

«ШОК» камеры для охлаждения продуктов - ZC

Модель	Количество GN1/1, шт.	Макс. размер тележки LxWxH, мм	Габаритные размеры LxWxH, мм	Дверной проём WxH, мм
ZC 70	20	740x600x1830	1900x1180x1960 +)	800 x 1860
ZC 70A	20	600x440x1830	1120x1550x1960 +)	650 x 1860
ZC 140	40	740x1000x1830	2200x1930x1960 +)	800 x 1860

- Обозначение моделей приблизительно соответствует весу испытываемых готовых пищевых продуктов (в килограммах), охлажденных в «шок»-камере течение 60-90 минут от + 75°C до +2°C (толщина слоя 20-30 мм, охлаждение осуществляется в открытых емкостях).*)
- Управление технологическим режимом (циклами охлаждения) можно осуществлять при помощи данных получаемых от температурных датчиков расположенных внутри «шок»-камеры, или, установив определённый временной интервал необходимый для охлаждения данного вида продукции. При достижении установленных заранее параметров, подаётся звуковой сигнал или соответствующая информация на монитор. После охлаждения продукции, возможно установление режима «хранения» при температуре 0 /+5°C.
- Дверной проём (в стандартном варианте исполнения «шок»-камеры оборудованы левыми дверьми) позволяет использовать стандартные тележки типа GN и тележки для большинства конвектоматов 2011*). Для моделей 70 и 140 предусмотрена возможность аварийного открывания дверей с внутренней стороны. Модель 140 может быть оборудована дополнительными вторыми дверьми, что позволяет организовать технологический процесс со «сквозным движением продукции». При открывании дверей вентиляторы воздухоохладителя автоматически отключаются.
- «Шок»-камеры монтируются из панелей типа «сэндвич». Термоизоляционное ядро панелей создано на основе твердой полиуретановой пены, которая не содержит веществ, влияющих на озоновый слой атмосферы. Толщина изоляции - 75 мм, толщина изоляции крыла двери - 80 мм. Внешняя поверхность панелей выполнена из нержавеющей стали (AISI 304). Специальная система внутренних соединительных «эксцентриковых» замков дает возможность производить точный и быстрый монтаж «шок»-камеры.
- Компрессорно-конденсаторный блок холодильного агрегата (электрическая сеть 3 фазовая, 400 В/ 50 Гц, холодильный агент R404a) рекомендуется монтировать до 15 м от «шок»-камеры.
- По желанию клиента «шок»-камеры могут быть оборудованы устройствами для автоматической регистрации температурного режима, включая моментальную печать результатов. *)

«ШОК» камеры для замораживания продуктов - ZM

Модель	Количество GN1/1, шт	Макс. размер корзины /тележки/ LxWxH, мм	Габаритные размеры LxWxH, мм	Дверной проём LxWxH, мм
ZM 36	10	570x600x900	1400x1100x1960	650 x 920
ZM 36A	10	600x570x900	1000x1500x1960	650 x 920
ZM 70	20	740x600x1830	1900x1180x1960 +)	800 x 1860
ZM 70A	20	600x440x1830	1120x1550x1960 +)	650 x 1860
ZM 140	40	740x1000x1830	2200x1930x1960 +)	800 x 1860

- Обозначение моделей приблизительно соответствует весу испытываемых готовых пищевых продуктов (в килограммах), охлаждённых и замороженных в течение 90 - 120 минут от +75°C до -18°C. (толщина слоя 20-30 мм, процесс осуществляется в открытых ёмкостях)*). У всех моделей ZM возможно установление режим «охлаждения» (см. выше)*.
 - Управление технологическим режимом (циклами охлаждения и замораживания) можно осуществлять при помощи данных получаемых от температурных датчиков расположенных внутри «шок»-камеры, или, установив определённый временной интервал необходимый для данного вида продукции. При достижении установленных заранее параметров, подаётся звуковой сигнал и соответствующая информация на монитор. После замораживания продукции, возможно установление режима «хранения» при температуре -18 / -20°C.
 - Модель 36 оборудована специальной несущей конструкцией для гастрономической посуды. Данную конструкцию при необходимости, возможно, перестраивать на размеры GN 1/1, 2/1, и для противней с размерами 400 x 600 мм. Дверной проём (в стандартном варианте исполнения «шок»-камеры оборудованы левыми дверьми) позволяет использовать стандартные тележки типа GN и тележки подходящие для большинства конвектоматов 2011.*).
- Для моделей 70 и 140 предусмотрена возможность аварийного открывания дверей с внутренней стороны. Дверной проём (в стандартном варианте исполнения «шок»-камеры оборудованы левыми дверьми) позволяет использовать стандартные тележки типа GN. Модель 140 может быть оборудована дополнительными вторыми дверьми, что позволяет организовать технологический процесс со «сквозным движением продукции». При открывании дверей вентиляторы воздухоохладителя автоматически отключаются.
- Модель 36 поставляется в собранном виде вместе с холодильным агрегатом, «встроенным» в «шок»-камеру (электрическая сеть 3 фазовая, 400 В/ 50 Гц, холодильный агент R404a). По желанию клиента возможно исполнение данной модели с отдельным компрессорно-конденсаторным блоком.
 - Шок»-камеры модели 70 и 140 монтируются из панелей типа «сэндвич». Термоизоляционное ядро панелей создано на основе твердой полиуретановой пены, которая не содержит веществ, влияющих на озоновый слой атмосферы. Толщина изоляции - 75 мм, толщина изоляции крыла двери - 80 мм. Внешняя поверхность панелей выполнена из нержавеющей стали (AISI 304). Специальная система внутренних соединительных «эксцентриковых» замков дает возможность производить точный и быстрый монтаж «шок»-камеры.
 - Компрессорно-конденсаторный блок холодильного агрегата (электрическая сеть 3 фазовая, 400 В/ 50 Гц, холодильный агент R404a) рекомендуется монтировать до 15 м от «шок»-камеры.
 - По желанию клиента «шок»-камеры могут быть оборудованы устройствами для автоматической регистрации температурного режима, включая моментальную печать результатов и присоединение к системе НАССР.*)

*) проконсультируйтесь с поставщиком ZC/ZM+)

+) без компрессорно- конденсаторного блока



ZCHLAZOVAČE A ZMRAZOVAČE
BLAST CHILLERS & FREEZERS
SCHNELLKÜHLER & FROSTER

ZC/ZM



ZM 36



ZC 70A

