

## Multifunktionsgerät "Hi5"

### Schnellabkühler, Schockfroster, Auftaugerät, Gärunterbrecher, Niedrigtemperatur-Langzeitgarer

Steckerfertiges Multifunktionsgerät für 6 x GN 1/1. Die Benutzerführung erfolgt über ein Bedienungspaneel mit farbigem Touch-Screen und erlaubt mehrere verschiedene Prozesse, die als "Schnellabkühlen", "Schockfrostern", "Auftauen", "Gärunterbrecher" und "Garen auf max. +85°C" ausgewählt werden können. Das bilderte Display gibt dem Nutzer einen schnellen Zugang zu den unterschiedlichen Funktionen und unterstützt die Programmauswahl. Es ist einfach und schnell zu handhaben, mit bis zu 300 programmierten Arbeitsprozessen, die laufend aktualisiert werden können.

Das Gerät kann als Schnellkühler die Kerntemperatur der Speisen in weniger als 90 min. von +90°C auf +3°C Abkühlen oder als Schockfroster in 240 min. von +90°C auf -18°C Schockfrostern und anschließend das Produkt, je nach Einstellung, bei einer Konservierungstemperatur zwischen 2°C und +5°C bzw. -18°C bis zur Entnahme aufbewahren. Sämtliche Abkühlzyklen können im "Soft" oder "Hard"- Modus durchgeführt werden. Die Verdampferlüfter werden drehzahlregelt gesteuert. Nach Erreichen der eingestellten Soll-Kerntemperatur schaltet das Gerät automatisch auf den Konservierungsmodus um. Dies wird mit einem Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler überwacht, welcher innerhalb 5 min. vom Gerät automatisch erkannt wird. Bei Produkten, welche eine Messung mit dem Kerntemperaturfühler nicht zulassen, oder bei Ausfall des Kerntemperaturfühlers, schaltet das Gerät automatisch auf zeitgesteuertes Schnellabkühlen bzw. Schockfrostern um. Der Kerntemperaturfühler ist mit zuschaltbarer Heizung, zur problemlosen Entnahme nach Schockfrostzyklen, ausgestattet. Eine Kombination mit der Funktion "Auftauen" ist auch möglich.

Mit dem Auftauprogramm können tiefgefrorene Speisen schnell und hygienisch einwandfrei aufgetaut werden.

Mit den thermischen Programmen kann das Gerät auch als Gärunterbrecher und Langzeitgarer mit max. +85°C verwendet werden. Durch den Wasseranschluss des Gerätes kann Dampf produziert werden, der über eine Feuchtigkeitssonde kontrolliert wird. Es besteht die Möglichkeit kombinierte Heiz- und Abkühlzyklen zu wählen.

Über die serienmäßige USB-Schnittstelle können sämtliche Programme aktualisiert werden, HACCP relevante Daten übertragen werden und auch neue Rezepte eingespeichert werden.

Der Korpus ist Innen und Außen aus CNS 18/10. Die Isolierung ist 60 mm und aus PU-Schaum, frei geschäumt. Tür selbstschließend, bei 100 ° arretierbar und mit wechselbarer, gesteckter Hohlkammer-Magnetdichtung ausgestattet. Türanschlag rechts oder links ab Werk lieferbar. Nachträglich nicht wechselbar.

Innengestell aus CNS für max. 6 x 1/1 GN, Quereinschub. Der Wechsel von GN 1/1 auf Backbleche EN1, 400 x 600 mm, ist problemlos möglich, wobei stets ein korrekter Luftstrom im Innenraum gewährleistet wird. Die Höhenverstellung kann im 15 mm Raster vorgenommen werden. Zur Reinigung ist das Aufnahmegestell ohne Werkzeug komplett herausnehmbar und optional kann eine Handbrause am Gerät angeschlossen werden. Die Wand- und Bodeninnenecken sind für hygienische Reinigung abgerundet (R13) und im Boden befindet sich

ein Reinigungsablauf, der an einen bauseitigen Syphon angeschlossen werden muss. Gerät auf 80 mm, höhenverstellbaren Füßen (+/-25 mm einstellbar).



- Typ: Coolpoint "Hi5" F506TS
- Art. Nr.: F506TS
- Temperaturbereich Abkühlen: + 90 auf + 3 °C
- Temperaturbereich Schockfrost: + 90 auf - 18 °C
- Temperaturbereich Garen: max. + 85 °C
- Kapazität kg/Zyklus: 18 Kühlen bzw. 12 Frost
- Außenmaße Korpus: 790 x 720 x 850 mm
- Energieaufnahme Kühlung: 1,2 kW
- Energieaufnahme Gärung/Garung: 0,63 kW
- Energieverbrauch/Zyklus Kühlung: 1,8 bzw. 4,8 kW
- Spannung / Hz : 230 V / 50 Hz
- Kälteleistung: 1.430 W / -15°C VT
- Kältemittel : R 404 A
- Frischwasseranschluss: 3/4 Zoll

