

PORKKA

HOTELLIT, RAVINTOLAT & CATERING

Jäähdytys- ja pakastuskaapit,
Pikajäähdytys- ja pikapakastuskaapit

Esite 2026

Inventus DC-jäähdytys ja DF-pakastuskaapit

Inventus BC/BF-pikajäähdytys- / pikapakastuskaapit

SUOMI



Sisällysluettelo

Hyötyjä ja ominaisuuksia	4
Inventus jäähdytys- ja pakastuskaapit DC ja DF.....	6
Inventus DC ja DF tekniset tiedot.....	9
Inventus nestelauhdutteiset jäähdytys- ja pakastuskaapit DC WHE ja DF WHE	10
Inventus DC WHE ja DF WHE tekniset tiedot	11
Inventus DC- ja DF-kaappien tehdasasenteiset lisätarvikkeet	12
Inventus DC6 ja DF6 - ruostumaton hylly / vetolaatikko GN-astioille	13
Inventus pikajäähdytys-/pakastuskaapit BC/BF.....	14
Inventus BC/BF tekniset tiedot.....	15
Inventus nestelauhdutteiset pikajäähdytys-/pakastuskaapit BC/BF WHE	16
Inventus BC/BF WHE tekniset tiedot.....	17
Inventus BC/BF-kaappien tehdasasenteiset lisätarvikkeet	18

Asiakas aina keskiössä



Asiakkaamme ovat meille sydämenasia. Autamme edistyksellisten kylmäsäilytys- ja eristeratkaisujemme avulla asiakkaitamme ja heidän liiketoimintojaan voimaan paremmin.

Ammattilaiselta toiselle

Jaamme eteenpäin asiakkaillemme sitä hyvää, jota vuosikymmenien kokemuksemme ja osaamispääomamme tuottaa. Edistyksellisyys tarkoittaa myös uuden oppimista ja uusia innovaatioita. Se on myös asenne, joka valitaan päivittäin. Olemme matkalla ja suuntamme on selvä. Haluamme kasvaa johtavaksi pohjoiseurooppalaiseksi kylmäratkaisujen toimittajaksi.

Meille kaiken keskiössä on asiakas ja hänen liiketoimintansa hyvinvointi – nyt ja tulevaisuudessa.

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

Vuosikymmenten 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



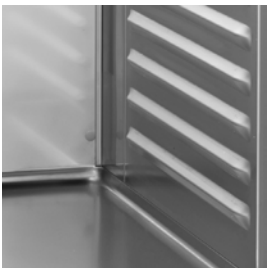
Suuri, helppolukuinen ja
-käyttöinen digitaalinen
ohjaus- ja näyttöpaneeli.
DC-malleissa on lisäksi
jäähdytyksen ajastinkello.



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 ympäristöystävällinen HFC-vapaa polyuretaanieristys
- Kippaamattomat johteet
- DC8 ja DF8 on mitoitettu GN 2/1 -astioille. DC8 ja DF8:ssa astia on leveyssuuntaisesti
- Neljä ruostumatonta lankariilähyllä, jotka ovat säädettävissä 56 mm:n välein
- Lukittava ovi, ilman työkaluja vaihdettava magneettiiviste 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 mikrobisuojattu ohjausyksikön näppäimistö ja oven kahva
- Liitettävissä etäjärjestelmään lisävarusteena saatavan TTL-adapterin kautta
- Elektroninen iLOQ-lukitusjärjestelmä
- Keskuskoneliitäntävalmius myös R744-järjestelmiin
- Kuumakaasusulatus DC-malleihin
- Ruostumaton teräspaneelilyhyllä
- Ruostumaton korihyllä (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.

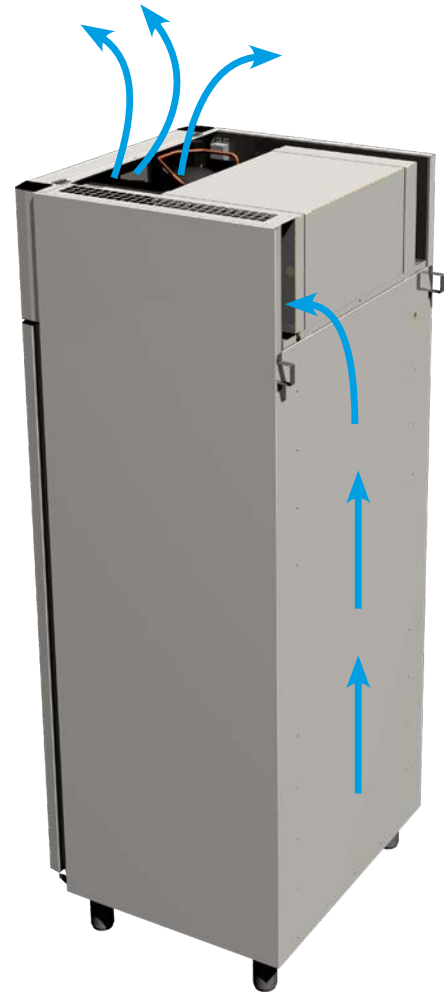
PAKASTUS (DF)

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

		JÄÄHDYTYSKAAPIT		PAKASTUSKAAPIT	
INVENTUS		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
Liitäntäjohtojen pituus	m	3	3	3	3
Kylmäaine, R290	g	150	150	150	150
Sulake, hidas	A	16	16	16	16
Jännite / taajuus		230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz
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
Höyrystymislämpötila	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		230 V / 50-60 Hz	230 V / 50-60 Hz	230 V / 50-60 Hz	230 V / 50-60 Hz
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

- Ohjauksyksikkö, 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
- Muottiin 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

LISÄTOIMINNALLISUUDET JA -VARUSTEET

- hygieniaa parantavalla pinnoitteella mikrobisuojuattu ohjauksyksikön näppäimistö ja oven kahva
- Liitettävissä etäjärjestelmään lisävarusteena saatavan TTL-adapterin kautta

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

JÄÄHDYTYS- JA PAKASTEKAAPIT ERILAIISIIN TARPEISIIN

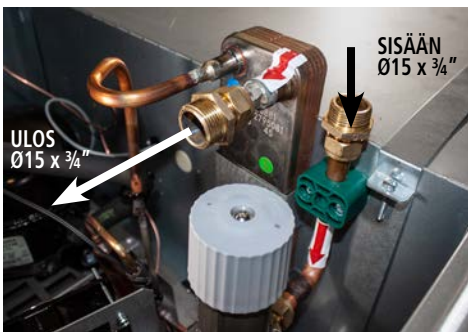
Nestelauhdutteisia Inventus WHE-kylmäkaappeja löytyy kahta eri kokoluokkaa; Inventus DC6 WHE ja DC8 WHE Pakastekaapeissa on saatavilla vastaavasti Inventus WHE-mallit DF6 WHE ja DF8 WHE



Inventus DC8 WHE

- Elektroninen iLOQ-lukitusjärjestelmä
- Kuumakaasusulatus DC-malleihin
- Ruostumaton teräspaneelihiilly
- Ruostumaton korihiilly (saatavilla malleihin DC8 ja DF8)
- Ruostumaton hylly/vetolaatikko GN-astioille (esim. GN-1/1, 1/2, 1/3 jne.) Inventus 6 kaapin säilytysalueelle. Maksimikuorma 40 kg / hylly/ vetolaatikko
- 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 jäädytys- 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		230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz
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 jäädytyksessä 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

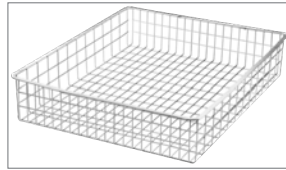
NUMERO	LISÄTARVIKE
APC12100	TTL-ADAPTERI
APF12010	iLOQ S10 ELEKTRONINEN LUKITUSJÄRJESTELMÄ + YKSI AVAIN
APM20605	S10 LISÄAVAIN
EF2980	KUUMAKAASUSULATUS DC-MALLEIHIN
APF10320	RUOSTUMATON TERÄSPANEELIHYLLY 6, 400 X 595 MM
APF10420	RUOSTUMATON TERÄSPANEELIHYLLY 8, 650 X 530 MM
API10103	RUOSTUMATON LANKARITILÄHYLLY 6
API10105	RUOSTUMATON LANKARITILÄHYLLY 8
APF10970	RUOSTUMATON KORIHYLLY (SAATAVILLA MALLEIHIN DC8 JA DF8)
API10135	RUOSTUMATON HYLLY / VETOLAATIKKO GN-1/1 ASTIOILLE (SÄILYTYSALUEELLE, EI SIS. ASTIOITA), INVENTUS 6
API10521	RUOSTUMATON VÄLIJAKAJA, HYLLY / VETOLAATIKKO, INVENTUS 6
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 OHJAUSYKSİKÖN NÄPPÄIMISTÖ JA OVEN KAHVA
API10500	LED-VALO LIIKETUNNISTIMELLA



iLOQ S10



RUOSTUMATON TERÄSPANEELIHYLLY



RUOSTUMATON KORIHYLLY



PYÖRÄT



LYHYET JALAT

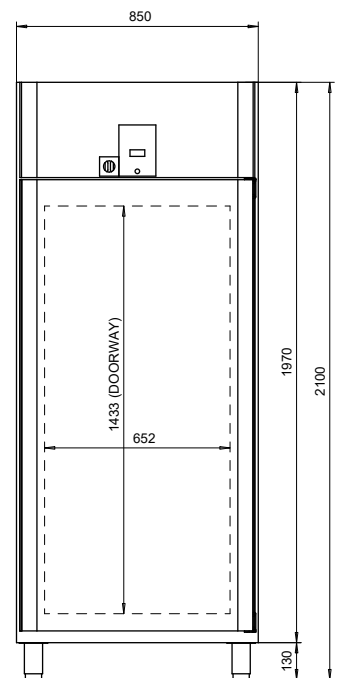
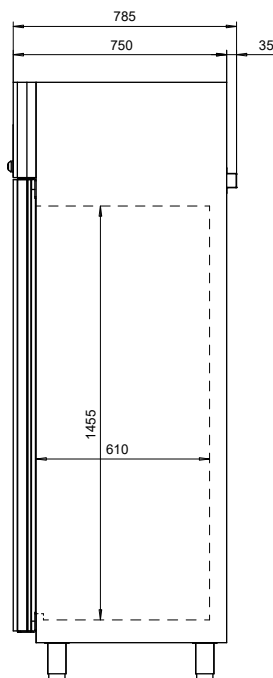
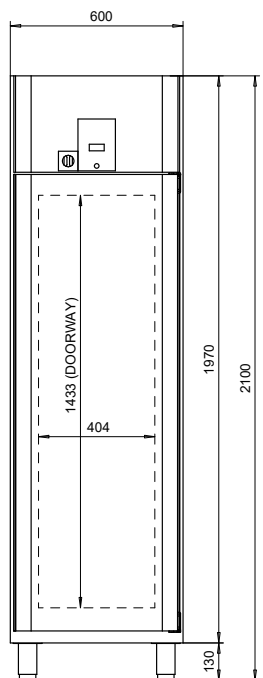
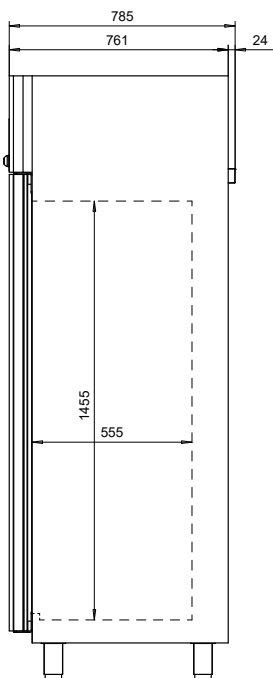


JALKAPOLJIN

Inventus DC- ja DF-kaappien päämitat

INVENTUS DC JA DF 6

INVENTUS DC JA DF 8



Inventus DC6 and DF6 - ruostumaton hylly / vetolaatikko GN-astioille



Hylly/vetolaatikoissa voi käyttää normaalin kylmävetolaatikon tapaan eri kokoisia teräksisiä tai muovisia GN-astioita.

Vetolaatikkoon käy suoraan astiakoot GN-1/1, GN-1/2, GN-1/3, GN-2/3, GN-2/4 ja väljakajilla vetolaatikonlaatikon kehä soveltuu GN-1/9, GN-1/6 ja GN-1/4 astioille.

Hylly/vetolaatikoiden laakeroidut liukukiskot ovat ruostumatonta terästä ja kevytliukuinen laatikko on helppo vetää ulos kaapista.

Hylly/vetolaatikon kansitaso toimii sekä hyllynä että estää ruoka-aineiden tippumisen yläpuolelta alla olevaan GN-astiaan.

Hylly/vetolaatikon maksimikuorma / laatikko on 40 kg.



LISÄVARUSTEEN HYÖDYT LYHYESTI

- Helposti lisää vetolaatikkokapasiteettia keittiöön helpottamaan työskentelyäsi
- Säästää tilaa verrattuna perinteiseen linjastokalusteeseen
- Helppo asentaa, käyttää ja pitää puhtaana
- Rakenne on suunniteltu niin, että kaapin sisäilma pääsee kiertämään vapaasti
- Soveltuu myös jo keittiön olemassa olevaan Inventus 6 mallin kylmä- tai pakastekaappiin

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 höyrytimen 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 säästäten. 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. Höyrytimen 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 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

- Ohjauksyksikkö, 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 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

- Hygieniaa parantava pinnoite ohjainpaneelin ja kahvan pintojen suojaamiseksi mikrobeilta
- Keskuskoneliitäntävalmius myös R744-järjestelmiin
- Ruostumaton teräspaneelihihlyllä
- 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 tikeittöön 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-mitointus	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		230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz
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 R455A			
ERILLISKONEELLINEN R744 CAREL ***			

* 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

*** 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 levylämmönsiirtimeen 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 höyrystimen 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.

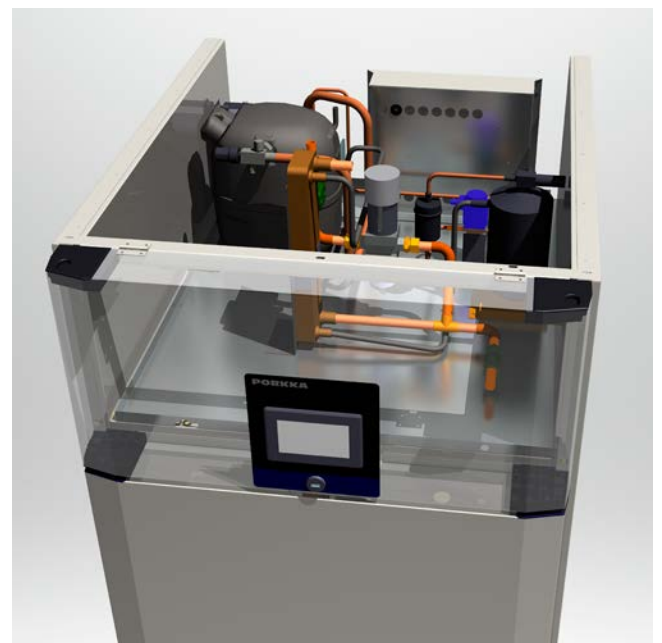
PIKAJÄÄHDYTYS- JA -PAKASTEKAAPIT ERILAIISIIN TARPEISIIN

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 (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 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
- Muotiin 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 kannakejohdet 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
- 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 7
APF11900	GN 1/1 RUOSTUMATON TERÄSPANEELIHYLLY 8
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



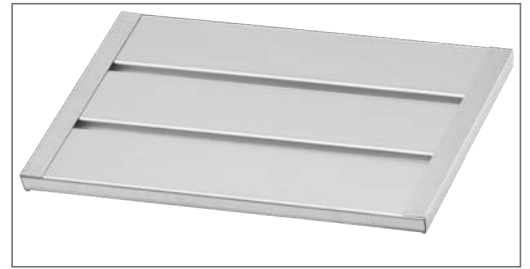
LYHYET JALAT



JALKAPOLJIN



HAIHDUTUSALLAS
SÄHKÖVASTUKSELLA



GN 1/1 RUOSTUMATON TERÄSPANEELIHYLLY



Inventus BC/BF 8

Muistiinpanoja

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.

Porkkan 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 %.



Porkkan tuotteet suunnitellaan ja valmistetaan kansainvälisiä laatu- ja ympäristöstandardeja sekä muita määräyksiä noudattaen. Porkkan 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 YLÖJÄRVI
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