

QC2-100-Touch

Обработывающая морозильно-холодильная система



- Alto-Shaam QuickChiller™ — это морозильно-холодильная система быстрой заморозки, обеспечивающая повышенную сохранность продуктов и эффективность производства.
- Режимы эксплуатации включают режим быстрого замораживания, режим мягкого охлаждения для менее плотных изделий, например, индивидуальных порций, режим сильного охлаждения для продуктов большей плотности, режим выдерживания для охлажденных или замороженных продуктов и автоматическое размораживание.
 - Интервал быстрого замораживания: от -23 до -12 °С
 - Интервал мягкого охлаждения: от -4 до 2 °С
 - Интервал сильного охлаждения: от -11 до -5 °С
 - Интервал выдерживания: от -21 до 4 °С
- Автоматическое размораживание горячим газом — высокоэффективный и экономичный метод оттаивания испарительного змеевика.
- Alto-Shaam QuickChiller безопасно и быстро охлаждает или замораживает горячую пищу до нужной температуры выдерживания, соответствующей рекомендациям пищевых норм HACCP/FDA.
- Интуитивно понятное управление полностью осуществляется посредством сенсорного экрана и предусматривает 20 вариантов предварительно настраиваемого меню.
- QuickChiller позволяет хранить охлажденные продукты до 5 дней, включая день изготовления и день подачи на стол.
- Доступ к данным HACCP позволяет регистрировать режимы, длительность и температуры охлаждения, применявшиеся в течение предыдущих 30 дней, с сохранением данных на USB-устройство. Обновления рецептов и программного обеспечения также загружаются в холодильник через USB.
- Вкатываемая тележка для противней может использоваться в печах 20-10 и 20-20 Combitherm®, а также в шкафах для выдерживания 20-20W и 20-20MW Halo Heat® Combimate®. Эта система перемещения продуктов поддерживает изготовление, охлаждение, разогрев, доставку и подачу на стол.

Краткая техническая характеристика

Аппарат быстрой заморозки Alto-Shaam QC2-100 QuickChiller включает шкаф с наружной поверхностью (передняя, верхняя и боковые панели и дверь) из нержавеющей стали, отделка № 4, с литой изоляцией из пенопласта без ХФУ. Задняя стенка и днище изготовлены из оцинкованного металла. Внутренность шкафа QuickChiller, включая воздушные ресиверы, изготовлена из нержавеющей стали. Во избежание запотевания периметр дверного отверстия снабжен тепловым барьером из АБС. Наружная поверхность двери изготовлена из нержавеющей стали с облицовкой из нержавеющей стали, стандартная навеска — левая, 1 (одна) саморегулируемая поворотная дверная ручка. Для принудительной герметизации предусмотрена магнитная прокладка на прессовой посадке. Автономная система охлаждения, заполненная хладагентом R-404A. 1 (один) конденсатор соединен с переплетающимися испарительными змеевиками. В шкафу QuickChiller предусмотрено управление с помощью сенсорного экрана, 1 (один) порт USB, доступ к данным HACCP, 3 (три) съемных термощупа внутренней температуры продукта, и 4 (четыре) регулируемые ножки. Вкатываемая тележка содержит 20 (двадцать) стационарных опорных направляющих, находящихся на расстояниях 678 мм по горизонтали и разнесенных на 65 мм по вертикали, 10 (десять) полок из нержавеющей стали, 1 (один) съемный жиросборник и 1 (одну) ручку тележки.

Модель QC2-100-Touch QuickChiller™ для вкатываемых тележек 20-20

Модель QC2-100-Touch/NT QuickChiller™ для вкатываемых тележек 20-10

Варианты заводской комплектации

• Электропитание

- 115/208-230 В, 1 фаза, 60 Гц
- 115/208-230 В, 3 фазы, 60 Гц
- 220 В, 1 фаза, 50 Гц
- 380-420 В, 3 фазы, 50 Гц

• Навеска двери

- Левосторонняя, стандартная
- Правосторонняя, специальная



Архангельск (8182)63-90-72
Астана (7172)727-132
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89
Иваново (4932)77-34-06

Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81
Киргизия (996)312-96-26-47

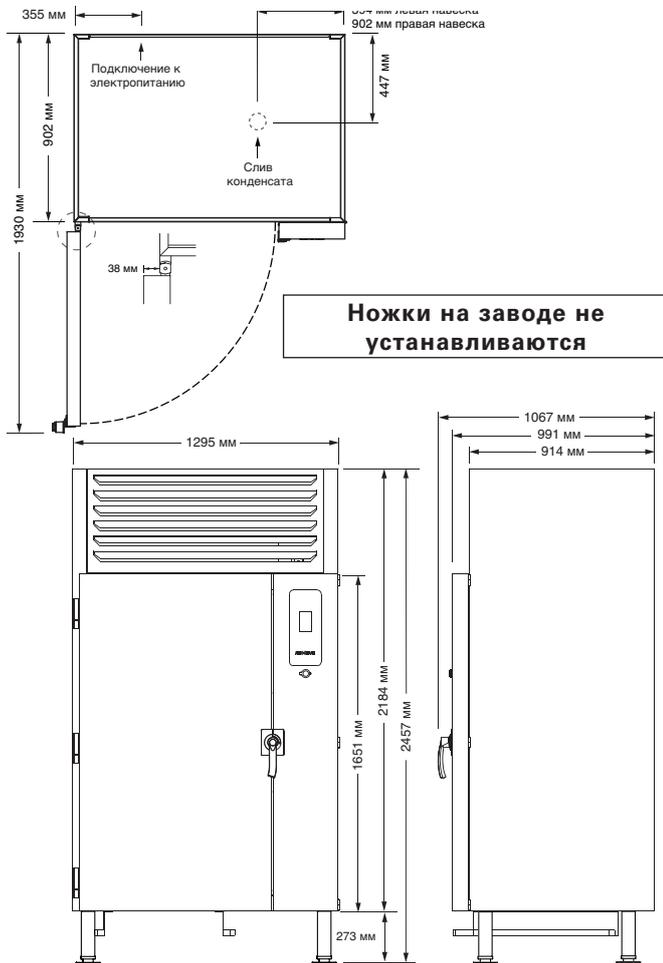
Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Казахстан (772)734-952-31

Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Таджикистан (992)427-82-92-69

Сургут (3462)77-98-35
Тверь (4822)63-31-35
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)74-02-29
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Ярославль (4852)69-52-93

<https://altoshaam.nt-rt.ru/> || ama@nt-rt.ru

Обработка морозильно-холодильная система



РАЗМЕРЫ (В x Ш x Г)	
Наружные:	2457 x 1295 x 1067 мм
Внутренние:	1511 x 1168 x 800 мм

ЭЛЕКТРОПИТАНИЕ					
В	Число фаз/частота	А	л.с.	кВт	Соединение
115/208-230	1 фазы/60 Гц	24,0	3	5,52	Л1, Л2, Н, З
Рекомендуемая сила тока: 30					
115/208-230	3 фазы/60 Гц	16,0	3	3,68	Л1, Л2, Л3, Н, З
Рекомендуемая сила тока: 20					
220	1 фазы/50 Гц	20,0	3	4,40	Л1, Л2, З
Рекомендуемая сила тока: 30					
380-420	3 фазы/50 Гц	12,0	3 1/4	4,56	3-Н-З
Рекомендуемая сила тока: 20					
без шнура, без вилки					

ВМЕСТИМОСТЬ (ПРОДУКТЫ И ПРОТИВНИ)	QC2-100	QC2-100/NT
Максимальный вес продуктов	218 кг	109 кг
Максимальный объем продуктов	380 л	190 л
Макс. вместимость охлажденных продуктов (вес)	109 кг	
Макс. вместимость охлажденных продуктов (объем)	190 л	
Полноразмерные противни 530 x 325 x 65 мм Gastronorm 1/1	40	20
Полноразмерные листовые противни 457 x 660 x 25 мм только на проволочных полках	20*	

* Для указанной выше максимальной вместимости требуются дополнительные проволочные полки.

ТРЕБОВАНИЯ К УСТАНОВКЕ
— Шкаф должен быть установлен на горизонтальном основании.
— Шкаф не должен устанавливаться в местах, где на него могут воздействовать пар, жир, капающая вода, высокая температура или другие неблагоприятные факторы.
— Шкафы на роликах и без шнура или вилки должны быть прикреплены к конструкции здания гибким соединителем. <i>Не поставляется с завода.</i>
— 1 (один) сток в полу, соед. 1 дюйм.
— Ножи крепятся к шкафу во время установки.

ТРЕБУЕМЫЕ ЗАЗОРЫ	
Сзади	25 мм
Сверху	0 мм
Слева и справа	25 мм
457 мм минимум от оборудования, являющегося источником тепла	

ОХЛАЖДЕНИЕ	
Хладагент 5,9 л R-404a	
1 (один) конденсатор:	
Режим замораживания: 11 300 БТЕ/ч при -21 °С	
Режим охлаждения: 21 600 БТЕ/ч при -7 °С	
Циркуляция воздуха: 3 750 куб.фут/мин	
ВЕС (ПРИБЛ.)	
QC2-100 Нетто: 454 кг	В упаковке: 499 кг
Тележка для противней Нетто: 54 кг	В упаковке: 113 кг
Тележка для тарелок Нетто: обратитесь на завод	В упаковке: обратитесь на завод
Размеры коробки: (Д x Ш x В)	
1448 x 1118 x 2388 мм	

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ	
<input type="checkbox"/> Уплотняющая прокладка для предварительного охлаждения, QC2-100	SA-35079
<input type="checkbox"/> Уплотняющая прокладка для предварительного охлаждения, QC2-100/NT	**
Вкатываемые тележки (в x ш x г)	
<input type="checkbox"/> Тележка с 20 полками - для 20-20, 20-20MW, и QC2-100	5017976 5017148 1766 x 661 x 873 мм (CI)
<input type="checkbox"/> Тележка с 20 полками - для 20-10, 20-20MW, и QC2-100/NT	5017975 5017149 1766 x 475 x 753 мм (CI)
<input type="checkbox"/> Полка, нержавеющая сталь, для тележек QC2-100	SH-22473
<input type="checkbox"/> Полка, нержавеющая сталь, для тележек QC2-100/NT	SH-2903
Вкатываемые тележки для тарелок (в x ш x г)	
<input type="checkbox"/> Тележка на 102 тарелки - для 20-20, 20-20MW, и QC2-100	5016478 5017150 1769 x 683 x 1080 мм (CI)
<input type="checkbox"/> Тележка на 84 тарелки - для 20-20, 20-20MW, и QC2-100	5016480 5017151 1769 x 683 x 1080 мм (CI)
<input type="checkbox"/> Тележка на 60 тарелок - для 20-10, 20-20MW, и QC2-100/NT	5016489 5017153 1773 x 475 x 1080 мм (CI)
<input type="checkbox"/> Тележка на 51 тарелку - для 20-10, 20-20MW,	5016490

- | | | | | |
|------------------------------------|-----------------------------------|--|---------------------------------------|---------------------------------|
| Архангельск (8182)63-90-72 | Ижевск (3412)26-03-58 | Магнитогорск (3519)55-03-13 | Пермь (342)205-81-47 | Сургут (3462)77-98-35 |
| Астана (7172)727-132 | Иркутск (395)279-98-46 | Москва (495)268-04-70 | Ростов-на-Дону (863)308-18-15 | Тверь (4822)63-31-35 |
| Астрахань (8512)99-46-04 | Казань (843)206-01-48 | Мурманск (8152)59-64-93 | Рязань (4912)46-61-64 | Томск (3822)98-41-53 |
| Барнаул (3852)73-04-60 | Калининград (4012)72-03-81 | Набережные Челны (8552)20-53-41 | Самара (846)206-03-16 | Тула (4872)74-02-29 |
| Белгород (4722)40-23-64 | Калуга (4842)92-23-67 | Нижний Новгород (831)429-08-12 | Санкт-Петербург (812)309-46-40 | Тюмень (3452)66-21-18 |
| Брянск (4832)59-03-52 | Кемерово (3842)65-04-62 | Новокузнецк (3843)20-46-81 | Саратов (845)249-38-78 | Ульяновск (8422)24-23-59 |
| Владивосток (423)249-28-31 | Киров (8332)68-02-04 | Новосибирск (383)227-86-73 | Севастополь (8692)22-31-93 | Уфа (347)229-48-12 |
| Волгоград (844)278-03-48 | Краснодар (861)203-40-90 | Омск (3812)21-46-40 | Симферополь (3652)67-13-56 | Хабаровск (4212)92-98-04 |
| Вологда (8172)26-41-59 | Красноярск (391)204-63-61 | Орел (4862)44-53-42 | Смоленск (4812)29-41-54 | Челябинск (351)202-03-61 |
| Воронеж (473)204-51-73 | Курск (4712)77-13-04 | Оренбург (3532)37-68-04 | Сочи (862)225-72-31 | Череповец (8202)49-02-64 |
| Екатеринбург (343)384-55-89 | Липецк (4742)52-20-81 | Пенза (8412)22-31-16 | Ставрополь (8652)20-65-13 | Ярославль (4852)69-52-93 |
| Иваново (4932)77-34-06 | Киргизия (996)312-96-26-47 | Казахстан (772)734-952-31 | Таджикистан (992)427-82-92-69 | |