

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\Åä\À~{ ÁSÓUÁã|ã [cÄ^ã^Ä } áÁ:[&] ~ * · \ > @ & @ ã \ Á Ú À € € Á Ú | ã ^ Á Ú @] Á ã | c Ä Ö \ | ã

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

Schalbaukonstruktion 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/m³).
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 auszunutzen 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 Arbeitsweise 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 Alarmmeldungen 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

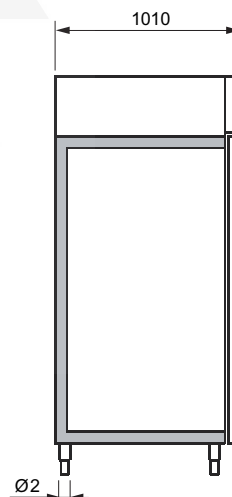
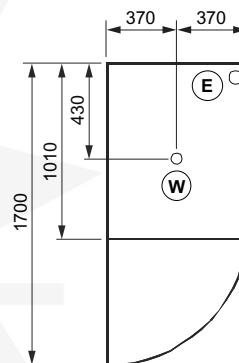
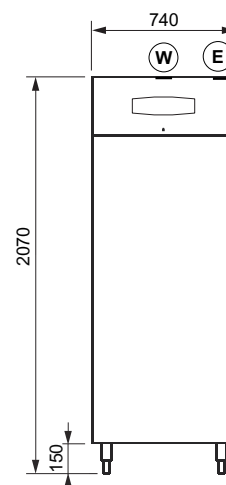
Modello		AS EN2	
Model		AS EN2 VTR	
Dimensioni Abmessungen	L / D	mm	740
	P / P	mm	1010
	H / H	mm	2070
Profondità con porta 90° Tiefe mit Türe 90°		mm	1700
Porte Türen			1
Classe climatica Klimaklasse			T
Temperatura di esercizio Betriebstemperatur	°C		-5 /+ 30
Umidità relativa Relative Luftfeuchte	% 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...