

Snabbnedkylrum Metos

MBC-182-RB-PNO

Snabbnedkylrum Metos MBC-182-RB-PNO för två GN1/1 vagnar. PNO-modeller har en egen kylvanhet, så installationen går snabbt och rummet kan vid behov flexibelt flyttas till en ny installationsplats. Rummet har inget separat golvelement, vilket möjliggör snabb lastning av vagnen utan separata plattformsrampor.

- blast kylning 110kg/h (den deklarerade kapaciteten (kg/h) är nominellt värde och kanske inte uppnås med alla livsmedel och under alla förhållanden)
- dimensionering för två GN1 / 1 vagnar eller en GN2 / 1 vagn
- rummets innermått netto: (BxDxH) 900 x 1040 x 1820 mm
- panelkonstruktion
- Rostfritt stål exteriör (Scotch-Brite satin)
- Insida i rostfritt stål med rundade hörn
- Isolering i hög densitet (ca 42 kg/m³) expanderad polyuretan, 80 mm tjock, HCFC-fri
- Koppar-aluminiumförångare med katafores mot korrosion behandling
- Högventilerande förångare för att säkerställa högsta effektivitet i kylsystemet
- Anti-kondens värmeelement, placerad på dörren under tätning
- Gångjärnsdörr med tätning och stängande rampsystem
- Vertikalt ergonomiskt dörrhandtag med magnetisk stängning
- Tjock inre stötfångare i rostfritt stål för att undvika skador vid vagnen
- Externt skydd av rostfritt stål för att skydda kontrollpanelen
- Uppvärmad kärnsond, med 4 mätpunkter
- Standard steriliseringssystem med aktiv kammare med aktiva joner (HI-GIENE) aktiveras av reglaget
- Förkylningsfunktion
- PLUS funktioner
- Justering av hastigheten på förångarfläktarna
- Anpassade



snabbnedkylningscykler (300 cykler kan memoreras)

- Automatisk lagring i slutet av snabbnedkylningsprocessen
- Indirekt blåsande elektroniska fläktar, effektiva men skonsamma mot maten
- Kylaggregat ombord med luftkylning
- 5" högupplöst IPS kapacitiv TOUCH-skärm, lätt att använda
- Processer som kan identifieras genom foton
- USB-anslutning för upp- och nedladdning av data och recept
- Strömbrytare för kompressorskydd
- Elektriska anslutningar placerade framifrån i panelen utrustad med säkerhetslås
- Klass T (omgivningstemperatur + 43 ° C)

TILLBEHÖR (beställs separat):

- system för egenkontroll snabbnedkylningscykler (300 cykler kan memoreras)
- Automatisk lagring i slutet av snabbnedkylningsprocessen
- Indirekt blåsande elektroniska fläktar, effektiva men skonsamma mot maten
- Kylaggregat ombord med luftkylning
- 5" högupplöst IPS kapacitiv TOUCH-skärm, lätt att använda
- Processer som kan identifieras genom foton
- USB-anslutning för upp- och nedladdning av data och recept
- Strömbrytare för kompressorskydd
- Elektriska anslutningar placerade framifrån i panelen utrustad med säkerhetslås
- Klass T (omgivningstemperatur + 43 ° C)

TILLBEHÖR (beställs separat):

- system för egenkontroll

Snabbnedkylrum Metos MBC-182-RB-PNO

Produktkapasitet	110kg/+70...+3°C
Bredd mm	1100
Djup mm	1600
Höjd mm	2340
Paketvolym	5,698
Volymenhet	m3
Paketvolym	5,698 m3
Längd på förpackning	125
Bredd på förpackning	176
Höjd på förpackning	259
Förpackningsstorlek	cm
Dimensioner på förpackning (LxBxH)	125x176x259 cm
Nettovikt	650
Nettovikt med ental	650 kg
Bruttovikt	770
Vikt inkl. emballage	770 kg
Viktenhet	kg
Anslutningseffekt kW	4,831
Säkringsstorlek A	16
Spänning V	400
Antal fasar	3NPE
Frekvens Hz	50
Typ av anslutning	Flexibel
Kyleffekt W	2970
Kondenseringstemperatur °C	+45
Förångningstemperatur °C	-25
Kylmedium	R452A