

PORKKA



Inventus
Suurtalouskylmä- ja -pakastekaapit

Esite 2026



Sisällysluettelo

Inventus kylmä- ja pakastekaapit C ja F	6
Inventus C Plus ja F Plus kylmä- ja pakastekaapit raskaaseen käyttöön	10
Inventus GW lasi-ikkunalliset mallit	12
Inventus C/C ja C/F 2-oviset yhdistelmäkylmä/pakastekaapit	14
Inventus Brine - vesi+glykoli nestejäähdytysjärjestelmä	16
Inventus WHE - Vesilauhdutteiset kylmä- ja pakastekaapit	18
Inventus-kaappien tehdasasenteiset lisätarvikkeet	20
Inventus-leipomohyllyjärjestelmä	21
Inventus 6 - hylly / vetolaatikko	22
Myynti- ja toimitusehdot	23
Muistiinpanoja	24



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

1 Tehokas

25% entistä tehokkaampi.

2 Huippuluokan käytettävyys

Esimerkkinä kannakkeet, jotka estävät lankarilähyillyjen kippaamisen hyllyä osittain ulos vedettäessä.

3 Parempaa hygieniaa ja turvallisuutta

Kaapin rakenteiden ansiosta saavutetaan korkea hygienia- ja turvallisuus, ehkäistään lian kertymistä ja puhdistaminen on mahdollisimman helppoa. Lisävarusteena saatava hygieniaa parantavalla pinnoitteella mikrobisuojaus 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. Energiatehokkaat ratkaisut.

6 Ammattimaisuus kaikessa

Vuosikymmenten osaaminen ja kokemus käytettävissänne.



Inventus kylmä- ja pakastekaapit C ja F



Tehokas ja tuottava



Hyvinvoiva ja
ympäristötietoinen



Innovatiivinen ja
nykyaikainen



Tulevaisuuden-
kestävä



Suuri, helppolukuinen ja
-käyttöinen digitaalinen
ohjaus- ja näyttöpaneeli.



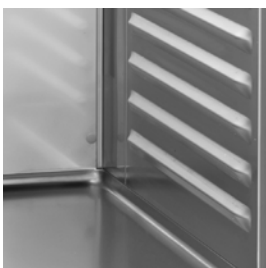
Uraan painettu magneettitiiviste
on vaihdettavissa ilman
työkaluja.



Yhtenäiset pyöreäreunaiset
hyllyjohteet on helppo puhdistaa.



Lisävarusteena saatava
leipomohyllyjärjestelmä
mahdollistaa Inventus 7 -ja
8 -mallien muuntamisen
leipomokäyttöön.



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



Inventus 7

Inventus kylmä- ja pakastekaapit C ja F



Inventus 6



Inventus 6 GW

Kattava tuoteohjelma

Tuoteohjelma pitää sisällään kylmäkalusteet, pakastekalusteet, pikajäähdytys- ja pikajäähdytys-/pikapakastuskalusteet sekä erilaiset lisätoiminnallisuudet ja -varusteet. Inventus soveltuu ammattikeittiöihin, leipomoihin, kahviloihin, myymälöihin ja vastaaviin kohteisiin. Se on ratkaisu ammattilaisilta ammattilaisille.

Erilaisiin käyttöympäristöihin

Ammattikeittiöissä ja leipomoissa on erilaisia haasteita verrattuna kaupan kylmälaitteisiin. Esimerkiksi suurkeittiön käyttöympäristön korkeampi lämpötila vaatii kylmälaitteen komponenteilta ja eristeiltä enemmän suorituskykyä. Inventus on erinomainen ratkaisu myös myymälä- ja kahvilaympäristöissä. Tuoteohjelmasta löytyvät ratkaisut tarpeeseen kuin tarpeeseen.



Inventus 7



Inventus 7 GW



Inventus 7
yhdistelmäkaappi



Inventus 8

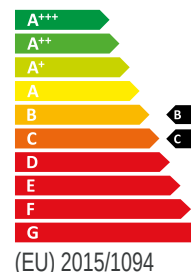


Inventus 8 GW



Inventus 8
yhdistelmäkaappi

Inventus kylmä- ja pakastekaapit C ja F



Inventus 6



Inventus 7



Inventus 8

KYLMÄ- JA PAKASTEKAAPIT AMMATTILAISILTA AMMATTILAISILLE

Inventus on kovaan käyttöön, vaativiin olosuhteisiin kehitetty kylmäkaappimallisto. Inventus on kestävämmän ja paremman synonyymi. Ammattikeittiöissä ja leipomoissa on erilaisia haasteita verrattuna kaupan kylmälaitteisiin. Esimerkiksi suurkeittiön käyttöympäristön korkeampi lämpötila vaatii kylmälaitteen komponenteilta ja eristeiltä enemmän suorituskykyä. Inventus on erinomainen ratkaisu myös myymälä- ja kahvilaympäristöissä. Inventus-kaappiperheen tuotteet on tehty laadukkaista ja pitkäikäisistä komponenteista ja tuoteohjelmasta löytyvät ratkaisut tarpeeseen kuin tarpeeseen.

KOLME KOKOA: 6, 7, 8 JA KAKSI SÄILYTYSLÄMPÖTILA-ALUETTA: C JA F

Kylmäkaappeja löytyy kolmea eri kokoluokkaa - Inventus C6, M6, C7 ja C8. Pakastekaapeissa saatavilla on vastaavasti mallit Inventus F6, F7 ja F8. Inventus C7 ja F7-kaapeissa

voidaan käyttää GN 2/1 -mittaisia syvyysuuntaisia hyllyjä, koreja ja GN-astioita tai kahta GN 1/1 -mittaista astiaa peräkkäin. Malleissa C8 ja F8 voidaan käyttää GN 2/1 -mittaisia leveysuuntaisia hyllyjä, koreja ja GN-astioita. Pienempi Inventus C6 ja F6-malleihin sopivat 400x600 mm kokoiset hyllyt ja/tai leipomopellit. Inventus-kaapeissa hyödynnetään korkealuokkaista ruostumatonta terästä.

INVENTUS C JA F -MALLIEN LISÄTOIMINNALLISUUDET JA -VARUSTEET

Hyödynnettävissä ovat erilaiset lisätoiminnallisuudet ja lisätarvikkeet kuten Inventus-leipomojärjestelmä tai vaikkapa pyörät jalkojen tilalle.

Inventus C ja F-mallien lisäksi Inventus-tuoteohjelmasta löytyvät ratkaisut moniin eri tarpeisiin. Saatavilla on laaja valikoima kylmäkaappeja ja pakastekaappeja.

INVENTUS		KYLÄKAAPI			PAKASTEKAAPI		
		C6	C7	C8	F6	F7	F8
Energiatehokkuusluokka		B	B	B	C	B	B
Energiatehokkuusindeksi (EEI)		34,55	32,64	32,61	36,30	31,10	31,10
Energiankulutus/vrk	kWh	1,08	1,24	1,24	3,05	3,24	3,24
Energiankulutus/vuosi	kWh	394	453	453	1113	1184	1184
Energian käyttökustannus / 8 vuotta (0,20 EUR/kWh)	EUR	630	725	725	1780	1895	1895
Tilavuus, brutto	L	421	609	619	421	609	619
Tilavuus, netto	L	324	473	474	324	473	474
Testausolosuhteluokka		5	5	5	5	5	5
Ulkoleveys	mm	600	730	850	600	730	850
Ulkosyvyys	mm	760	870	750	760	870	750
Ulkokorkeus/vakiojalat	mm	2100	2100	2100	2100	2100	2100
Ulkokorkeus/matalat jalat	mm	2050	2050	2050	2050	2050	2050
Ulkokorkeus/pyörät	mm	2080	2080	2080	2080	2080	2080
Sisäleveys	mm	404	534	654	404	534	654
Sisäsyvyys	mm	610	675	555	610	675	555
Sisäkorkeus	mm	1485	1485	1485	1485	1485	1485
Hyllyt (4 kpl), leveys	mm	401	531	651	401	531	651
Hyllyt, syvyys	mm	600	660	540	600	660	540
Enimmäiskuorma / hylly	kg	70	70	70	70	70	70
Enimmäiskuorma / kaluste	kg	280	280	280	280	280	280
Ympäristön lämpötila-alue	°C	+10...+40	+10...+40	+10...+40	+10...+40	+10...+40	+10...+40
Säilytyslämpötila-alue	°C	+1...+12	+1...+12	+1...+12	-26...-15	-26...-15	-26...-15
Plug-in -malli:							
Paino, brutto	kg	129	162	162	131	151	159
Paino, netto	kg	120	152	152	122	141	149
Nimellisteho	W	300	300	300	420	420	420
Liitäntäjohdon pituus	m	3	3	3	3	3	3
Kylmäaine, R290	g	115	110	110	83	90	90
Sulake, hidas	A	10	10	10	10	10	10
Jännite - taajuus		230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz
Äänenpainetaso (1m)	dB(A)	< 50	< 50	< 50	< 50	< 50	< 50

Nämä laitteet on tarkoitettu käytettäväksi enintään 40 °C:n ympäristölämpötilassa

KESKUSKONELIITETTÄVÄ MALLI R452A, R744 (C02)		C6 CC	C7 CC	C8 CC	F6 CC	F7 CC	F8 CC
R452A, R448A/R449A							
R744 (C02)							
R744 CAREL *		Toimitetaan sulatusvastuksella	Toimitetaan sulatusvastuksella	Toimitetaan sulatusvastuksella			
Paino, brutto	kg	119	134	134	121	139	145
Paino, netto	kg	110	125	125	112	129	135
Jäähdytystehon tarve	W	450	450	450	310	310	310
Höyrystyslämpötila	C	-10	-10	-10	-28	-28	-28
Suurin sallittu käyttöpaino PS R452A/R744	Bar	34/60	34/60	34/60	34/60	34/60	34/60
Nimellisteho	W	100	100	100	440	490	490
Jännite / taajuus	V/Hz	230 V / 50-60 Hz	230 V / 50-60 Hz	230 V / 50-60 Hz	230 V / 50-60 Hz	230 V / 50-60 Hz	230 V / 50-60 Hz
Sulatus tapa		Luonnollinen	Luonnollinen	Luonnollinen	Sähköinen	Sähköinen	Sähköinen

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

OMINAISUUDET

- Ohjausyksikkö, jossa on selkeä numeronäyttö lämpötilalle ja muille toiminnoille
- Näppäinlukitus
- Liitettävissä etäjärjestelmään lisävarusteena saatavan adapterin kautta
- Minimi- ja maksimilämpötilan tallennus
- Visuaalinen "korkea lämpötila"- ja "matala lämpötila"-hälytys
- Visuaalinen hälytys rikkoutuneesta anturista
- Visuaalinen hälytys tukkeutuneesta lauhduttimesta
- Ovikytin valaisimen ja puhaltimen ohjaukselle sekä Ovi auki -hälytykselle
- Ulkopinta on näkyviltä osiltaan ruostumatonta teräslevyä, sisäpinta on ruostumatonta teräslevyä
- Kippaamattomat johteet
- Muotittu valettu ympäristöystävällinen HFC-vapaa polyuretaanieristys
- C7 ja F7 on mitoitettu GN 2/1 - ja GN 1/1 -astioille. C7:ssä ja F7:ssä astia on syvyysuuntaisesti. Yhden GN 2/1 -astian sijaan voidaan käyttää kahta GN 1/1-mittaista astiaa peräkkäin
- C8 ja F8 on mitoitettu GN 2/1 -astioille. C8 ja F8:ssa astia leveysuuntaisesti
- 4 kpl pulverimaalattuja lankaritilähyllyjä, joista kolme on 56 mm:n välein säädettäviä vakioritilähyllyjä ja yksi on pohjaritilähylly
- Lukittava ovi, ilman työkaluja vaihdettava magneettitiiviste ja kestävä jousisaranat, joiden ansiosta ovi pysyy auki 90 asteen kulmassa

- Tehokas ja energiaa säästävä jäähdytysjärjestelmä R290 kylmäaineella
- CC C02 -malliin lisävarusteena elektroninen Carel paisuntaventtiili apulaitteineen, vakioitoimitus ilman.
- Ruostumattomat teräsjalat, säätövara 130 mm - 205 mm
- Sulatusveden haihdutus vakiona, keskuskoneellisiin viemäröinti lisävarusteena
- Sähkönsyöttö 230 V / 50 Hz

LISÄTOIMINNALLISUUDET JA -VARUSTEET

- Hygieniä parantava pinnoite ohjainpaneelin ja kahvan pintojen suojaamiseksi mikrobeilta
- Leipomohyllyjärjestelmä (saatavilla malleihin 7 ja 8)
- Elektroninen iLOQ-lukitusjärjestelmä
- Keskuskoneellitöntävalmius myös R744-järjestelmiin
- Ruostumaton teräslankahylly
- Ruostumaton teräspaneelihylly
- Ruostumaton korihylly (saatavilla malleihin 7 ja 8)
- Pyörät jalkojen tilalle, kaksi lukittavaa pyörää, EI CC-malleihin
- Lyhyet jalat pitkien jalkojen tilalle, säätövara 70 mm - 105 mm
- Jalkapoljin

Inventus C Plus ja F Plus kylmä- ja pakastekaapit raskaaseen käyttöön



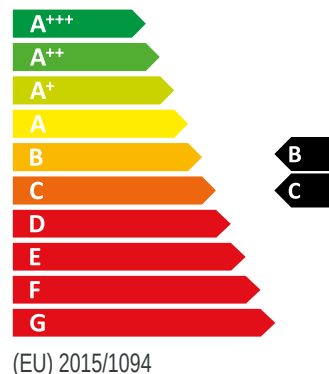
Inventus PLUS 6



Inventus PLUS 7



Inventus PLUS 8



KYLMÄ- JA PAKASTEKAAPIT RASKAASEEN KÄYTTÖÖN

Inventus PLUS -kylmäkaappimallisto on kehitetty vaativiin olosuhteisiin. Inventus PLUS tarjoaa automaattisesti lisääntyvän jäähdytystehon ja lauhdutuskykyä suurtalouskeittiöihin ja pikaruokaloihin. Ammattikeittiöissä ja leipomoissa on erilaisia haasteita verrattuna kaupan kylmälaitteisiin. Esimerkiksi suurkeittiön käyttöympäristön korkeampi lämpötila vaatii kylmälaitteen komponenteilta ja eristeiltä enemmän suorituskkyä. Inventus PLUS on erinomainen ratkaisu raskaaseen käyttöön. Inventus-kaappiperheen tuotteet on tehty laadukkaista ja pitkäikäisistä komponenteista ja tuoteohjelmasta löytyvät ratkaisut tarpeeseen kuin tarpeeseen.

KOLME KOKOA: 6, 7, 8 JA KAKSI
SÄILYTYSLÄMPÖTILA-ALUETTA: C JA F

PLUS C6, C7 ja C8. Pakastekaapeissa saatavilla on vastaavasti mallit Inventus PLUS F6, F7 ja F8. Inventus PLUS C7 ja F7-kaapeissa voidaan käyttää GN 2/1 -mittaisia syvyysuuntaisia hyllyjä, koreja ja GN-astioita tai kahta GN 1/1 -mittaista astiaa peräkkäin. Inventus PLUS malleissa C8 ja F8 voidaan käyttää GN 2/1 -mittaisia leveyssuuntaisia hyllyjä, koreja ja GN-astioita.

Pienempiin Inventus PLUS C6 ja F6-malleihin sopivat 400x600 mm kokoiset hyllyt ja/tai leipomopellit. Inventus-kaapeissa hyödynnetään korkealuokkaista ruostumatonta terästä.

INVENTUS C PLUS JA F PLUS HYÖDYT

Inventus Plus -mallien lauhdutusilma otetaan kaapin taka- ja alaosaan suodattimen läpi, joten lauhdutusilma on noin 7 °C viileämpää kuin kaapin yläosasta otettu ilma, jos huonetilaa ei ole ilmastoitua. Rakenne säästää sähköä ja pidentää kaapin jäähdytyskoneiston ikää. Mitä lämpimämpi ympäristö, sitä enemmän kylmäkone käy. Mitä likaisempi lauhdutin, sitä enemmän sähköä kuluu ja kylmälaitteen elinikä lyhenee. Inventus Plus -kaappien suodattimen puhdistus on erittäin helppoa ja vaivatonta. Inventus Plus -malleissa on suodattimen puhdistustarpeen hälytystoiminto.

INVENTUS PLUS C JA F -MALLIEN LISÄTOIMINNALLISUUDET JA -VARUSTEET

Hyödynnettävissä ovat erilaiset lisätoiminnallisuudet ja lisätarvikkeet kuten Inventus-leipomojärjestelmä tai vaikkapa pyörät jalkojen tilalle.

		KYLÄKAAPIT			PAKASTEKAAPIT		
INVENTUS PLUS		C6 PLUS	C7 PLUS	C8 PLUS	F6 PLUS	F7 PLUS	F8 PLUS
Energiatehokkuusluokka		C	C	C	C	C	C
Energiatehokkuusindeksi (EEI)		46,1	36,3	36,3	41,3	49,3	48,2
Energiankulutus/vrk	kWh	1,44	1,38	1,38	3,476	5,14	5,14
Energiankulutus/vuosi	kWh	525,6	503,7	503,7	1268,74	1876,1	1876,1
Energian käyttökustannus / 8 vuotta (0,20 EUR/kWh)	EUR	841	806	806	2030	3002	3002
Tilavuus, brutto	L	421	609	619	421	609	619
Tilavuus, netto	L	324	473	474	324	473	474
Testausolosuhteluokka		5	5	5	5	5	5
Ulkoleveys	mm	600	730	850	600	730	850
Ulkosyvyys	mm	820	930	820	820	930	820
Ulkokorkeus/vakiojalat	mm	2100	2100	2100	2100	2100	2100
Ulkokorkeus/matalat jalat	mm	2050	2050	2050	2050	2050	2050
Ulkokorkeus/pyörät	mm	2080	2080	2080	2080	2080	2080
Sisäleveys	mm	404	534	654	404	534	654
Sisäsyvyys	mm	610	675	555	610	675	555
Sisäkorkeus	mm	1485	1485	1485	1485	1485	1485
Hyllyt (4 kpl), leveys	mm	401	531	651	401	531	651
Hyllyt, syvyys	mm	600	660	540	600	660	540
Enimmäiskuorma / hylly	kg	70	70	70	70	70	70
Enimmäiskuorma / kaluste	kg	280	280	280	280	280	280
Ympäristön lämpötila-alue	°C	+10...+40	+10...+40	+10...+40	+10...+40	+10...+40	+10...+40
Säilytyslämpötila-alue	°C	-5...+12	-5...+12	-5...+12	-26...-15	-26...-15	-26...-15
Paino, brutto	kg	129	162	162	131	151	159
Paino, netto	kg	120	152	152	122	141	149
Nimellisteho	W	410	410	410	600	600	600
Liitäntäjohtojen pituus	m	3	3	3	3	3	3
Kylmäaine, R290	g	150	150	150	150	150	150
Sulake, hidas	A	10	10	10	10	10	10
Jännite / taajuus		230 V / 50-60 Hz	230 V / 50-60 Hz	230 V / 50-60 Hz	230 V / 50-60 Hz	230 V / 50-60 Hz	230 V / 50-60 Hz
Äänenpainetaso (1m)	dB(A)	< 50	< 50	< 50	< 50	< 50	< 50
Sulatustapa		Kuumakaasu	Kuumakaasu	Kuumakaasu	Kuumakaasu	Kuumakaasu	Kuumakaasu

Nämä laitteet on tarkoitettu käytettäväksi enintään 40 °C:n ympäristölämpötilassa

OMINAISUUDET

- Ohjauksikkö, jossa on selkeä numeronäyttö lämpötilalle ja muille toiminnoille
- Näppäinlukitus
- Liitettävissä etäjärjestelmään lisävarusteena saatavan adapterin kautta
- Minimi- ja maksimilämpötilan tallennus
- Visuaalinen "korkea lämpötila"- ja "matala lämpötila"-hälytys
- Visuaalinen hälytys rikkoutuneesta anturista
- Visuaalinen hälytys tukkeutuneesta lauhduttimesta
- Ovikytin valaisimen ja puhaltimen ohjaukselle sekä Ovi auki -hälytykselle
- Ulkopinta on näkyviltä osiltaan ruostumatonta teräslevyä, sisäpinta on ruostumatonta teräslevyä
- Kippaamattomat johteet
- Muotittu valettu ympäristöystävällinen HFC-vapaa polyuretaanieristys
- C7 ja F7 on mitoitettu GN 2/1 - ja GN 1/1 -astioille. C7 ja F7:ssä astia on syvyysuuntaisesti. Yhden GN 2/1 -astian sijaan voidaan käyttää kahta GN 1/1 mittaista astiaa peräkkäin
- C8 ja F8 on mitoitettu GN 2/1 -astioille. C8 ja F8:ssa astia leveysuuntaisesti
- 4 kpl pulverimaalattuja lankaritilähyllyjä, joista kolme on 56 mm:n välein säädettäviä

vakioritilähyllyjä ja yksi on pohjaritilähylly

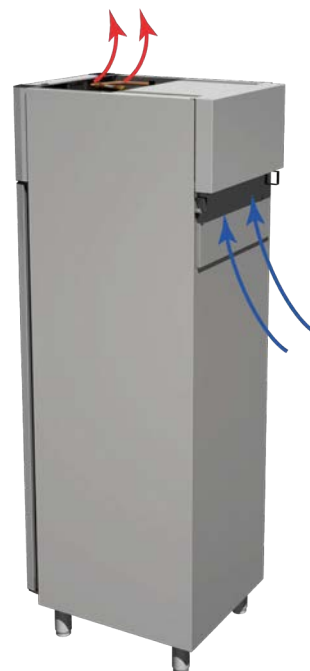
- Lukittava ovi, ilman työkaluja vaihdettava magneettitiiviste ja kestävä jousisaranat, joiden ansiosta ovi pysyy auki 90 asteen kulmassa
- Tehokas ja energiaa säästävä jäähdytysjärjestelmä R290 kylmäaineella
- Ruostumattomat teräsjalat, säätövara 130 mm - 205 mm
- Sulatusveden haihdutus vakiona, keskuskoneellisiin viemärointi lisävarusteena
- Sähkönsyöttö 230 V / 50-60 Hz

LISÄTOIMINNALLISUUDET JA -VARUSTEET

- Hygieniä parantava pinnoite ohjainpaneelin ja kahvan pintojen suojaamiseksi mikrobeilta
- Leipomohyllyjärjestelmä (saatavilla malleihin 7 ja 8)
- Elektroninen iLOQ-lukitusjärjestelmä
- Ruostumaton teräslankahylly
- Ruostumaton teräspaneelihylly
- Ruostumaton korihylly (saatavilla malleihin 7 ja 8)
- Pyörät jalkojen tilalle, kaksi lukittavaa pyörää
- Lyhyet jalat pitkien jalkojen tilalle, säätövara 70 mm - 105 mm
- Jalkapoljin

INVENTUS PLUS - LAUHDUTUSILMANKIERTO

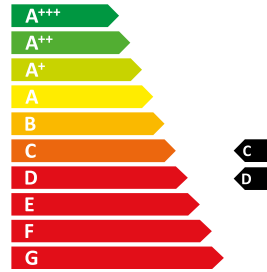
PLUS -kaapit ottavat tarvitsemansa suodatetun lauhdutusilman kaapin takaa.



Inventus GW lasi-ikkunalliset mallit



Inventus C7 GW
Lasi-ikkunallinen malli



(EU) 2015/1094

KESTÄVÄMMÄT JA PAREMMAT LASI-IKKUNALLISET KYLMÄ- JA PAKASTEKAAPIT

Inventus GW -mallit ovat erinomainen ratkaisu kovaan käyttöön ja vaativiin olosuhteisiin ammattikeittiöihin, kahviloihin, myymälöihin ja vastaaviin kohteisiin.

Inventus GW –mallit käsittävät lasi-ikkunalliset kylmä- ja pakastekaapit. Kuten kaikki Inventus-tuoteperheen kaapit, myös lasi-ikkunallinen Inventus GW on tehty laadukkaista ja pitkäikäisistä komponenteista. Se on yksi esimerkki edistyskäsittävistä kylmäsäilytysratkaisuistamme.

INVENTUS GW:LLÄ ERINOMAISTA TUOTENÄKYVYYTTÄ JA ESILLEPANO

Inventus GW soveltuu erinomaisesti sekä säilytys- että myymäläkalusteeksi ja mahdollistaa erinomaisen tuotenäkyvyyden ja esillepanon. Lasi-ikkunan ja LED-valaistuksen ansiosta tuotenäkyvyys ja esillepano voidaan toteuttaa ammattimaisesti.

Tarjolla on huippuluokan käytettävyyttä sekä parempaa hygieniää ja turvallisuutta. Joustavuus ja helppous näkyy kaikessa. Inventus GW, kuten koko Inventus-tuoteperhe, on suunniteltu ja valmistettu ympäristöä säästän. Se on tulevaisuudenkestävä ratkaisu, jossa ammattimaisuus näkyy niin kokonaisuudessa kuin pienissä yksityiskohdissa.

INVENTUS GW-MALLIEN LISÄTOIMINNALLISUUDET JA -VARUSTEET

Hyödynnettävissä ovat erilaiset lisätoiminnallisuudet ja lisätarvikkeet kuten Inventus-leipomojärjestelmä tai vaikkapa pyörät jalkojen tilalle kalustein.

Inventus GW -mallien lisäksi Inventus-tuoteohjelmasta löytyvät ratkaisut moniin eri tarpeisiin. Tuoteohjelma kattaa kylmäkaapit, pakastekaapit sekä pikajäähdytys- ja pikajäähdytys-/pikapakastusratkaisut.

INVENTUS		KYLÄKÄAPIT			PAKASTEKÄAPIT		
		C6 GW	C7 GW	C8 GW	F6 GW	F7 GW	F8 GW
Energiatehokkuusluokka		D	C	C	D	D	D
Energiatehokkuusindeksi (EEI)		53,43	39,74	41,82	57,20	53,90	56,60
Energiankulutus/vrk	kWh	1,67	1,51	1,59	4,81	5,62	5,91
Energiankulutus/vuosi	kWh	610	551	580	1756	2051	2157
Energian käyttökustannus / 8 vuotta (0,20 €/kWh)	EUR	975	882	929	2809	3282	3451
Tilavuus, brutto	L	421	609	619	421	609	619
Tilavuus, netto	L	324	473	474	324	473	474
Testausolosuhteluokka		4	4	4	4	4	4
Ulkoleveys	mm	600	730	850	600	730	850
Ulkosyvyys	mm	760	870	750	760	870	750
Ulkokorkeus/vakiojalat	mm	2100	2100	2100	2100	2100	2100
Ulkokorkeus/matalat jalat	mm	2050	2050	2050	2050	2050	2050
Ulkokorkeus/pyörät	mm	2080	2080	2080	2080	2080	2080
Sisäleveys	mm	404	534	654	404	534	654
Sisäsyvyys	mm	610	675	555	610	675	555
Sisäkorkeus	mm	1485	1485	1485	1485	1485	1485
Paino, brutto	kg	135	171	171	144	171	171
Paino, netto	kg	126	161	161	135	161	161
Hyllyt (4 kpl), leveys **	mm	400	531	651	400	531	651
Hyllyt, syvyys	mm	600	660	540	600	660	540
Enimmäiskuorma / hylly	kg	70	70	70	70	70	70
Enimmäiskuorma / kaluste	kg	280	280	280	280	280	280
Ympäristön lämpötila-alue	°C	+10...+30	+10...+30	+10...+30	+10...+30	+10...+30	+10...+30
Säilytyslämpötila-alue	°C	+1...+12	+1...+12	+1...+12	-26...-15	-26...-15	-26...-15
Nimellisteho	W	320	320	320	520	520	520
Liitäntäjohtojen pituus	m	3	3	3	3	3	3
Kylmäaine, R290	g	115	110	110	83	90	90
Sulake, hidas	A	10	10	10	10	10	10
Jännite / taajuus		230 V - 50 Hz	230 V - 50 Hz	230 V - 50 Hz	230 V - 50 Hz	230 V - 50 Hz	230 V - 50 Hz
Äänenpainetaso	dB(A)	< 50	< 50	< 50	< 50	< 50	< 50
Sulatustapa		Luonnollinen	Luonnollinen	Luonnollinen	Kuumakaasu	Kuumakaasu	Kuumakaasu

Nämä laitteet on tarkoitettu käytettäväksi enintään 40 °C:n ympäristölämpötilassa

KESKUSKONELIITETTÄVÄ MALLI R452A, R744 (C02)		C6 GW CC	C7 GW CC	C8 GW CC	F6 GW CC	F7 GW CC	F8 GW CC
R452A, R448A, R449A, R407C, R455A							
R744							
R744 CAREL *		Toimitetaan sulatusvastuksella	Toimitetaan sulatusvastuksella	Toimitetaan sulatusvastuksella			
Paino, brutto	kg	132	152	152	132	152	152
Paino, netto	kg	122	142	142	122	142	142
Jäähdytystehon tarve	W	450	450	450	310	310	310
Höyrystymislämpötila	°C	-10	-10	-10	-28	-28	-28
Suurin sallittu käyttöpaino PS R452A/R744	Bar	34/60	34/60	34/60	34/60	34/60	34/60
Nimellisteho	W	100	100	100	440	490	490
Jännite / taajuus		230 V / 50-60 Hz	230 V / 50-60 Hz	230 V / 50-60 Hz	230 V / 50-60 Hz	230 V / 50-60 Hz	230 V / 50-60 Hz
Sulatustapa		Luonnollinen	Luonnollinen	Luonnollinen	Sähköinen	Sähköinen	Sähköinen

* Carel-versio sisältää Carel-ohjaimen, paisunta- ja solenoidiventtiilin tehtaalla asennettuna (max. 80 bar) ** 4 kpl polttomaalattuja lankarilähilyä, joista kolme on säädettäviä vakiorilähilyä ja yksi on pohjarilähily

OMINAISUUDET

- Ohjausyksikkö, jossa on selkeä numeronäyttö lämpötilalle ja muille toiminnoille
- Näppäinlukitus
- Lasi-ikkunallinen ovi, soveltuu sekä suoramyyni- että säilytyskalusteeksi
- Liitettävissä etäjärjestelmään lisävarusteena saatavan adapterin kautta
- Minimi- ja maksimilämpötilan tallennus
- Visuaalinen "korkea lämpötila"- ja "matala lämpötila"-hälytys
- Visuaalinen hälytys rikkoutuneesta anturista
- Visuaalinen hälytys tukkeutuneesta lauhduttimesta
- Ovikytin valaisimen ja puhaltimen ohjaukselle sekä ovi auki -hälytykselle
- Ulkopinta on näkyviltä osiltaan ruostumatonta teräslevyä, sisäpinta on ruostumatonta teräslevyä
- Kippaamattomat johteet
- Muotittu valettu ympäristöystävällinen HFC-vapaa polyuretaanieristys
- C7 GW ja F7 GW on mitoitettu GN 2/1 - ja GN 1/1 -astioille. C7 GW ja F7 GW:ssä astia on syvyysuuntaisesti. Yhden GN 2/1 -astian sijaan voidaan käyttää kahta GN 1/1 mittaista astiaa peräkkäin
- C8 GW ja F8 GW on mitoitettu GN 2/1 -astioille. C8 GW ja F8 GW:ssä astia on leveysuuntaisesti
- 4 kpl pulverimaalattuja lankarilähilyä, joista kolme on 56 mm:n välein säädettäviä vakiorilähilyä ja yksi on pohjarilähily

- Lukittava ovi, ilman työkaluja vaihdettava magneettitivistä ja kestävä jousisaranat, joiden ansiosta ovi pysyy auki 90 asteen kulmassa
- Tehokas ja energiaa säästävä jäähdytysjärjestelmä R290 kylmäaineella
- CC CO2 -malliin lisävarusteena elektroninen Carel paisuntaventtiili apulaitteineen, vakioitoitus ilman.
- Ruostumatonta teräsjalat, säätövara 130 mm - 205 mm
- Sulatusveden haihdutus vakiona, keskuskoneellisiin viemärinti lisävarusteena
- Sähkönsyöttö 230 V / 50 Hz

LISÄTOIMINNALLISUUDET JA -VARUSTEET

- Leipomohyllyjärjestelmä (saatavilla malleihin 7 GW ja 8 GW)
- Elektroninen iLOQ-lukitusjärjestelmä
- Keskuskoneellitintävalmius myös R744-järjestelmiin
- Ruostumatonta teräslankahylly
- Ruostumatonta teräspaneelihylly
- Ruostumatonta korihylly (saatavilla malleihin 7 GW ja 8 GW)
- Pyörät jalkojen tilalle, kaksi lukittavaa pyörää, EI CC-malleihin
- Lyhyet jalat pitkien jalkojen tilalle, säätövara 70 mm - 105 mm
- Jalkapoljin

Inventus C/C ja C/F 2-oviset yhdistelmäkylmä/pakastekaapit



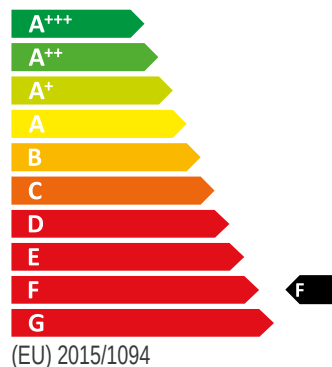
Inventus C/F

KYLMÄ- JA PAKASTEKAAPIT AMMATTILAISILTA AMMATTILAISILLE

Inventus on kovaan käyttöön ja vaativiin olosuhteisiin kehitetty kylmäkaappimallisto. Ammattikeittiöissä ja leipomoissa on erilaisia haasteita verrattuna kaupan kylmälaitteisiin. Esimerkiksi suurkeittiön käyttöympäristön korkeampi lämpötila vaatii kylmälaitteen komponenteilta ja eristeiltä enemmän suorituskkyä. Inventus on erinomainen ratkaisu myös myymälä- ja kahvilaympäristöissä. Inventus-kaappiperheen tuotteet on tehty laadukkaista ja pitkäikäisistä komponenteista ja tuoteohjelmasta löytyvät ratkaisut tarpeeseen kuin tarpeeseen.

INVENTUS 2-OVISET YHDISTELMÄKYLMÄ/PAKASTEKAAPIT. KAKSI KOKOA: 7 JA 8 JA KAKSI SÄILYTSLÄMPÖTILA-ALUETTA: C/C JA C/F

Yhdistelmäkylmä/pakastekaappeja löytyy kaksi kokoluokkaa- 2-ovinen Inventus 7 ja 8. Lämpötila-alueita on kaksi: C/C ja C/F. Inventus 7 -yhdistelmäkaapeissa voidaan käyttää GN 2/1 -mittaisia syvyysuuntaisia hyllyjä, koreja ja GN-astioita tai kahta GN 1/1 -mittaista astiaa peräkkäin. Malleissa 8, voidaan käyttää GN 2/1 -mittaisia leveysuuntaisia hyllyjä, koreja ja GN-astioita.



Inventus-kaapeissa hyödynnetään korkealaatuista ruostumatonta terästä.

Kaapissa on vakiona 2+2 kpl maalattuja lankaritilähyllyjä, joista toinen on vakio ritilähylly ja toinen on pohjaritilähylly.

INVENTUS-YHDISTELMÄKAAPPIEN LISÄTOIMINNALLISUUDET JA -VARUSTEET

Hyödynnettävissä ovat erilaiset lisätoiminnallisuudet ja lisätarvikkeet kuten pyörät jalkojen tilalle.

Omakoneellisten Inventus-yhdistelmäkaappien tuoteohjelmasta löytyvät ratkaisut moniin eri tarpeisiin. Yhdistelmäkaappeja saa myös keskuskoneellisinä versioina.

Inventus C CC/F-mallissa on keskuskoneellinen kylmäkaappi C ja sen alapuolella omakoneellinen pakastekaappi F.

OMINAISUUDET

- Ohjausyksikkö, jossa on selkeä numeronäyttö lämpötilalle ja muille toiminnoille
- Näppäinlukitus
- Liitettävissä etäjärjestelmään lisävarusteena saatavan adapterin kautta
- Minimi- ja maksimilämpötilan tallennus
- Visuaalinen "korkea lämpötila"- ja "matala lämpötila"-hälytys
- Visuaalinen hälytys rikkoutuneesta anturista
- Visuaalinen hälytys tukkeutuneesta lauhduttimesta
- Ovikytin valaisimen ja puhaltimen ohjaukselle sekä Ovi auki -hälytykselle
- Ulkopinta on näkyviltä osiltaan ruostumatonta teräslevyä, sisäpinta on ruostumatonta teräslevyä
- Kippaamattomat johteet
- Muottiin valettu ympäristöystävällinen HFC-vapaa polyuretaanieristys
- Yhdistelmäkaappi on mitoitettu syvyysuuntaisille GN 2/1 - ja GN 1/1 -astioille. Yhden GN 2/1 -astian sijaan voidaan käyttää kahta GN 1/1 -mittaista astiaa peräkkäin
- 2+2 pulverimaalattua lankaritilähyllyä: Pohjaritilähylly ja vakioritilähylly, joka on säädettävissä 30 mm:n välein
- Lukittavat ovet, joiden lukko on sijoitettu käytännölliselle korkeudelle ovien väliseen palkkiin
- Ilman työkaluja vaihdettava magneettitiivist ja kestävä jousisaranat, joiden ansiosta ovi pysyy auki 90 asteen kulmassa

- Tehokas ja energiaa säästävä jäähdytysjärjestelmä R290 kylmäaineella
- CC CO2 -mallissa elektroninen Carel-paisuntaventtiili apulaitteineen
- Ruostumattomat teräsjalat, säätövara 130 mm - 205 mm
- Sulatusveden haihdutus vakiona, viemärintointi lisävarusteena
- Sähkönsyöttö 230 V / 50-60 Hz

LISÄTOIMINNALLISUUDET JA -VARUSTEET

- Hygieniää parantava pinnoite ohjainpaneelin ja kahvan pintojen suojaamiseksi mikrobeilta
- Elektroninen iLOQ-lukitusjärjestelmä
- Keskuskoneliitäntävalmius myös R744-järjestelmiin
- Ruostumaton lankaritilähylly
- Ruostumaton teräspaneelihihly
- Ruostumaton korihylly
- Pyörät jalkojen tilalle, kaksi lukittavaa pyörää, EI CC-malleihin
- Lyhyet jalat pitkien jalkojen tilalle, säätövara 70 mm - 105 mm
- LED-valot ylä- ja alakaappiin
- Jalkapoljin alaoveen

INVENTUS		YHDISTELMÄKYLÄ/KYLÄ- JA -KYLÄ/PAKASTEKAAPIT							
		C/C 7		C/F 7		C/C 8		C/F 8	
		YLÄKAAPPI	ALAKAAPPI	YLÄKAAPPI	ALAKAAPPI	YLÄKAAPPI	ALAKAAPPI	YLÄKAAPPI	ALAKAAPPI
Energiatehokkuusluokka		F				F			
Energiatehokkuusindeksi (EEI)		89,14				89,14			
Energiankulutus/vrk (E24)	kWh	3,02				3,02			
Energiankulutus/vuosi	kWh	1102				1102			
Energian käyttökustannus / 8 vuotta (0,20 EUR/kWh)	EUR	1763				1763			
Tilavuus, brutto	L	218	251	218	251	218	251	218	251
Tilavuus, netto	L	188	220	188	220	184	216	184	216
Kokonaistilavuus, brutto/netto	L	469/410		469/410		469/402		469/402	
Testausolosuhteluokka		4		4		4		4	
Ulkoleveys	mm	730		730		850		850	
Ulkosyvyys	mm	870		870		750		750	
Ulkokorkeus/vakiojalat	mm	2100		2100		2100		2100	
Ulkokorkeus/matalat jalat	mm	2050		2050		2050		2050	
Ulkokorkeus/pyörät	mm	2080		2080		2080		2080	
Sisäleveys	mm	534		534		654		654	
Sisäsyvyys	mm	675/450	675/450	675/450	675/450	555/300	555/300	555/300	555/300
Sisäkorkeus	mm	650/505	745/600	650/505	745/600	650/505	745/600	650/505	745/600
Hyllyt (2+2 kpl), leveys **	mm	531		531		651		651	
Hyllyt, syvyys	mm	660		660		540		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	+1...+12	-26...-15	+1...+12	+1...+12	+1...+12	-26...-15
Plug-in -malli:									
Paino, brutto	kg	159		160		159		160	
Paino, netto	kg	149		150		149		150	
Nimellisteho	W	300		420		300		420	
Liitäntäjohtoon pituus	m	3		3		3		3	
Kylmäaine, R290	g	100	100	100	90	100	100	100	90
Sulake, hidas	A	10		10		10		10	
Jännite - taajuus		230 V / 50-60 Hz		230 V / 50-60 Hz		230 V / 50-60 Hz		230 V / 50-60 Hz	
Äänenpainetaso (1m)	dB(A)	< 50		< 50		< 50		< 50	
Sulatustapa		Luonnollinen	Luonnollinen	Luonnollinen	Kuumakaasu	Luonnollinen	Luonnollinen	Luonnollinen	Kuumakaasu

Nämä laitteet on tarkoitettu käytettäväksi enintään 40 °C:n ympäristölämpötilassa

KESKUSKONELIITETTÄVÄ MALLIT: R452A, R744 (C02)		C/C 7 CC	C/F 7 CC	C/C 7 CC	C/F 7 CC
R452A, R448A, R449A, R407C, R455A					
R744 CAREL *		Toimitetaan sulatusvastuksella		Toimitetaan sulatusvastuksella	
Paino, brutto	kg	135	139	136	140
Paino, netto	kg	125	129	126	130
Jäähdytystehon tarve	W	400	250	400	250
Höyrystyslämpötila	°C	-10	-28	-10	-28
Suurin sallittu käyttöpaine PS R452A/R744	Bar	34/60	34/60	34/60	34/60
Nimellisteho	W	180	520	180	520
Jännite / taajuus		230 V / 50-60 Hz	230 V / 50-60 Hz	230 V / 50-60 Hz	230 V / 50-60 Hz
Sulatustapa		Luonnollinen	Luonnollinen C Sähköinen F	Luonnollinen	Luonnollinen C Sähköinen F

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

Inventus Brine - vesi+glykoli nestejäähdytysjärjestelmä

BRINE-järjestelmissä käytetään suurta pitoisuutta vesi/glykoli-seosta tai muuta jäätymisenestoliuosta (suolavesi ei ole sallittua), joka jäähdytetään ja pumpataan sitten kylmäkiertoon tarvittavan jäähdytyksen aikaansaamiseksi. Tavalliset jäähdytykseen käytetyt suolavedet ovat natriumia.

BRINE-järjestelmässä käytetty neste jäähdytetään esimerkiksi CO₂-laitteistolla. Jäähdytetty neste (usein -8°C) pumpataan kiinteistön kylmälinjaa pitkin jäähdytyslaitteille. Jäähdytysyksikkö on samanlainen kuin keskusjäähdytysyksikkö, mutta paisuntaventtiili on korvattu nesteventtiilillä, joka katkaisee nesteen kierron. Vaihtoehtoisesti voit valita 3-tieventtiilin säätämään nestekiertoa, jos haluat jatkuvan nesteen virtauksen paluuputkeen.

OMINAISUUDET

- Ohjausyksikkö, jossa on selkeä numeronäyttö lämpötilalle ja muille toiminnoille
- Näppäinlukitus
- Liitettävissä etäjäähdytysjärjestelmään lisävarusteena saatavan adapterin kautta
- 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
- Kippaamattomat johteet
- Muotiin valettu ympäristöystävällinen HFC-vapaa polyuretaanieristys
- C7 BRINE on mitoitettu GN 2/1 - ja GN 1/1 -astioille. C7 BRINE kaapissa astia on syvyysuuntaisesti. 2/1 -astian sijaan voidaan käyttää kahta GN 1/1 mittaista astiaa peräkkäin
- C8 BRINE on mitoitettu GN 2/1 -astioille. C8 BRINE kaapissa astia on leveysuuntaisesti
- 4 kpl pulverimaalattuja lankaritilähyllyjä, joista kolme on 56 mm:n välein säädettäviä vakioritilähyllyjä ja yksi on pohjaritilähylly
- Lukittava ovi, ilman työkaluja vaihdettava magneettitiiviste ja kestävät jousisaranat, joiden ansiosta ovi pysyy auki 90 asteen kulmassa



Inventus 7 BRINE

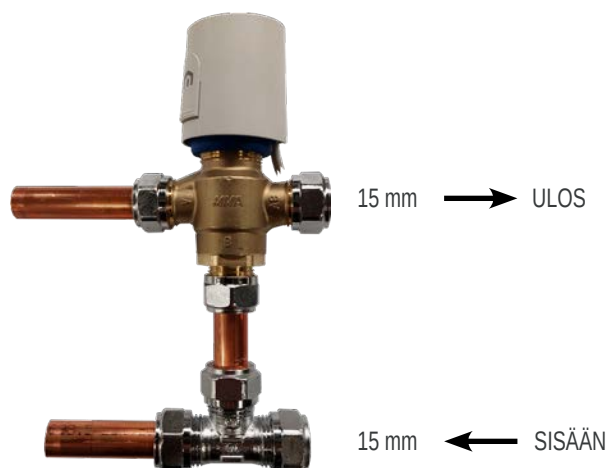
- Ruostumattomat teräsjalat, säätövara 130 mm - 205 mm
- Sulatusveden haihdutus vakiona, keskuskoneellisiin viemärointi lisävarusteena
- Sähkönsyöttö 230 V / 50-60 Hz

LISÄTOIMINNALLISUUDET JA -VARUSTEET

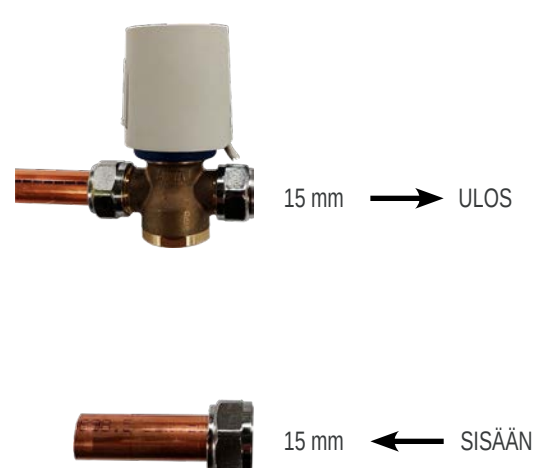
- hygieniä parantavalla pinnoitteella mikrobisuojaattu ohjausyksikön näppäimistö ja oven kahva
- Elektroninen iLOQ-lukitusjärjestelmä
- Ruostumaton teräslankahylly
- Ruostumaton teräspaneelihylly
- Ruostumaton korihylly (saatavilla malleihin C7 BRINE ja C8 BRINE)
- LED valo
- Lyhyet jalat pitkien jalkojen tilalle, säätövara 70 mm - 105 mm
- Jalkapoljin

INVENTUS		BRINE -KYLÄKAAPIIT			LASI-IKKUNALLISET BRINE -KYLÄKAAPIIT		
		C6 BRINE	C7 BRINE	C8 BRINE	C6 GW BRINE	C7 GW BRINE	C8 GW BRINE
Tilavuus, brutto	L	421	609	619	421	609	619
Tilavuus, netto	L	324	473	474	324	473	474
Ulkoleveys	mm	600	730	850	600	730	850
Ulkosyvyys	mm	760	870	750	760	870	750
Ulkokorkeus/vakiojalat	mm	2150	2150	2150	2150	2150	2150
Ulkokorkeus/matalat jalat	mm	2100	2100	2100	2100	2100	2100
Sisäleveys	mm	404	534	654	404	534	654
Sisäsyvyys	mm	610	675	555	610	675	555
Sisäkorkeus	mm	1485	1485	1485	1485	1485	1485
Hyllyt (4 kpl), leveys	mm	401	531	651	401	531	651
Hyllyt, syvyys	mm	600	660	540	600	660	540
Enimmäiskuorma / hylly	kg	70	70	70	70	70	70
Enimmäiskuorma / kaluste	kg	280	280	280	280	280	280
Ympäristön lämpötila-alue	°C	+10...+40	+10...+40	+10...+40	+10...+30	+10...+30	+10...+30
Säilytyslämpötila-alue	°C	+1...+12	+1...+12	+1...+12	+1...+12	+1...+12	+1...+12
Paino, brutto	kg	132	152	152	132	152	152
Paino, netto	kg	122	142	142	122	142	142
lämmönsiirtoteho	W	450	450	450	475	475	475
Höyrystyslämpötila	°C	-5	-5	-5	-5	-5	-5
Kylmätehon tarve	kW	0,39	0,39	0,39	0,39	0,39	0,39
Sisääntulevan nesteen lämpötila	°C	-8	-8	-8	-8	-8	-8
Nestevirtaus	m³/h	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2
Kokonaispainehäviö	kPa	24,9	24,9	24,9	24,9	24,9	24,9
Suurin sallittu paine PS	Bar	8	8	8	8	8	8
Nimellisteho	kW	0,1	0,1	0,1	0,11	0,11	0,11
Liitäntäjohtojen pituus	m	3	3	3	3	3	3
Sulake, hidas	A	10	10	10	10	10	10
Jännite / taajuus		230 V / 50-60 Hz	230 V / 50-60 Hz	230 V / 50-60 Hz	230 V / 50-60 Hz	230 V / 50-60 Hz	230 V / 50-60 Hz
Äänenpainetaso (1m)	dB(A)	< 43	< 43	< 43	< 43	< 43	< 43
Sulatustapa		Luonnollinen	Luonnollinen	Luonnollinen	Luonnollinen	Luonnollinen	Luonnollinen

3-TIE NESTEVENTTIILI, JATKUVA NESTEEN VIRTAAUS (G1/2")



2-TIE NESTEVENTTIILI (G1/2")



Inventus WHE - Vesilauhdutteiset kylmä- ja pakastekaapit

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 laitteiston parhaan mahdollisen toiminnan. Inventus WHE-sarja

on erinomainen ratkaisu myös myymälä- ja kahvilaympäristöissä. Tuoteohjelmasta löytyvät ratkaisut tarpeeseen kuin tarpeeseen.

KYLMÄ- JA PAKASTEKALUSTEET ERILAIISIIN TARPEISIIN

Nestelauhdutteisia Inventus WHE-kylmäkaappeja löytyy kolme eri kokoluokkaa; Inventus C6 WHE, C7 WHE ja C8 WHE. Pakastekaapeissa on saatavilla vastaavasti Inventus WHE-mallit F6, F7 ja F8. 2-ovisen yhdistelmäkaapin C/F 7 WHE -kaapin yläosa on kylmäkaappi ja alaosa on pakastekaappi.

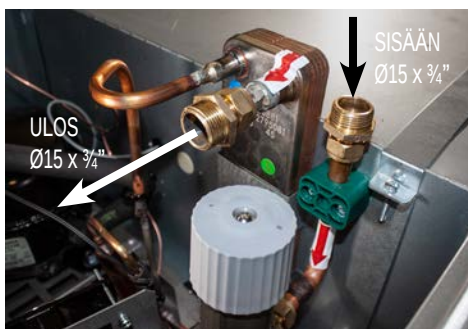
OMINAISUUDET

- Ohjausyksikkö, jossa on selkeä numeronäyttö lämpötilalle ja muille toiminnoille
- Näppäinlukitus
- Liitettävissä etäjäestelmään lisävarusteena saatavan adapterin kautta
- Minimi- ja maksimilämpötilan tallennus
- Visuaalinen "korkea lämpötila"- ja "matala lämpötila" -hälytys
- Visuaalinen hälytys rikkoutuneesta anturista
- Visuaalinen hälytys tukkeutuneesta lauhduttimesta
- Ovikytin valaisimen ja puhaltimen ohjaukselle sekä "ovi auki" -hälytykselle
- Ulkopinta on näkyviltä osiltaan ruostumatonta teräslevyä, sisäpinta on ruostumatonta teräslevyä (AISI 304 austeniittinen ruostumatonta teräs)
- Muotittu valettu ympäristöystävällinen HFC-vapaa polyuretaanieristys
- Kippaamattomat johteet
- C7 WHE ja F7 WHE on mitoitettu GN 2/1- ja GN 1/1 -astioille. C7 WHE ja F7 WHE:ssä astia syyvyysuuntaisesti. Yhden GN 2/1 -astian sijaan voidaan käyttää kahta GN 1/1 mittaista astiaa peräkkäin
- C8 WHE ja F8 WHE on mitoitettu GN 2/1 -astioille. C8 WHE ja F8 WHE:ssä astia leveysuuntaisesti
- 4 kpl pulverimaalattuja lankaritilähyllyjä, joista kolme on 56 mm:n välein säädettäviä vakioritilähyllyjä ja yksi on pohjaritilähylly

- Lukittava ovi, ilman työkaluja vaihdettava magneettitiiviste ja kestävät 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

- hygieniää parantavalla pinnoitteella mikrobisuojaattu ohjausyksikön näppäimistö ja oven kahva
- Elektroninen iLOQ-lukitusjärjestelmä
- Ruostumatonta lankaritilähyllyä
- Ruostumatonta teräspaneelihyllyä
- Ruostumatonta korihiyllyä (saatavilla malleihin C7 WHE, C8 WHE, F7 WHE ja F8 WHE sekä C/F 7 WHE)
- LED-valo
- Lyhyet jalat pitkien jalkojen tilalle, säätövara 70 mm - 105 mm
- Jalkapoljin



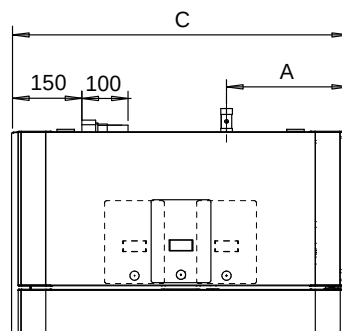
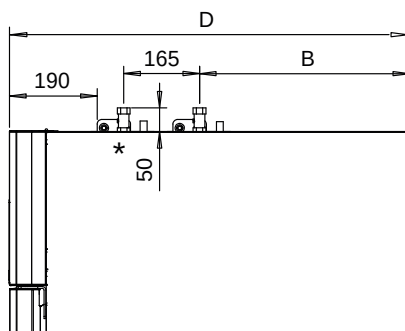
WHE -VESILIITÄNNÄT JA JÄRJESTELMÄN TYHJENNYSVENTTIILI

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

		WHE -KYLÄKAAPIT			WHE -PAKASTEKAAPIT			WHE- YHDISTELMÄKAAPPI		WHE- YHDISTELMÄKAAPPI	
INVENTUS		C6 WHE	C7 WHE	C8 WHE	F6 WHE	F7 WHE	F8 WHE	C/F 7 WHE		C/F 8 WHE	
								YLÄ	ALA	YLÄ	ALA
Tilavuus, brutto	L	421	609	619	421	609	619	218	251	218	251
Tilavuus, netto	L	324	473	474	324	473	474	189	221	184	216
Ulkoleveys	mm	600	730	850	600	730	850	730		850	
Ulkosyvyys	mm	760	870	750	760	870	750	870		750	
Ulkokorkeus/vakiojalat	mm	2150	2150	2150	2150	2150	2150	2150		2100	
Ulkokorkeus/matalat jalat	mm	2100	2100	2100	2100	2100	2100	2100		2050	
Sisäleveys	mm	404	534	654	404	534	654	534	534	654	654
Sisäsyvyys	mm	610	675	555	610	675	555	675/450	675/450	555/300	555/300
Sisäkorkeus	mm	1485	1485	1485	1485	1485	1485	650/505	745/600	650/505	745/600
Hyllyt (4 kpl), leveys	mm	401	531	651	401	531	651	531		651	
Hyllyt, syvyys	mm	600	660	540	600	660	540	660		540	
Enimmäiskuorma / hylly	kg	70	70	70	70	70	70	70		70	
Enimmäiskuorma / kaluste	kg	280	280	280	280	280	280	280		280	
Ympäristön lämpötila-alue	°C	+10...+40	+10...+40	+10...+40	+10...+40	+10...+40	+10...+40	+10...+40		+10...+40	
Säilytyslämpötila-alue	°C	+1...+12	+1...+12	+1...+12	-26...-15	-26...-15	-26...-15	+1...+12	-26...-15	+1...+12	-26...-15
Paino, brutto	kg	129	162	162	131	151	159	160		160	
Paino, netto	kg	120	152	152	122	141	149	150		150	
Nimellisteho	kW	0,3	0,3	0,3	0,42	0,42	0,42	420		420	
Liitäntäjohtoon pituus	m	3	3	3	3	3	3	3		3	
Kylmäaine, R290	g	115	110	110	83	90	90	100	90	100	90
Sulake, hidas	A	10	10	10	10	10	10	10		10	
Jännite / taajuus		230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50-60 Hz		230 V / 50-60 Hz	
Äänenpainetaso	dB(A)	< 50	< 50	< 50	< 50	< 50	< 50	< 50		< 50	
Nestekierron maksimitarve (Fluid flow)	L/min	2	2	2	2	2	2	2		2	
Painemuutos	kPa	< 1	< 1	< 1	< 1	< 1	< 1	< 1		< 1	
Nesteen maksimilämpötila	°C	20	20	20	20	20	20	20		20	
Sulatustapa		Luonnollinen	Luonnollinen	Luonnollinen	Kuumakaasu	Kuumakaasu	Kuumakaasu	Luonnollinen	Kuumakaasu	Luonnollinen	Kuumakaasu

		LASIOVELLISET WHE -KYLÄKAAPIT			LASIOVELLISET WHE -PAKASTEKAAPIT		
INVENTUS GW		C6 GW WHE	C7 GW WHE	C8 GW WHE	F6 GW WHE	F7 GW WHE	F8 GW WHE
Ympäristön lämpötila-alue	°C	+10...+30	+10...+30	+10...+30	+10...+30	+10...+30	+10...+30
Paino, brutto	kg	142	162	162	144	165	165
Paino, netto	kg	132	152	152	135	155	155
Nimellisteho	kW	0,32	0,32	0,32	0,52	0,52	0,52



	8 WHE	7 WHE	6 WHE	C/F 7 WHE
A mm	130	130	110	265
B mm	410	410	360	455
C mm	850	730	600	730
D mm	750	870	760	870

* Huom! BC/BF WHE-kaapeissa putkiliitännät lisäävät kokonaiskorkeutta 60 mm

** Huom! Vain yhdistelmäkaapit

Inventus-kaappien tehdasasenteiset lisätarvikkeet

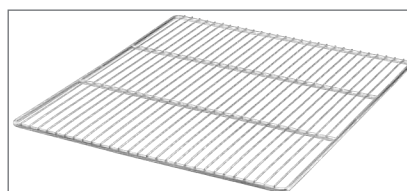
NUMERO	LISÄTARVIKE
APC12100	TTL-ADAPTERI
APF12010	iLOQ S10 ELEKTRONINEN LUKITUSJÄRJESTELMÄ + YKSI AVAIN
APM20605	S10 LISÄAVAIN
APF10320	RUOSTUMATON TERÄSPANEELIHYLLY 6, 400 X 595 MM
APF10520	RUOSTUMATON TERÄSPANEELIHYLLY 7, 530 X 650 MM
APF10420	RUOSTUMATON TERÄSPANEELIHYLLY 8, 650 X 530 MM
API10103	RUOSTUMATON LANKARITILÄHYLLY 6, 400 X 600 MM
API10104	RUOSTUMATON LANKARITILÄHYLLY 7, 530 X 650 MM
API10105	RUOSTUMATON LANKARITILÄHYLLY 8, 650 X 530 MM
API10115	MAALATTU LANKARITILÄHYLLY 6, 400 X 600 MM
API10116	MAALATTU LANKARITILÄHYLLY 7, 530 X 650 MM
API10117	MAALATTU LANKARITILÄHYLLY 8, 650 X 530 MM
APF10970	RUOSTUMATON KORIHYLLY 8
APF11020	RUOSTUMATON KORIHYLLY 7
API10207	HYLLYNKANNAKEPARI YHDISTELMÄKAAPIT 7
API10208	HYLLYNKANNAKEPARI YHDISTELMÄKAAPIT 8
APF10860	LEIPOMOPELTIHYLLYVARUSTUS VAKION TILALLE, 3+1 KPL, INVENTUS 7
APF10760	LEIPOMOPELTIHYLLYVARUSTUS VAKION TILALLE, 3+1 KPL, INVENTUS 8
APF10862	LISÄLEIPOMOHYLLY JOHTEINEEN, INVENTUS 7
APF10762	LISÄLEIPOMOHYLLY JOHTEINEEN, INVENTUS 8
API10135	RUOSTUMATON HYLLY / VETOLAATIKKO, INVENTUS 6
API10521	RUOSTUMATON VÄLIJAKAJA, HYLLY / VETOLAATIKKO, INVENTUS 6
APF13200	4 KPL LYHYET JALAT PITKIEN JALKOJEN TILALLE, SÄÄTÖVARA 70 MM - 105 MM, 4 KPL
APF13800	4 KPL PYÖRIÄ JALKOJEN TILALLE, KAKSI PYÖRÄÄ ON LUKITTAVIA, EI SAATAVANA CC-MALLEIHIN
APF13401	LYHYET MARINE-JALAT PITKIEN JALKOJEN TILALLE, SÄÄTÖVARA 70 MM - 105 MM, 4 KPL
APF13400	MARINE-JALAT VAKIOJALKOJEN TILALLE, SÄÄTÖVARA 130 MM - 205 MM, 4 KPL
APF12400	JALKAPOLJIN
APF16600	LED-VALO SARANAPUOLELLE (EI SAATAVANA INVENTUS C7e JA C8e -MALLEIHIN)
API20103	LED-VALOT LIIKETUNNISTIMELLA YLÄ- JA ALAKAAPPIIN (VAIN YHDISTELMÄKAAPIT)
APF19045	HYGIENIAA PARANTAVALLA PINNOITTEELLA MIKROBISUOJATTU OHJAUSYKSIKÖN NÄPPÄIMISTÖ JA OVEN KAHVA
API20100	INVENTUS C 230V - 50/60Hz
API20101	INVENTUS F 230V - 50/60Hz
API10092	HYGIENIAKATTO 6
API10093	HYGIENIAKATTO 7
API10094	HYGIENIAKATTO 8
API10090	HYGIENIAKATTO SUODATTIMELLA 7 YHDISTELMÄKAAPIT
API10091	HYGIENIAKATTO SUODATTIMELLA 8 YHDISTELMÄKAAPIT



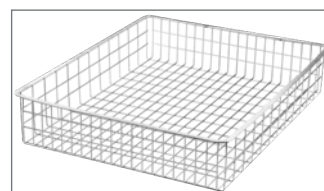
iLOQ S10



RUOSTUMATON TERÄSPANEELIHYLLY



RUOSTUMATON LANKARITILÄHYLLY



RUOSTUMATON KORIHYLLY



LEIPOMOHYLLYJÄRJESTELMÄ



LYHYET JALAT



PYÖRÄT



LYHYET MARINE-JALAT



JALKAPOLJIN



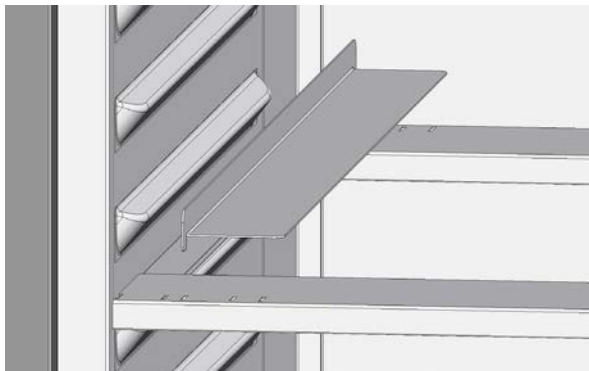
HAIHDUTUSALLAS
SÄHKÖVASTUKSELLA

Inventus-leipomohyllyjärjestelmä

Porkan innovatiivinen Inventus-leipomohyllyjärjestelmä mahdollistaa suurkeittiökaapin muuntamisen helposti ja nopeasti leipomokäyttöön sopivaksi. Porkan GN 2/1-kokoisissa kaapeissa voidaan näin hyödyntää leipomopeltejä.

HYÖDYT LYHYESTI

- Helppo asentaa, käyttää ja pitää puhtaana
- Hyllyjärjestelmä on yksinkertaista siirtää ja puhdistaa pesukoneessa
- Rakenne on suunniteltu niin, että kaapin sisäilma pääsee kiertämään vapaasti
- Kaikki yleisimmin käytössä olevat peltikoot sopivat hyllykehikkoon



Hyllyjärjestelmä mahdollistaa seuraavien peltileveyksien käyttämisen kehikossa:

Inventus 7:

- 370 / 400 / 450 / 470 / 530 mm
- Maks. peltisyvyys 650 mm

Inventus 8:

- 600 / 650 mm
- Maks. peltisyvyys 530 mm

Inventus 6 - hylly / vetolaatikko

Porkan innovatiivinen Inventus 6 -hylly/vetolaatikko tuo joustavuutta ja tehokkuutta keittiöön! Muunna Inventus 6 -kylmä- tai pakaste- kaappisi helposti vetolaatikolliseksi ratkaisuksi, joka maksimoi säilytystilan ja nopeuttaa työskentelyä. Täydellinen valinta Fast Food- ja à la carte-keittiöihin, joissa tarvitaan sujuvuutta, kapasiteettia ja helppokäyttöisyyttä. Lisää säilytystilaa ja tehokkuutta pienellä lisäinvestoinnilla!



Hylly/vetolaatikoissa voi käyttää normaalin kylmävetolaatikkoston 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 vetolaatikon 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

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).

Muistiinpanoja

Porkka Finland Oy on kansainvälisesti tunnettu ammattikylmälaitteiden sekä kylmä- ja puhdastilaratkaisujen 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.