Chill

Benutzerfreundliche und leistungsfähige Schockkühler/Schockfroster

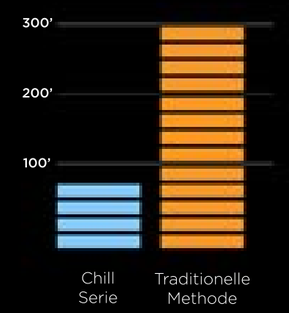
moduline

Schockkühler

Sobald man ein Lebensmittel nach dem Garen auskühlen lässt, verliert es schnell seine Qualität, da zwischen +65 °C und +10 °C eine Erhöhung der Bakterienbildung stattfindet, die zu einem schnellen Verderb führt. Dieser Schockkühler wird zu einem unersetzlichen Verbündeten der Küchenchefs: durch das Absenken der Temperatur auf +3 °C in weniger als 90 Minuten wird ein thermischer Schock ausgelöst, der das bakterielle Wachstum und das Austrocknen der Lebensmittel blockiert, während Geschmack, Geruch und Farbe erhalten bleiben und die Haltbarkeit verlängert wird.

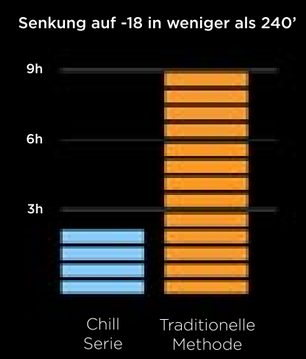
Mit Chill kann der Küchenchef, dank der 9 zur Verfügung stehenden Modelle, somit in aller Sicherheit arbeiten und seinen Betrieb perfekt organisieren, und zugleich seinen Kunden eine umfangreiche Speisekarte und einen schnellen, effizienten Service bieten.

Senkung bis auf +3 °C in weniger als 90'



Schockfroster

Der Einfrierungsprozess eines Lebensmittels ist für Moduline genauso wichtig. Alle Schockkühler und Schockfroster der Produktpalette Chill wurden entwickelt, um einen einfachen Kühlprozess zu gewährleisten, verfügen aber gleichzeitig über hohe Leistungsfähigkeit und innovative Technologie, um Gefriertemperaturen von -18°C in Lebensmittelkern in weniger als 240 Minuten zu erreichen. Die Leistung der Kompressoreinheit gewährleistet in der Tat eine Temperatur von -40 ° C im Kühlraum und die Produktivität in der richtigen Zeit, unter Beibehaltung der Qualität des Endergebnisses. Die enge Beziehung zwischen der kurzen Zeit und der niedrigen Temperatur ermöglicht die Bildung von Mikrokristallen der Wassermolekülen, die man in Lebensmitteln finden kann und dementsprechend bleibt die Molekülstruktur unverändert. Dank der Auswahl der Art der Kühlung, oder der spezifischen, gespeicherten Programme (Funktion bei D-Version verfügbar), ermöglicht Ihnen Chillgekochte oder rohe Lebensmittel zu kühlen und zu lagern, so dass man Rohstoffe sparen, aber gleichzeitig die Qualität der Präsentation und die Lebensmittelsicherheit, auch nach dem Auftauen, gewährleisten kann.



Funktionseigenschaften

Schockkühlung auf +3°C mit Zykluswahl HARD oder SOFT.

Schockfrostung auf -18°C mit Zykluswahl HARD oder SOFT.

Schockkühlungsprogramme stützen sich auf Zeit oder Kernemperaturfühler.

Automatischer Stopp der Lüftermotoren bei geöffneter Tür, um Kälteverteilung zu vermeiden.

PLUS

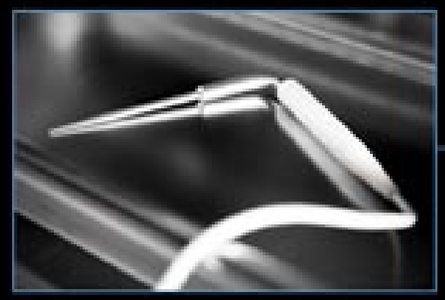
Vorkühlungsfunktion, damit der Kühlraum immer mit der gewünschten Temperatur bereit ist.

StayChill-Funktion damit die Temperatur automatisch am Ende des Kühlungs- Frostungszyklus beibehalten wird.

Auftauung bei geöffneter Tür.

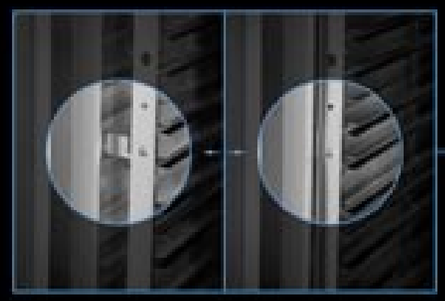
Die SOFT-Funktion ermöglicht es Ihnen, sogar die empfindlichsten Lebensmittel schnell zu kühlen oder einzufrieren, ohne sie zu beschädigen.

EXTRAS



Kerntemperaturfühler

Der erwärmte Kerntemperaturfühler mit konischer Spitze erleichtert die Entnahme auch beim Einfrieren. (Optional)



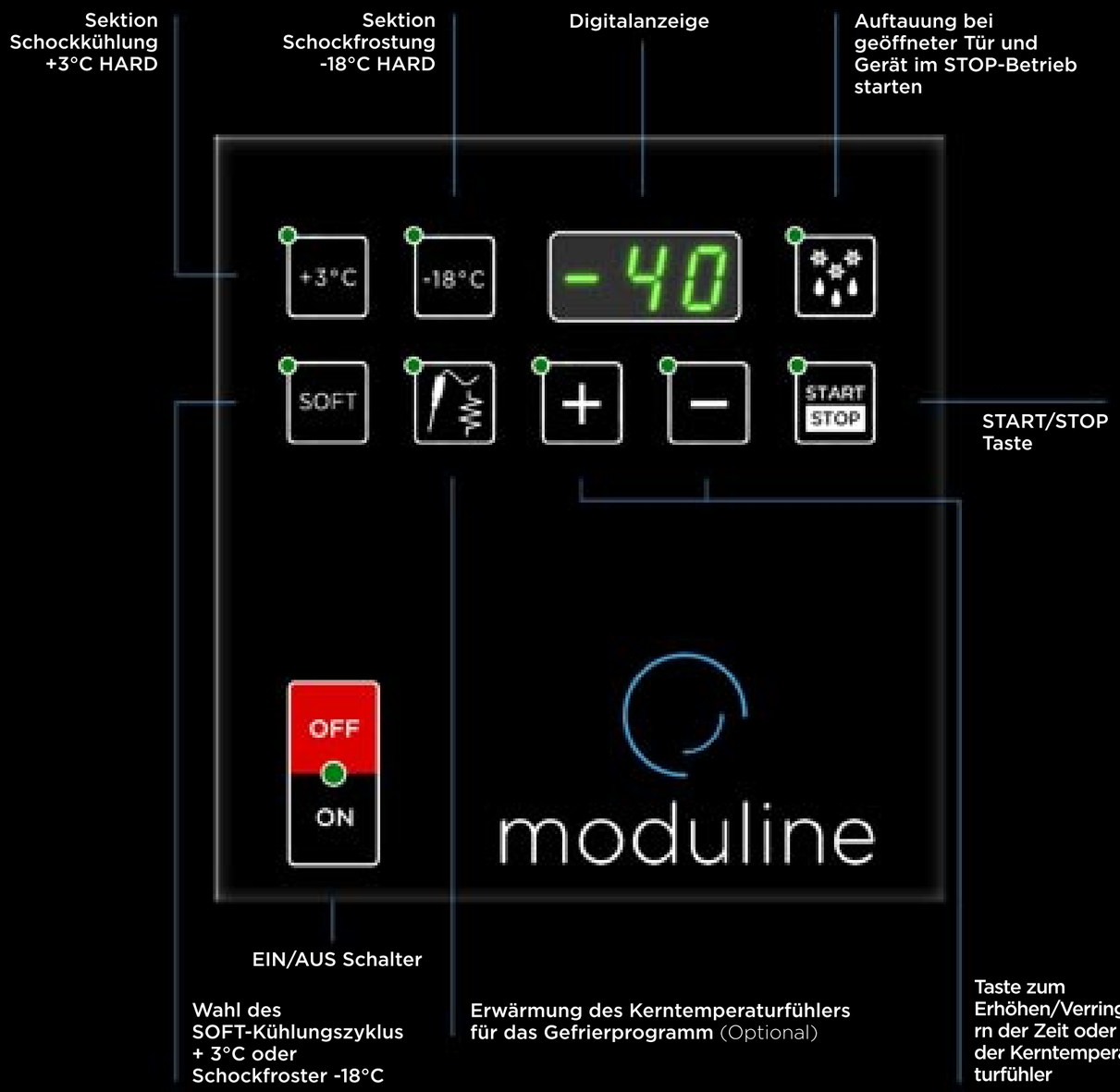
Anpassbare Blecheinschubwände

Eine einfache Bewegung macht aus dem Kühlraum von Gastronorm einen 60x40 Kühlraum.

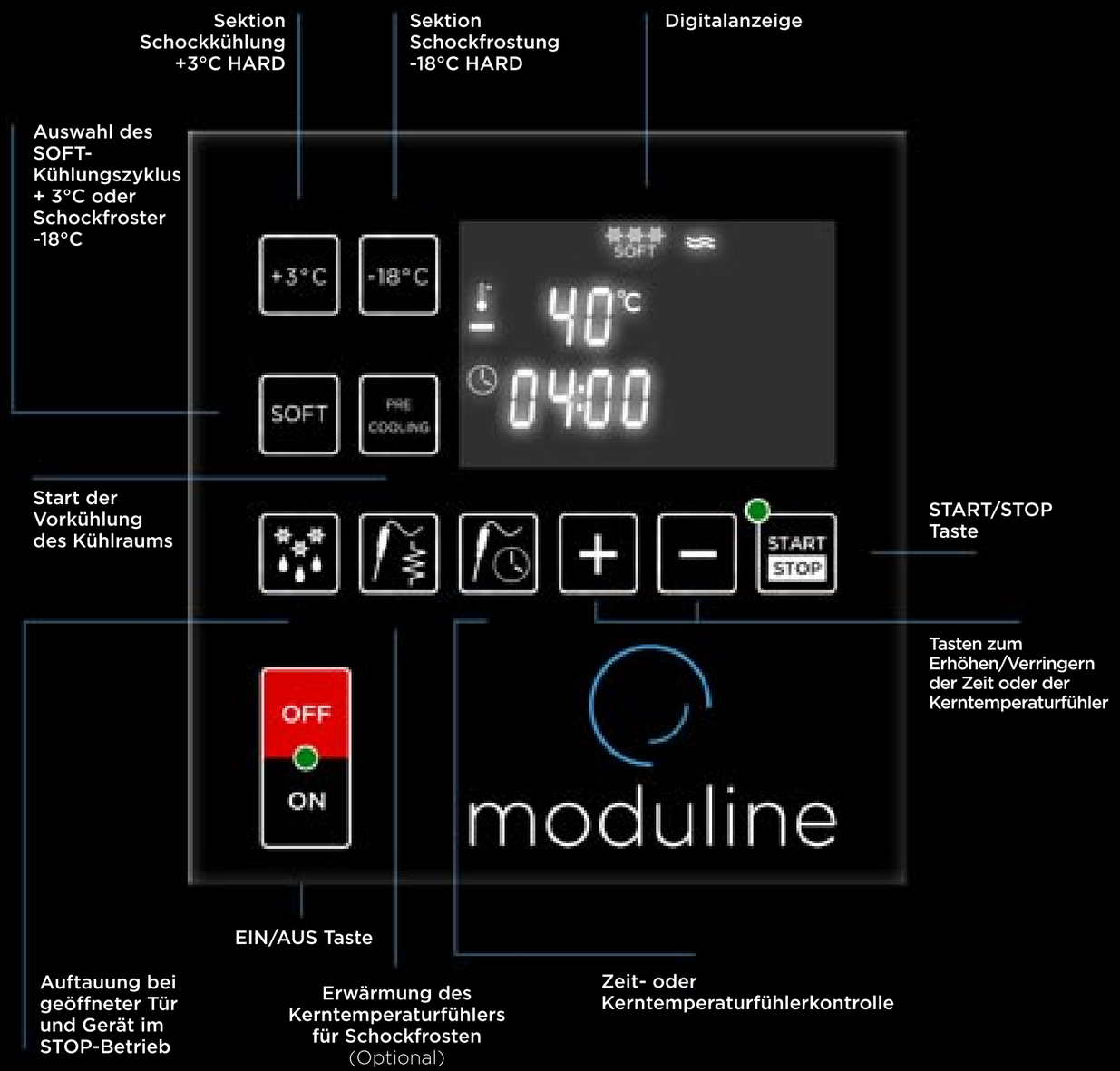
Blecheinschubwände

Durch die mehrfache Positionierung der Blecheinschubwände sind je nach Beladung unterschiedliche Konfigurationen möglich.

B VERSION Bedienfeld



D VERSION Bedienfeld



TBFZu

Türgriff

ergonomisch und komplett eingebaut mit Magnetverschluss

Elektronische und automatische Temperaturregelung

im Kühlraum, um schnell, in völliger Sicherheit und sehr gleichmäßig zu kühlen oder einzufrieren

Elektronische Steuerung

sehr intuitiv und einfach zu bedienen, auch von weniger qualifizierten Mitarbeitern

Kompressor- und Verdunstereinheiten

kalibriert je nach Abmessungen und Zellenkapazität

Kondensatbehälter

keine mehr Leck oder Ansammlung mehr von Wasser auf dem Boden

TBFAuf

Blecheinschubwände

leicht abnehmbar und waschbar

Kerntemperaturfühler

unterstützt und macht den Kühlungsprozess sicherer

Die Lüfter

mit einem großen Durchmesser sowie die Form des Garraums machen die Kaltluftströmung extrem gleichmäßig und sorgen so für gleichmäßige Temperaturen

Dichtschließender Kühlraum

mit allen abgerundeten Ecken, zusammen mit dem Entwässerungssystem, macht die Reinigung einfacher und sicherer

Isolierung des Kühlraums und der Tür

mit stark isolierenden Materialien sorgen für eine niedrigere Kältezerstreuung

SERIEN CBF/TBF

	CBF031B	CBF051B	TBF051B	TBF061D	TBF091D
Aufnahme	3 GN 1/1 h 40	5 GN 1/1 h 40	5 (GN 1/1 oder 600x400) h 40	4 (GN 1/1 oder 600x400) h 65 6 (GN 1/1 oder 600x400) h 40 8 (GN 1/1 oder 600x400) h 20	6 (GN 1/1 oder 600x400) h 65 9 (GN 1/1 oder 600x400) h 40 12 (GN 1/1 oder 600x400) h 20
Leistung	7 kg [1,2]	10 kg [1,2]	12.5 kg [1,2]	18 kg [1,2]	27 kg [1,2]
Arbeitstemperatur	von -40°C bis +0°C	von -40°C bis +0°C	von -40°C bis +0°C	von -40°C bis +0°C	von -40°C bis +0°C
Elektrische Leistung	577 W	865 W	940 W	1268 W	1971 W
Kühlleistung	833 W [3]	1091 W [3]	1451 W [3]	1899 W [3]	2780 W [3]
Anschlusswert	230 Vac 50 Hz	230 Vac 50 Hz	230 Vac 50 Hz	230 Vac 50 Hz	230 Vac 50 Hz
Abmessungen B/T/H	550x650x670 mm	550x650x840 mm	800x700x850 mm	800x700x930 mm	800x800x1200 mm

Mit Kerntemperaturfühler

1. Von +90°C auf +3°C und von +90°C auf -18°C im Kern
2. Bezieht sich auf das gleichmäßig auf die Anzahl der Einschübe verteilte Produkt h 40
3. Evaporazione -10°C, condensazione +55°C (normativa ASHRAE)

SERIEN TBF

	TBF121D	TBF181D	TBF092D	TBF122D
Aufnahme	8 (GN 1/1 oder 600x400) h 65 12 (GN 1/1 oder 600x400) h 40 16 (GN 1/1 o 600x400) h 20	12 (GN 1/1 oder 600x400) h 65 18 (GN 1/1 oder 600x400) h 40 24 (GN 1/1 oder 600x400) h 20	6 (GN 2/1) h 65 9 (GN 2/1) h 40 12 (GN 2/1) h 20	8 (GN 2/1) h 65 12 (GN 2/1) h 40 16 (GN 2/1) h 20
Leistung	36 kg [1,2]	54 kg [1,2]	54 kg [1,2]	72 kg [1,2]
Arbeitstemperatur	von +0°C auf -40°C	von +0°C auf -40°C	von +0°C auf -40°C	von +0°C auf -40°C
Elektrische Leistung	2713 W	3613 W	3473 W	6140 W
Kühlleistung	3209 W [3]	4581 W [3]	4581 W [3]	8162 W [3]
Anschlusswert	400 Vac 3N 50 Hz	400 Vac 3N 50 Hz	400 Vac 3N 50 Hz	400 Vac 3N 50 Hz
Abmessungen B/T/H	800x800x1670 mm	800x800x1970 mm	980x850x1440 mm	980x850x1670 mm

Mit Kerntemperaturfühler

1. Von +90°C auf +3°C und von +90°C auf -18°C im Kern
2. Bezieht sich auf das gleichmäßig auf die Anzahl der Einschübe verteilte Produkt h 40
3. Verdunstung -10°C; Kondensation + 55°C (Standard ASHRAE)

MODULINE SRL

Via dell'Industria 11, Z.I. San Giacomo di Veglia 31029 Vittorio Veneto (TV) - ITALY
tel. +39 0438 5063 - fax +39 0438 912 323 - info@moduline.it - www.moduline.it