990 SMH

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

Pikajäähdytys- ja pikapakastushuoneet



		BC JA BC/BF -HUONEET			
		BC 960	BC 990	BC/BF 960	BC/BF 990
HINTA CC R744					
HINTA CC R744 CAREL *****					
HINTA CC R452A					
Kylmätehontarve höyrystyslämpötilalla -15 °C *****	kW	7	10	7	10
Kylmätehontarve höyrystyslämpötilalla -30 °C *****	kW	2,6	3,7	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
Pikajäähdytyskapasiteetti 90 min.**	kg	40	60	40	60
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-astioita ja 50 mm paksuudelta vettä avonaisissa astioissa, joka jäähtyy +70:stä +3 asteeseen määritetyn ajanjakson aikana.
- ** Pikajäähdytysominaisuudet on laskettu Englantilaisen DHSS-ohjeen mukaisesti käyttämällä 65 mm syviä GN 1/1-astioita ja 40 mm paksua tuotetta avonaisissa astioissa, joka jäähtyy +70:stä +3 asteeseen määritetyn ajanjakson aikana. Tuote on 87,7% vettä, 11,5% perunamuusijauhoa ja 0,8% suolaa.
- *** Pikapakastusominaisuudet on laskettu käyttämällä 65 mm syviä GN 1/1 -astioita 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 (max. 60 bar)
- ***** Keskuskoneen mitoituksessa tulee huomioida molemmat kylmätehontarve olosuhdepisteet

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 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 erilliskoneliitännävälmiinä. Laitteet vaativat viemäroinnin sulatusvedelle. Valikoimista löytyy mallit niin HFC- kuin R744 kylmäaineille.

OMINAISUUDET

- Soft- ja 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-jäähdytys/pakastusmallien lattia on varustettu luistamattomasta ruostumattomasta teräksestä.
- Led-valo
- Sähkönsyöttö 230 V / 50 Hz



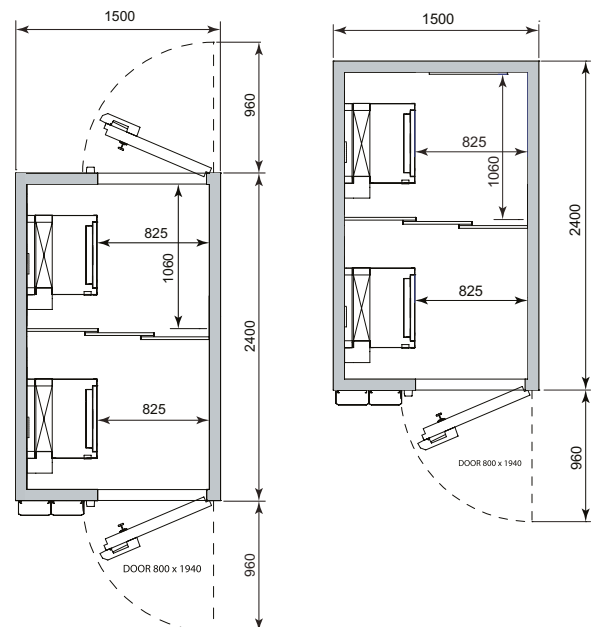
BC/BF 48-200 SMH

LISÄVARUSTEET

- PORKKA BLUE -yhdistetty desinfiointilaitte ja valaisin höyrytimen desinfiointiin
- Ajoluiska vaunukäyttöön

ERILLISKONEELLISET R744 –MALLIT (CO2)

- Lisävarusteena saatavana elektroninen Carel-paisuntaventtiili apulaitteineen

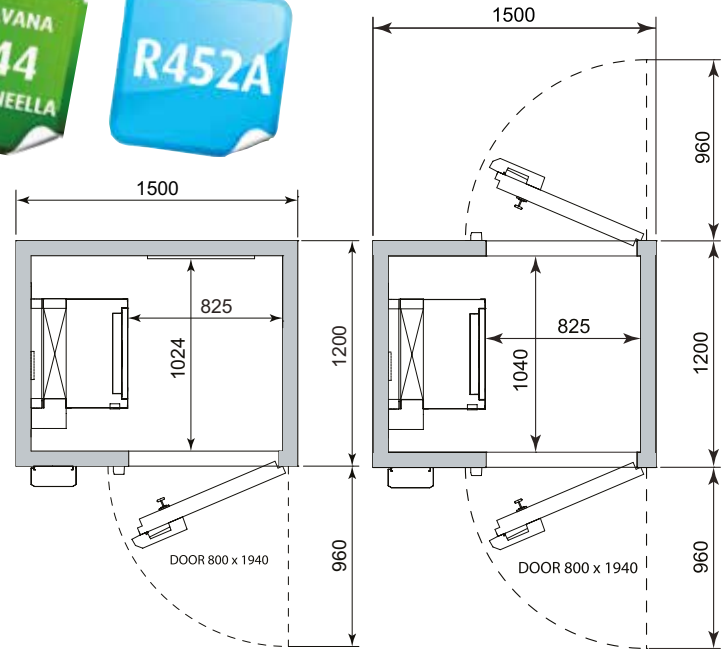


HOTEL, RESTAURANT & CATERING

Pikajäähdytys- ja pikapakastushuoneet



BC/BF 24-100 SMH



		BC JA BC/BF -HUONEET			
		BC 24-100	BC 48-200	BC/BF 24-100	BC/BF 48-200
HINTA CC R744, 1-ovinen					
HINTA CC R744, 2-ovinen					
HINTA CC R744 CAREL, 1-ovinen *****					
HINTA CC R744 CAREL, 2-ovinen *****					
HINTA CC R452A, 1-ovinen					
HINTA CC R452A, 2-ovinen					
Kylmätehontarve höyrystyslämpötilalla -15 °C *****	kW	10	2 x 10	10	2 x 10
Kylmätehontarve höyrystyslämpötilalla -30 °C *****	kW	3,7	2 x 3,7	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 90 min.*	kg	100	2 x 100	100	2 x 100
Pikajäähdytyskapasiteetti 90 min.**	kg	70	2 x 70	70	2 x 70
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 -astioita ja 50 mm paksuudelta vettä avonaisissa astioissa, joka jäähtyy +70:stä +3 asteeseen määritetyn ajanjakson aikana.

** Pikajäähdytysominaisuudet on laskettu Englantilaisen DHSS-ohjeen mukaisesti käyttämällä 65 mm syviä GN 1/1 -astioita ja 40 mm paksua tuotetta avonaisissa astioissa, joka jäähtyy +70:stä +3 asteeseen määritetyn ajanjakson aikana. Tuote on 87,7% vettä, 11,5% perunamuusijauhoa ja 0,8% suolaa.

*** Pikapakastusominaisuudet on laskettu käyttämällä 65 mm syviä GN 1/1 -astioita 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 (max. 60 bar)

***** Keskuskoneen mitoituksessa tulee huomioida molemmat kylmätehontarve olosuhdepisteet

Huom!

Kilomäärät ovat ohjeelliset ja lopullinen jäähdettävä kilomäärä on riippuvainen jäähdettävän aineen aineominaisuuksista sekä ainepaksuudesta astiassa.

BC- ja BC/BF-huoneisiin kytkettävän kylmäkoneen höyrystyslämpötila tulee olla säädettävissä +5°C ja -35°C välillä kelluvasti jäähdetyksen 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 jäähdettävään 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 tehoporras mitoittaa siten, että jäähditys toimii pienemmälläkin tehontarpeella.

BC ja BC/BF-huoneiden tehdasasenteiset lisätarvikkeet

NUMERO	LISÄTARVIKE	
APM11102	PORKKA BLUE -YHDISTETTY DESINFIOINTILAITE JA VALAISIN HÖYRYSTIMEN DESINFIOINTIIN HUONETOIMITUKSEN YHTEYDESSÄ (BC, BC/BF 24-100)	
APC15200	PORKKA BLUE -YHDISTETTY DESINFIOINTILAITE JA VALAISIN HÖYRYSTIMEN DESINFIOINTIIN, ERILLISTOIMITUS (BC, BC/BF 24-100)	
APC15201	PORKKA BLUE -YHDISTETTY DESINFIOINTILAITE JA KAKSI VALAISINTA HÖYRYSTIMEN DESINFIOINTIIN HUONETOIMITUKSEN YHTEYDESSÄ (BC, BC/BF 48-200)	
APC15202	PORKKA BLUE -YHDISTETTY DESINFIOINTILAITE JA KAKSI VALAISINTA HÖYRYSTIMEN DESINFIOINTIIN, ERILLISTOIMITUS (BC, BC/BF 48-200)	
VH3136	AJOLUISKA, LIUKUESTEPINNOTETTU - LEVEYS 800/900 MM, KORKEUS 80 MM	



PORKKA BLUE -YHDISTETTY DESINFIOINTILAITE JA VALAISIN

PORKKA

Porkka Finland Oy on kansainvälisesti tunnettu ammattikylmälaitteiden sekä kylmä- ja puhdistilaratkaisujen toimittaja. Keskeisiä kohdealueita ovat hotellit ja ravintolat, elintarviketeollisuus, vähittäiskauppa, terveydenhuolto ja tutkimus sekä meriteollisuuden ammattikeittiöt. Porkka Finland on osa suomalaista Festivo-Porkka Group -konsernia.

Porkan menestys perustuu vuosikymmenten kokemukseen, asiakaskeskeiseen suunnitteluun ja jatkuvaan tuotekehitykseen. Porkka-tuotteet ovat tunnettuja niiden hyvästä laadusta, pitkästä elinkaaresta, energiatehokkuudesta sekä kestävästä ympäristöajattelusta. Porkka-tuotteissa käytetyt materiaalit ovat mahdollisimman ympäristöystävällisiä ja kierrätettäviä. Tuotteiden kierrätysaste on tuoteryhmästä riippuen jopa 80 %.



Porkan tuotteet suunnitellaan ja valmistetaan kansainvälisiä laatu- ja ympäristöstandardeja sekä muita määräyksiä noudattaen. Porkan johtamisjärjestelmä on sertifioitu standardien ISO 9001:2015 ja ISO 14001:2015 mukaisesti.

Pidätämme oikeuden muutoksiin ilman erillistä ilmoitusta.

PORKKA FINLAND OY
Ravitie 3, FI-15860 HOLLOLA
sales@porkka.com, www.porkka.com
Tel. +358 (0)10 201 9200

PORKKA UK & IRELAND
Unit 1, Mare Lane Business Park,
Howe Lane, Binfield, RG42 5QA
sales@porkka.co.uk, www.porkka.co.uk
Tel. +44 1923 233675

COLIA SCANDINAVIA AB
Industrigatan 21, SE-61933 Trosa
info@colia.se, www.colia.se
Tel. +46 (0)156 348 40

COLIA AS NORWAY
Ringeriksveien 16, NO 3414 Lierstranda
post@colia.no, www.colia.no
Tel. +47 66 98 77 77