

# Trocknungs.-/Lagergeraet

friulinox  
CATERING

Ali spa - div. Friulinox - Via Treviso, 4 - 33082 Taiedo di Chions (PN) - ITALY  
Tel (+39) 0434.635411 Fax (+39) 0434.635444 e-mail: infogroup@friulinox.com

Ö: \ \$ a \ \ Á { Á S Ó U Á á | a [ c Á E - æ Á } á Ü ^ á \ > @ & @ a \ Á U Á € € Á Á } | a ^ Á @ ] Á S e | c Á Ö | | a

## AS EN2 - AS EN2 VTR



# Norcino



erlaubt den Gebrauch von **10 verschiedenen** Trocknungs-Klimatisierungen und jede davon mit **6 verschiedenen** Klimatisierungszeiten programmierbar um somit folgende Phasen zu erreichen:

- **SCHMOREN**
- **TROCKNEN**
- **LAGERN**
- **ERHALTEN**

### HAUPTMERKMALE

Schalenbaukonstruktion intern und extern aus Chromnickelstahl AISI 304 18/10 (Scotch-Breit) fein satiniert  
Äussere Rückwand und Bodenseite aus verzinktem Blech Bodeninnenseite geprägt  
CFKW-HFKW-freie Isolierung aus Polyurethanhartschaum mit besonderer Dichte (42 kg/m<sup>3</sup>).  
Verdampfer-Einheit aus Kupfer mit Alu-Rippen korrosionsfest durch Behandlung mit ungiftigem Lack  
Kondensator-Einheit aus lackiertem Stahl mit grosser thermischer Leistung  
Einstellung der relativen Luftfeuchte (UR%) durch Sonde und Dampferzeuger  
Luftwechsel durch automatischen Saugventilator von der Kontrolleinheit gesteuert  
Türinnenheizung  
Magnetgummichtung auf alle vier Seiten und Gegenmagnet wo die Dichtung anschlägt  
Türe aus CNS AISI 304 18/10 (Scotch-Brite) satiniert  
Selbstschliessende Türe mit Öffnungsfesthalter auf 100°  
Ergonomischer auf die ganze Länge gezogener Türgriff  
CNS-Füsse Durchmesser 2" von H 150÷180 mm höhenverstellbar

### INTERNE EINRICHTUNG

Ständer und Schienen aus CNS AISI 304 18/10, ohne den Einsatz von Werkzeugen demontierbar um die Reinigungsarbeiten zu erleichtern  
12 Fleischhaken-Stangen auf "C"-förmige Schienen regulierbar (4 je Abstellfläche) geeignet um Wurstwaren aufzuhängen

### KUEHLEINHEIT

Elektroanschluss mit Schuko-Stecker 230V-1Ph-50Hz  
Wasseranschluss mit Anschluss ¾" M  
Deckenkonstruktion um somit den gekühlten Raum optimal ausnutzen zu können (keine max. Beladungsgrenze)  
Kühleinheit von oben herausziehbar um die Wartungsarbeiten sowie den ev. Austausch leicht vornehmen zu können  
Kühlmittels RI 34a  
Kontrollierte Luftkühlung um die höchste Leistung sowie eine

gleichmässige Verteilung des erzeugten Mikroklima im gesamten Kühlraum garantieren zu können  
Automatische Abtauzyklen um den Stromverbrauch zu reduzieren, Tauwasserverdunstung durch Heissgas und thermostatische Elektroheizung  
Für die Ausführung für Zentralkühlung erfolgt die Tauwasserverdunstung durch eine thermostatische Elektroheizung

### KONTROLL - UND SICHERHEITSEINRICHTUNG

10 Programme mit je 6 Phasen um die Temperatur, die Feuchtigkeit und die Zeit zu kontrollieren  
Die Kontrolleinrichtung ist in der Lage den richtigen Feuchtigkeitsniveau im Kühlraum zu bewahren von 30%UR bis 95% UR  
Mikroprozessor-Kontrolleinrichtung ausgestattet mit Kühlraumfühler, Verdampferfühler, Kondensatorfühler und Fühler der UR% für eine totale Überwachung einer einwandfreien Arbeitweise des Trocknungs-Gerätes  
Kluge elektrische Abtaugung (wird nur wenn notwendig bei beheiztem Verdampfer eingesetzt)  
Kompressor mit Thermoschutz gegen Überhitzung und Verbrennungen  
Automatische Ausschaltung des Ventilators bei Öffnung der Türe  
Alarm-Meldung: HACCP; offene Türe, defekte Abtaugung, schmutziger Kondensator, Black-out

### HACCP

Die neue Kontrolleinrichtung entspricht den strengsten HACCP-Normen. Die Alarmpmeldungen einer hohen bzw. niedrigen Temperatur werden bei steckerfertigen Geräten sowie bei ferngesteuerten Geräten gespeichert und gemeldet  
Die Alarmangaben sowie die Funktionsangaben koennen mittels eines PC durch Software und Infrarot-Fernbedienung visualisiert werden

### AUF ANFRAGE - OPTIONAL

Wasserkühlung  
Ausführung für Zentralkühlung  
Kit Türumrüstung von rechts auf links  
Kit Räder

**ARMADIO STAGIONATORE AS EN2 - AS EN2 VTR**  
**TROCKNUNGS-SCHRANK AS EN2 - AS EN2 VTR**

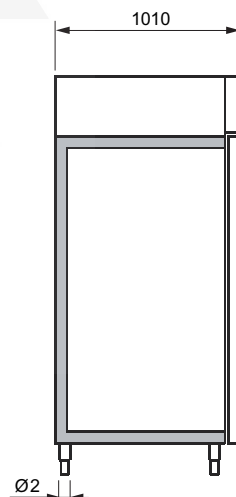
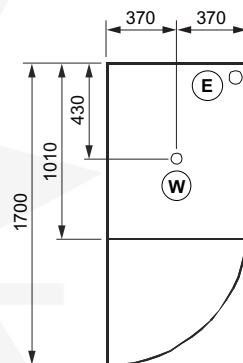
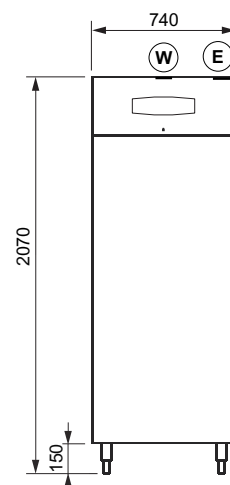
Modello		AS EN2	
Model		AS EN2 VTR	
Dimensioni Abmessungen	L / D	mm	740
	P / P	mm	1010
	H / H	mm	2070
Profondità con porta 90° Tiefe mit Türe 90°		mm	1700
Porte Türen			1
Classe climatica Klimaklasse			T
Temperatura di esercizio Betriebstemperatur		°C	-5 /+ 30
Umidità relativa Relative Luftfeuchte		% UR	30 - 95
Refrigerante Kühlmittel		gas	R134a
Capacità refrigerante Kühlleistung		W	506* (1148)**
Alimentazione elettrica Anschlusswert		V/~/Hz	230/1/50
Potenza elettrica max Leistung		W	1182
Corrente max assorbita Max. Stromaufnahme		A	6,2
Sistema di refrigerazione Kühlsystem			ventilato Umluftkühlung
Dotazione interna Interne Ausstattung			4 coppie guida a 'C' e 12 ganciere 4 "C"-förmige Schienenpaare und 12 Fleischgehänge
Capacità Inhaltsvermögen		kg	100
Dimensioni imballo Verpackungsabmessungen	L / D	mm	780
	P / P	mm	1050
	H / H	mm	2120
Volume imballo Verpackungsvolumen		m³	1,74
Peso Gewicht		kg	165

\* T. evap -10C, T. cond +45°C

\* Verdam. Temp. -10C, Kond. Temp. +45°C

\*\* T. evap -7,2°C, T. cond +54,4°C

\*\* Verdam. Temp. -7,2°C, Kond. Temp. +54,4°C



- (E) Connessione elettrica  
Elektroanschluss Durchmes
- (W) Connessione idrica  
Wasseranschluss

Portata del ventilatore per il ricambio aria a porta chiusa Ventilator-Luftförderung für die Lüftererneuerung bei geschlossener Türe	12 m³/h
Volume interno Rauminhalt	0,75 m³

VENTILATORE VENTILATOR													
ricambio aria Luftwechsel	%	10	20	30	40	50	60	70	80	90	100		
aria estratta entzogene Luft	m³/h	1,2	2,4	3,6	4,8	6	7,2	8,4	9,6	11	12		
ricambio aria orario Lüftererneuerung/Stunde	V/h	1,6	3,2	4,8	6,4	8	9,6	11	13	14	16		

©/SOU/.../.../.../...

Selc...  
Of...  
FGE...  
Q...  
Q...  
T...  
Q...  
Q...