

Esite 2026

BC pikajäähdytyshuoneet, BC/BF pikapakastushuoneet

SUOMI



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 erilliskoneliitintävalmiina. 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.



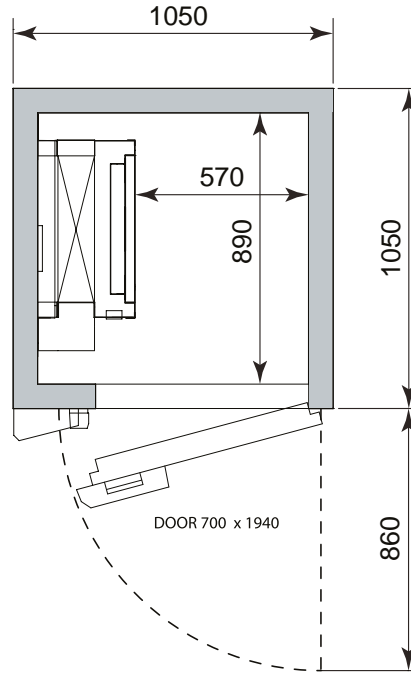
BC/BF 990 SMH

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.

HOTELLIT, RAVINTOLAT & CATERING

Pikajäähdytys- ja pikapakastushuoneet



		BC JA BC/BF -HUONEET			
		BC 960	BC 990	BC/BF 960	BC/BF 990
CC R452A					
CC R744					
CC R744 CAREL *****					
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 olosuhteet

Huom!

Kilomäärät ovat ohjeelliset ja lopullinen jäähdytettävä määrä 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 tehoporrasustoimittaa 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 viemäröinnin 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

LISÄVARUSTEET

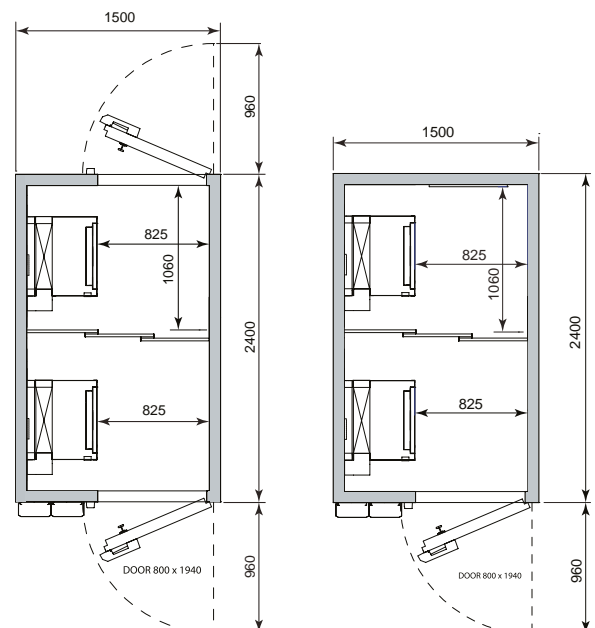
- PORKKA BLUE -yhdistetty desinfiointilaitte ja valaisin höyrytimen desinfiointiin
- Ajoluiska vaunukäyttöön

ERILLISKONEELLISET R744 -MALLIT (CO2)

- Lisävarusteena saatavana elektroninen Carel-paisuntaventtiili apulaitteineen



BC/BF 48-200 SMH

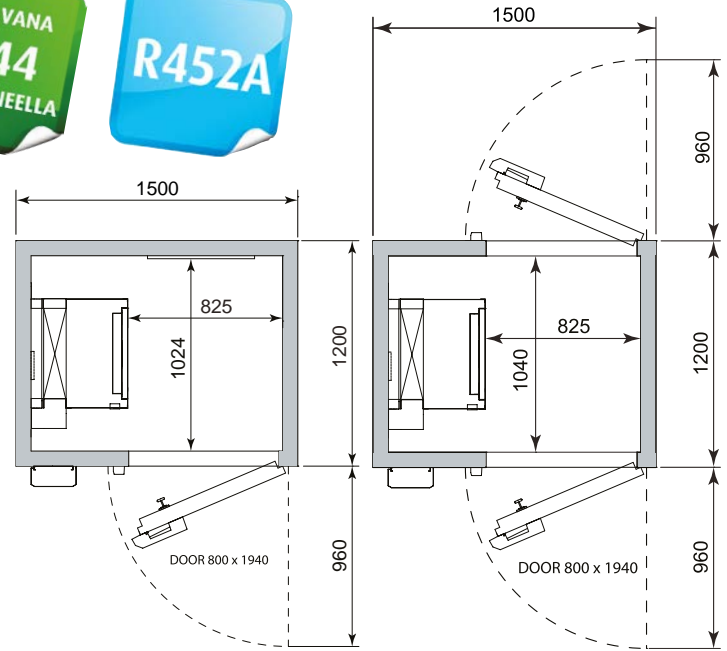


HOTELLIT, RAVINTOLAT & CATERING

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 R452A, 1-ovinen					
HINTA CC R452A, 2-ovinen					
HINTA CC R744, 1-ovinen					
HINTA CC R744, 2-ovinen					
HINTA CC R744 CAREL, 1-ovinen *****					
HINTA CC R744 CAREL, 2-ovinen *****					
Kylmätehonarve höyrystyslämpötilalla -15 °C *****	kW	10	2 x 10	10	2 x 10
Kylmätehonarve 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 kylmätehonarve 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 kompressorin (kelluva höyrystyslämpötila). Mikäli käytetään rinnankytkettyä kompressorikoneistoa, tulee koneisto varustaa erillisellä kiinteänopeuksella 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 tehoporras mitoittaa siten, että jäähdytys toimii pienemmälläkin tehontarpeella.

BC ja BC/BF-huoneiden tehdasasenteiset lisävarusteet

NUMERO	LISÄTARVIKE
APM11101	LED-VALO
VH3136	AJOLUISKA, LIUKUESTEPINNOTTETTU - LEVEYS 800/900 MM, KORKEUS 80 MM



LED-VALO



AJOLUISKA

Myynti- ja toimitusehdot

1. HINNAT

Hinnat ovat ilman arvonlisäveroa. Pidätämme itsellämme oikeuden hintojen muutoksiin, mikäli valtiolta veroja, valuut-takursseja tai muita maksuja muuttamalla vaikuttaa hinnanmääräytymisperusteisiin tai kustannusten noustessa meistä riippumattomista syistä. Toimitusehto on FCA Ylöjärvi, vapaasti tehtaallamme tai sopimuksen mukaan. Vakiopakkaus sisältyy hintoihin. Tarjoamme haluttaessa rahdin erikseen hinnoiteltuna. Hinnat eivät sisällä jätehuollon järjestelyistä eivätkä jätteen hyö-dyntämisestä aiheutuvia kustannuksia. Lain mukaan ammattikäytössä olevasta SER - jätteestä vastaa jätteen haltija.

2. TUOTTEIDEN OMINAISUUDET

Esitteissä määritellyt tuotteiden ulkonäköä, rakennetta tai teknisiä ominaisuuksia koskevat tiedot ovat myyjää sitovia vain erikseen vahvistettaessa. Jatkuvan tuotekehityksen vuoksi pidätämme oikeuden tuotemuutoksiin.

3. TILAUKSIA KOSKEVAT MUUTOKSET JA PERUUTUKSET

Ostajan on viipymättä kirjallisesti ilmoitettava mahdollisista muutoksista ja peruutuksista. Muutokset tai peruutukset on tehtävä 10 työpäivää ennen vahvistettua toimitusaikaa. Lisävarusteltujen tuotteiden tilausten muuttamisesta tai peruuttamisesta on aina sovittava erikseen. Myyjällä on oikeus laskuttaa ostajalta, myöhemmin kuin kun 10 työpäivää, peruutetun tai muutetun tuotteen senhetkisen valmiusasteen mukainen arvo.

Muutetun tilauksen uusi toimitusaika lasketaan alkavaksi muutospäivästä, ellei muuta sovita. Tilaaja voi muuttaa toimitusaikaa vähintään 10 työpäivää ennen vahvistettua toimitusaikaa, tämän jälkeen tehtyä toimitusajan muutosta ei huomioida vaan tilaaja osoittaa tarvittaessa muun kuin tilauksessa olevan toimitusosoitteen omalla kustan-nuksellaan.

4. PALAUTUKSET

Myyjä ei ota vastaan palautuksia ilman erillistä sopimusta. Tavaraa koskevat huomautukset on tehtävä kahdeksan päivän kuluessa vastaanottamisesta. Palautuksesta on aina etukäteen sovittava edustajamme kanssa. Vakiotuotteiden palautuksesta, joka ei johdu myyjän virheestä, hyvitetään enintään 80 %. Rahtia ei hyvitä. Palautusrahdin maksaa aina asiakas/tilaaja tai se laskutetaan erikseen. Palautusoikeus koskee vain vakiomyyntiohjelmaan kuuluvia, lisävarusteettomia tuotteita, jotka ovat käyttämättömiä, vahingoittumattomia ja alkuperäisissä pakkauksissaan.

5. VAKUUTUKSET

Tilaaja vastaa tavarankuljetuksesta ja kuljetusvakuutuksesta.

6. TAKUUT

Takuuaika Suomessa on raaka-aine- ja valmistusvirheiden varalta kaksi (2) vuotta Suomen Kylmäliikkeiden liiton voimassa olevien sopimusehtojen (KYLA 21) mukaisesti. Takuu koskee Suomeen ensimmäiselle ostajalle myytyjä laitteita. Vientitoimituksissa takuu koskee vain varaosia toimitusehdolla vapaasti tehtaalla. Viennissä takuun pituus on yksi (1) vuosi ja kuusikymmentä (60) päivää siitä, kun tavarat ovat lähteneet tehtaalta.

Takuun voimassaolo edellyttää, että

- tuote on asennettu toimitettujen asennusohjeiden mukaisesti
- tuotetta käytetään ainoastaan sille suunniteltuun tarkoitukseen
- tuotetta on käytetty ja hoidettu toimitettujen ohjeiden mukaisesti
- huoltotyöt on tehnyt valtuutettu huoltoliike

Vian ilmettyä tulee välittömästi ottaa yhteyttä myyjään tai tehtaan valtuuttamaan huoltoliikkeeseen, joka päättää, miten huoltotyö suoritetaan. Vikailmoituksesta tulee käydä ilmi:

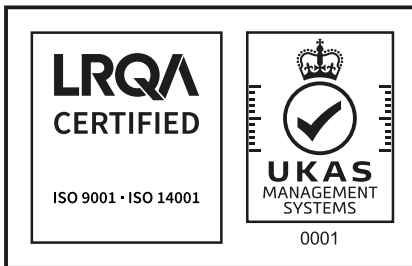
- tuotteen merkki, malli ja valmistusnumero
- vian laatu sekä olosuhteet, joissa se ilmenee
- myyjäliikkeen nimi
- tilauksen, lähetysluettelon tai ostolaskun numero, joiden avulla takuun voimassaolo voidaan todeta

7. MUUT EHDOT Kylmäalan toimitusehdot (KYLA 21).

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

Huurretie 13, FI-33470 YLOJÄRVI
sales@porkka.com, www.porkka.com
Tel. +358 (0)10 201 9200

CATERCALL LTD

Aztec House
Unit 8 Perrywood Business Park
Redhill, Surrey RH1 5DZ
porkkaenquiries@catercall.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