

PORKKA

HOTELLIT, RAVINTOLAT & CATERING

Pikajäähdytys-/
pikapakastuskaapit

Esite 2025

Inventus BC/BF-pikajäähdytys-/pikapakastuskaapit



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 lankaritulähyllysten kippaamisen hyllyä osittain ulos vedettäessä.

3 Parempaa hygieniaa ja turvallisuutta

Kaapin rakenteiden ansiosta saavutetaan korkea hygienia- ja turvallisuustaso, ehkäistään lian kertymistä ja puhdistaminen on mahdollisimman helppoa. Lisävarusteena saatava hygieniaa parantavalla pinnoitteella mikrobisuojaattu ohjausyksikön näppäimistö ja oven kahvatarra 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. Energiatavalliset ratkaisut.

6 Ammattimaisuus kaikessa

Vuosikymmenten osaaminen ja kokemus käytettävissänne.

Inventus BC/BF

Pikajäähdytys-/pikapakastuskaapit



Inventus BC/BF 7



Inventus BC/BF 8

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



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

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 säästäen. 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 soveltuva 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 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 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
- 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
- Ovikytkin Ovi auki -hälytykselle
- Ulkopinta on näkyviltä osiltaan ruostumatonta teräslevyä, sisäpinta on ruostumatonta teräslevyä
- Muottiin 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 kannakejohdeet 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

LISÄTOIMINNALLISUUDET JA -VARUSTEET

- Hygieniaa parantava pinnoite ohjainpaneelin ja kahvan pintojen suojaamiseksi mikrobeilta
- Keskuskoneliitäntävalmius myös R744-järjestelmiin
- Ruostumaton teräspaneeliyhlylly
- 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

- Lisävarusteena saatavana elektroninen Carel-paisuntaventtiili apulaitteinen.



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

		JÄÄHDYTYKSI-/PIKAPAKASTUSKAAPIT	
INVENTUS		BC/BF 7	BC/BF 8
OMAKONEELLINEN R452A			
Pikajäähdytyskapasiteetti*	kg/90min	30	30
Pikapakastuskapasiteetti**	kg/2,5h	25	25
Sisäosat, GN-mitotitus	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
Höyrystymislämpötila, BC/BF	°C	-15/-30	-15/-30
Sähkötehon tarve	W	850	850
Äänenpainetaso (1m)	dB(A)	-	-
Sulatustapa:		Sähköinen	Sähköinen
ERILLISKONEELLINEN R452A			
ERILLISKONEELLINEN R744 CAREL ***			

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

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

*** Carel-versio sisältää Carel-ohjaimen, paisunta- ja solenoidiventtiilin tehtaalla asennettuna (max. 80 bar).

Huom!

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

Nestelauhdutteiset pikajäähdytys-/pikapakastuskaapit - Inventus BC/BF WHE

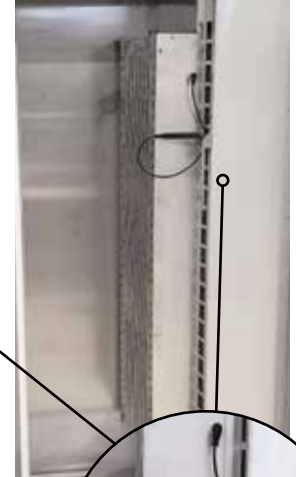
ERILAIISIIN KÄYTTÖYMPÄRISTÖIHIN

Ammattikeittiöissä ja leipomoissa on erilaisia haasteita verrattuna kaupan kylmlaitteisiin. Esimerkiksi suurkeittiön käyttöympäristön korkeampi lämpötila vaatii kylmlaitteen komponenteilta ja eristeiltä enemmän suorituskykyä ja mahdollisuutta johtaa jäähdytyksessä syntyneet lämpö 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.



Inventus BC/BF 8

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

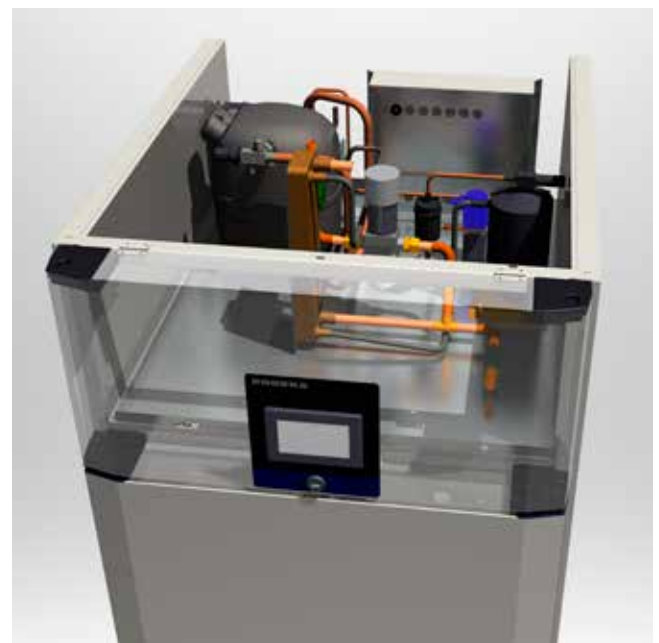
PIKAJÄÄHDYTYKSEN JA -PAKASTEKAAPIT ERILAIISIIN TARPEISIIN

Nestelauhdutteisia Inventus BC/BF WHE-kaappeja löytyy kahta eri kokoluokkaa; Inventus BC/BF 7 WHE ja BC/BF 8 WHE

WHE -VESILIITÄNNÄT JA JÄRJESTELMÄN TYHJENNYSVENTTIILI

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

Vesiventtiili säätää automaattisesti virtausta nestelauhduttimen läpi lauhdutustarpeen mukaan ja optimoi laitteen suorituskyvyn mahdollisimman energiatehokkaaksi.



OMINAISUUDET

- Ohjauksyksikkö, 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
- USB-liitäntä 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
- Muottiin valettu ympäristöystävällinen HFC-vapaa polyuretaanieristys
- BC/BF 7 ja BC/BF 8 on mitoitettu GN 1/1 -astioille. BC/BF 7:ssä astia leveysuuntaisesti. 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

LISÄTOIMINNALLISUUDET JA -VARUSTEET

- Hygieniata parantava pinnoite ohjainpaneelin ja kahvan pintojen suojaamiseksi mikrobeilta
- Ruostumaton teräspaneelihylly
- Lyhyet jalat pitkien jalkojen tilalle, säätövara 70 mm - 105 mm
- Elektroninen lukitusjärjestelmä
- Sulatusveden haihdutus viemäroinnin tilalle
- Jalkapoljin



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

		JÄÄHDYTYS-/PIKAPAKASTUSKAAPIT	
INVENTUS		BC/BF 7 WHE	BC/BF 8 WHE
Pikajäähdytyskapasiteetti*	kg/90min	30	30
Pikapakastuskapasiteetti**	kg/2,5h	25	25
Sisäosat, GN-mitointu	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
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

* 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!

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

Inventus BC/BF -kaappien tehdasasenteiset lisätarvikkeet

NUMERO	LISÄTARVIKE	
APC12100	TTL-ADAPTERI	
API20099	GN 1/1 RUOSTUMATON TERÄSPANEELIHYLLY BC/BF	
APF13200	LYHYET JALAT PITKIEN JALKOJEN TILALLE, SÄÄTÖVARA 70 MM - 105 MM, 4 KPL	
APF12400	JALKAPOLJIN	
APF16500	HAIHDUTUSALLAS SÄHKÖVASTUKSELLA	
APF19045	HYGIENIAA PARANTAVALLA PINNOITTEELLA MIKROBISUOJATTU OHJAUSYKSIKÖN NÄPPÄIMISTÖ JA OVEN KAHVA	



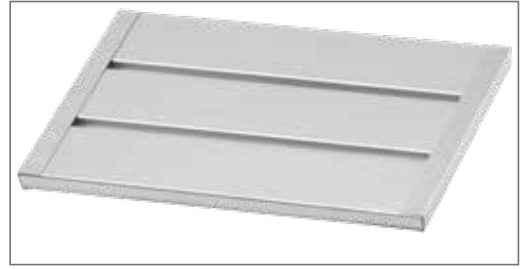
LYHYET JALAT



JALKAPOLJIN



HAIHDUTUSALLAS
SÄHKÖVASTUKSELLA



GN 1/1 RUOSTUMATON TERÄSPANEELIHYLLY



Inventus BC/BF 8

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