

Esite 2025

Inventus DC-jäähdytys- ja DF-pakastuskaapit



Sisällysluettelo

Hyötyjä ja ominaisuuksia	5
Inventus jäähdytys- ja pakastuskaapit DC ja DF.....	6
Inventus DC ja DF tekniset tiedot ja hinnat	9
Inventus nestelauhdutteiset jäähdytys- ja pakastuskaapit DC WHE ja DF WHE	10
Inventus DC WHE ja DF WHE tekniset tiedot ja hinnat	11
Inventus DC- ja DF-kaappien tehdasasenteiset lisätarvikkeet	12

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 mikrobisuojaus ohjauksikönnäppäimistö 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

Vuosisikymmenten osaaminen ja kokemus käytettävissä.

Inventus DC ja DF

Jäähdytys- ja pakastuskaapit



Inventus DC6

Inventus DC8

Inventus DF6

Inventus DF8

JÄÄHDYTYKSEN JA PAKASTUKSEN HALLINTAA

Tuoteohjelmaan kuuluu DC-jäähdytyskaapit ja DF-pakastuskaapit sekä erilaiset lisätoiminnallisuudet ja -varusteet. Inventus DC ja DF soveltuu ammattikeittiöihin, leipomoihin, kahviloihin ja vastaaviin kohteisiin. Jäähdytyksen ja pakastuksen lisäksi laitteita voi käyttää normaaliin kylmäsäilytykseen.

ERILAIISIIN KÄYTTÖYMPÄRISTÖIHIN

Ammattikeittiöissä ja leipomoissa on erilaisia haasteita verrattuna kaupan kylmälaitteisiin. Esimerkiksi suurkeittiön käyttöympäristön korkeampi lämpötila vaatii kylmälaitteen komponenteilta ja eristeiltä enemmän suorituskykyä. Tuoteohjelmasta löytyvät ratkaisut tarpeeseen kuin tarpeeseen.

JÄÄHDYTYS- JA PAKASTUSKALUSTEET ERILAIISIIN TARPEISIIN

Jäähdytys- ja pakastuskaappeja löytyy kahta eri kokoluokkaa, Inventus DC6 ja DC8 ja DF6 sekä DF8. Malleissa DC8 ja DF8 voidaan käyttää GN 2/1 -mittaisia leveysuuntaisia lankaritilähyllyjä, lankakoreja ja GN-astioita. Pienempiin Inventus DC6 ja DF6 -malleihin sopivat 400x600 kokoiset lankaritilähyllyt. Inventus-kylmäkalusteissa hyödynnetään korkealuokkaista ruostumatonta terästä.

KATTAVAT LISÄTOIMINNALLISUUDET JA -VARUSTEET

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



Tehokas ja tuottava



Hyvinvoiva ja
ympäristötietoinen



Innovatiivinen ja
nykyaikainen



Tulevaisuuden-
kestävä



Suuri, helppolukuinen ja
-käyttöinen digitaalinen
ohjaus- ja näyttöpaneeli.
DC-malleissa on lisäksi
jäähdytyksen ajastinkello.



Uraan painettu
magneettitiiviste on
vaihdeavissa ilman
työkaluja.



Yhtenäiset pyöreäreunaiset
hyllyjohteet on helppo
puhdistaa.



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



Inventus DC8

Jäähdytys- ja pakastuskaapit – Inventus DC ja DF

OMINAISUUDET

- Ohjausyksikkö, jossa on selkeä numeronäyttö lämpötilalle ja muille toiminnoille
- Näppäinlukitus
- Jäähdytyksen ajastinkello (vain DC-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
- Muotittu valettu ympäristöstävällinen HFC-vapaa polyuretaanieristys
- Kippaamattomat johteet
- DC8 ja DF8 on mitoitettu GN 2/1 -astioille. DC8 ja DF8:ssa astia on leveyssuuntaisesti
- Neljä ruostumatonta lankaritilähyllyä, jotka ovat säädettävissä 56 mm:n välein
- Lukittava ovi, ilman työkaluja vaihdettava magneettitiiviste ja kestävä jousisaranat, joiden ansiosta ovi pysyy auki 90 asteen kulmassa
- 25% entistä tehokkaampi ja energiaa säästävä jäähdytysjärjestelmä R290 kylmäaineella
- CC CO2 -malliin lisävarusteena elektroninen Carel-paisuntaventtiili apulaitteineen, vakioitoimitus ilman.
- Ruostumattomat teräsjalat, säätövara 130 mm - 205 mm
- Sulatusveden haihdutus vakiona, keskuskoneellisiin viemärointi lisävarusteena
- Sähkönsyöttö 230 V / 50 Hz

LISÄTOIMINNALLISUUDET JA -VARUSTEET

- Hygieniaa parantavalla pinnoitteella mikrobisuojaattu ohjausyksikön näppäimistö ja oven kahva
- Liitettävissä etäjärjestelmään lisävarusteena saatavan TTL-adapterin kautta
- Elektroninen iLOQ-lukitusjärjestelmä
- Keskuskoneliitäntävalmius myös R744-järjestelmiin
- Kuumakaasusulatus DC-malleihin
- Ruostumaton teräspaneelilyhy
- Ruostumaton korihylly (saatavilla malleihin DC8 ja DF8)
- Pyörät jalkojen tilalle, kaksi lukittavaa pyörää, EI CC-malleihin
- Lyhyet jalat pitkien jalkojen tilalle, säätövara 70 mm - 105 mm
- Jalkapoljin

JÄÄHDYTYS (DC)

Kaappien jäähdytysteho on Suomessa 1.2.2009 voimaan tulleen asetuksen mukaisesti:

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

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

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

PAKASTUS (DF)

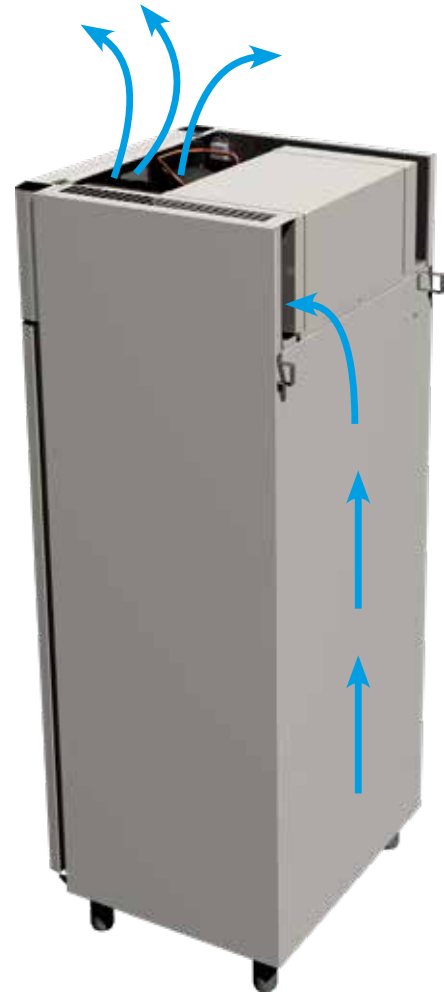
Pakastusmäärä ja -aika (kg / 24h):

DF6: +0°C...-18°C 60 kg

DF8: +0°C...-18°C 80 kg

Huom!

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



DC ja DF lauhduttimen ilmankierto



Inventus DC8

INVENTUS		JÄÄHDYTYSKAAPIT		PAKASTUSKAAPIT	
		DC6	DC8	DF6	DF8
Tilavuus, brutto	L	421	619	421	619
Tilavuus, netto	L	324	474	324	474
Nämä laitteet on tarkoitettu käytettäväksi jäähdytys- tai pakastustoiminnon aikana enintään 30 °C:n ympäristölämpötilassa (säilytysjakson aikana enintään 40 °C:n ympäristölämpötilassa).					
Ulkoleveys	mm	600	850	600	850
Ulkosyvyys	mm	785	785	785	785
Ulkokorkeus/vakiojalat	mm	2100	2100	2100	2100
Ulkokorkeus/matalat jalat	mm	2050	2050	2050	2050
Ulkokorkeus/pyörät	mm	2080	2080	2080	2080
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
Plug-in -malli:					
Paino, brutto	kg	135	160	135	160
Paino, netto	kg	126	150	126	150
Nimellisteho	W	740	920	660	860
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
Sulatustapa		Luonnollinen	Luonnollinen	Kuumakaasu	Kuumakaasu
(DC kuumakaasusulatus on lisävaruste)		(kuumakaasu)	(kuumakaasu)		
KESKUSKONELIITETTÄVÄ MALLI R452A, R744 (C02)		DC6 CC	DC8 CC	DF6 CC	DF8 CC
R452A					
R744 CAREL *					
Paino, brutto	kg	119	134	119	134
Paino, netto	kg	110	125	110	125
Jäähdytystehon tarve	W	900	1100	600	800
Höyrystyslämpötila	C	-15	-15	-30	-30
Suurin sallittu käyttöpaine PS R452A/R744	Bar	34/80	34/80	34/80	34/80
Nimellisteho	W	440	490	440	490
Jännite / taajuus	V/Hz	230/50-60	230/50-60	230/50-60	230/50-60
Sulatustapa		Sähköinen	Sähköinen	Sähköinen	Sähköinen

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

Nestelauhdutteiset jäähdytys- ja pakastuskaapit – Inventus DC WHE ja DF WHE

ERILAIISIIN 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

OMINAISUUDET

- Ohjausyksikkö, jossa on selkeä numeronäyttö lämpötilalle ja muille toiminnoille
- Näppäinlukitus
- Jäähdytyksen ajastinkello (vain DC-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
- Muotiin valettu ympäristöystävällinen HFC-vapaa polyuretaanieristys
- Kippaamattomat johteet
- DC8 WHE ja DF8 WHE on mitoitettu GN 2/1 -astioille. DC8 ja DF8:ssa astia on leveysuuntaisesti
- Neljä ruostumatonta lankaritilähyllyä, 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

laitteiston parhaan mahdollisen toiminnan. Inventus WHE-sarja on erinomainen ratkaisu myös myymälä- ja kahvilaympäristöissä. Tuoteohjelmasta löytyvät ratkaisut tarpeeseen kuin tarpeeseen.

JÄÄHDYTYKSI- JA PAKASTEKAAPIT ERILAIISIIN TARPEISIIN

Nestelauhdutteisia Inventus WHE-kylmäkaappeja löytyy kahta eri kokoluokkaa; Inventus DC6 WHE ja DC8 WHE Pakastekaapeissa on saatavilla vastaavasti Inventus WHE-mallit DF6 WHE ja DF8 WHE



Inventus DC8 WHE

LISÄTOIMINNALLISUUDET JA -VARUSTEET

- hygieniaa parantavalla pinnoitteella mikrobisuojattu ohjausyksikön näppäimistö ja oven kahva
- Liitettävissä etäjärjestelmään lisävarusteena saatavan TTL-adapterin kautta
- Elektroninen iLOQ-lukitusjärjestelmä
- Kuumakaasusulatus DC-malleihin
- Ruostumaton teräspaneelihylly
- Ruostumaton korihylly (saatavilla malleihin DC8 ja DF8)
- LED-valo
- Lyhyet jalat pitkien jalkojen tilalle, säätövara 70 mm - 105 mm
- Jalkapoljin

INVENTUS		JÄÄHDYTYSKAAPIT		PAKASTUSKAAPIT	
		DC6 WHE	DC8 WHE	DF6 WHE	DF8 WHE
Tilavuus, brutto	L	421	619	421	619
Tilavuus, netto	L	324	474	324	474
Nämä laitteet on tarkoitettu käytettäväksi jäähditys- tai pakastustoiminnon aikana enintään 40 °C:n ympäristölämpötilassa.					
Ulkoleveys	mm	600	850	600	850
Ulkosyvyys	mm	785	785	785	785
Ulkokorkeus/vakiojalat	mm	2100	2100	2100	2100
Ulkokorkeus/matalat jalat	mm	2050	2050	2050	2050
Ulkokorkeus/pyörät	mm	2080	2080	2080	2080
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...+40	+10...+40	+10...+40	+10...+40
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	W	740	920	660	860
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
Sulatustapa		Luonnollinen	Luonnollinen	Kuumakaasu	Kuumakaasu
(DC kuumakaasusulatus on lisävaruste)		(kuumakaasu)	(kuumakaasu)		



WHE -VESILIITÄNNÄT JA JÄRJESTELMÄN TYHJENNYSVENTTIILI

Inventus WHE-järjestelmä johtaa jäähdityksessä syntyneen lämmön laitteesta pois hyötykäyttöön.

WHE-järjestelmässä on tehdasasenteinen nestelauhdutin (levylämmönsiirrin), vesiventtiili ja 3/4" putkiliittimet. Valmistaja on esisäätänyt vesiventtiiliin mutta sitä voi tarvittaessa hienosäätää kohteessa. Järjestelmän saa tyhjennettyä nesteestä esimerkiksi huollon yhteydessä.

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

Inventus DC- ja DF-kaappien tehdasasenteiset lisätarvikkeet

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
API10105	RUOSTUMATON LANKARITILÄHYLLY 8
APF10970	RUOSTUMATON KORIHYLLY (SAATAVILLA MALLEIHIN DC8 JA DF8)
APF13800	PYÖRÄT JALKOJEN TILALLE, KAKSI LUKITTAVAA PYÖRÄÄ (EI CC- JA WHE-MALLEIHIN)
APF13200	LYHYET JALAT PITKIEN JALKOJEN TILALLE, SÄÄTÖVARA 70 MM - 105 MM
APF12400	JALKAPOLJIN
APF19045	HYGIENIAA PARANTAVALLA PINNOITTEELLA MIKROBISUOJATTU OHJAUSYKSIKÖN NÄPPÄIMISTÖ JA OVEN KAHVA
API10500	LED-VALO LIIKETUNNISTIMELLA



iLOQ S10



RUOSTUMATON TERÄSPANEELIHYLLY



RUOSTUMATON KORIHYLLY



PYÖRÄT



LYHYET JALAT

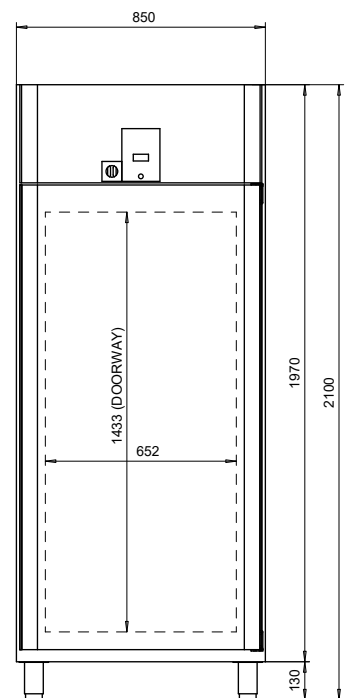
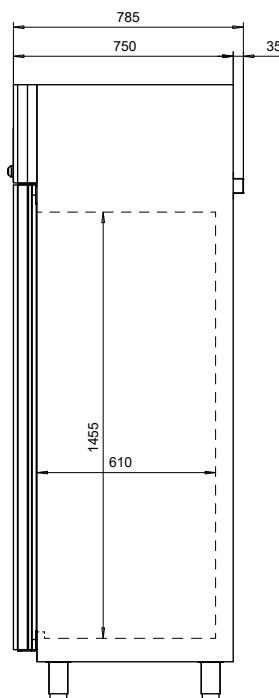
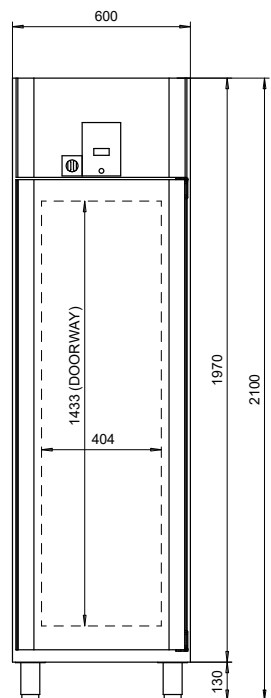
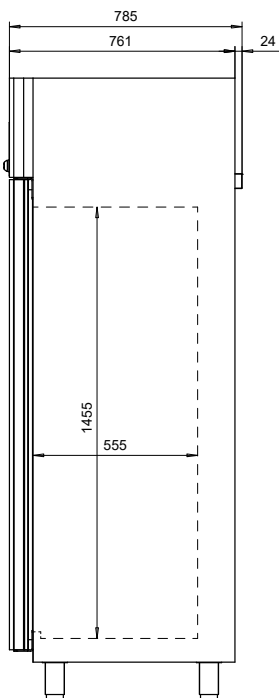


JALKAPOLJIN

Inventus DC- ja DF-kaappien päämitat

INVENTUS DC JA DF 6

INVENTUS DC JA DF 8



EF1114_DCD6

EF1115_DCD8



Inventus DC8

PORKKA

Porkka Finland Oy on kansainvälisesti tunnettu ammattikylmälaitteiden sekä kylmä- ja puhdistuslaitteiden 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