Chill

Gebruiksvriendelijke en high performance koelers/vriezers

moduline

Koelen

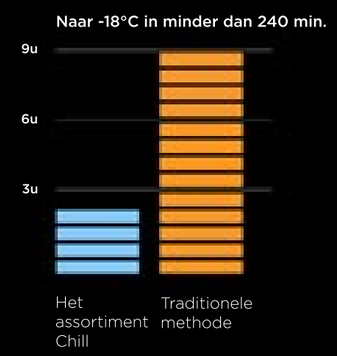
Wanneer bereide etenswaren op natuurlijke wijze afkoelen, kan tussen de + 65°C en +10°C een stijging van de bacteriële waarde worden waargenomen, waardoor de kwaliteit achteruit gaat en vooral de voedselveiligheid wordt aantast met als gevolg dat de consument gevaar op vergiftiging op loopt. Daarom is de snelkoeler/vriezer van essentieel belang voor koks als zij de bereide voedingswaren voor later gebruik willen bewaren.

Door de temperatuur in minder dan 90 minuten tot +3°C te verlagen, blokkeert de chiller de groei van bacteriën en voorkomt tevens uitdroging tot een minimum van de voedingswaren. Smaak, geur, kleur veranderen niet, terwijl de bewaarde producten veiliger zijn en een langere houdbaarheid hebben. Dankzij het assortiment van Chill, dat uit 9 modellen met verschillende capaciteiten bestaat, kan de kok in alle veiligheid werken, zijn Workflow organiseren en zijn klanten een uitgebreide menukaart bieden met een snelle en efficiënte service.

Invriezen

Het invriesproces van voedingswaren is net zo belangrijk voor Moduline. Alle koelers en vriezers van het assortiment Chill zijn vervaardigd om een positieve koeling te garanderen, maar zijn tegelijkertijd uitgerust met vermogen en technologie om in minder dan 240 minuten invriestemperaturen van -18°C in de kern te bereiken. Het vermogen van de compressor zorgt voor een temperatuur van -40°C in de koelcel en garandeert de aangegeven productiviteit binnen de juiste tijd, met behoud van de kwaliteit van het eindresultaat.

Door de nauwe relatie tussen de korte tijd en de lage temperatuur kunnen micro-kristallen van de watermoleculen in de voedingswaren worden gevormd. Bijgevolg blijft dezelfde moleculaire structuur ongewijzigd. Dankzij de keuze van het type koeling, of het specifieke opgeslagen programma (functie verkrijgbaar bij de D-versie), maakt Chill het mogelijk om bereide en onbereide voedingswaren te koelen en te bewaren. Op die manier garandeert Chill de consument een besparing op de grondstoffen, de kwaliteit van de presentatie en voedselveiligheid, ook na het ontdooien.



Functionele eigenschappen

+3°

Koelmodus bij +3°C met HARDE of ZACHTE cyclus.

-18°

Invriesmodus bij -18°C met HARDE of ZACHTE cyclus.

P

Koelprogramma's gebaseerd op tijd of kerntemperatuurvoeler.

STOP

Automatische stop van de ventilatormotoren wanneer de deur geopend wordt.

PLUS

PRECOOLING

Voorkoelfunctie, zodat de koelcel altijd op de gewenste temperatuur klaar is.

STAYCHILL

StayChill-functie voor automatische handhaving van de temperatuur aan het einde van de koel/invriescyclus.

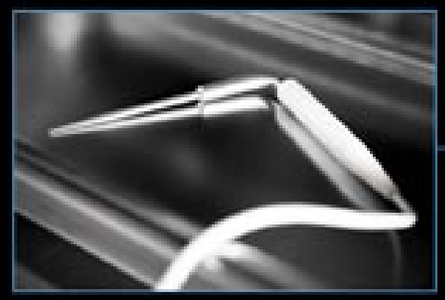
DEFROST

Ontdooifunctie met open deur.

SOFT

Met de SOFT-functie kunt u zelfs de meest delicate voedingswaren snel koelen of invriezen zonder ze te schaden.

EXTRA'S



Kerntemperatuurvoeler

De verwarmde kerntemperatuurvoeler met conische punt maakt de verwijdering ervan altijd gemakkelijk, zelfs bij bevriezing. (optie)

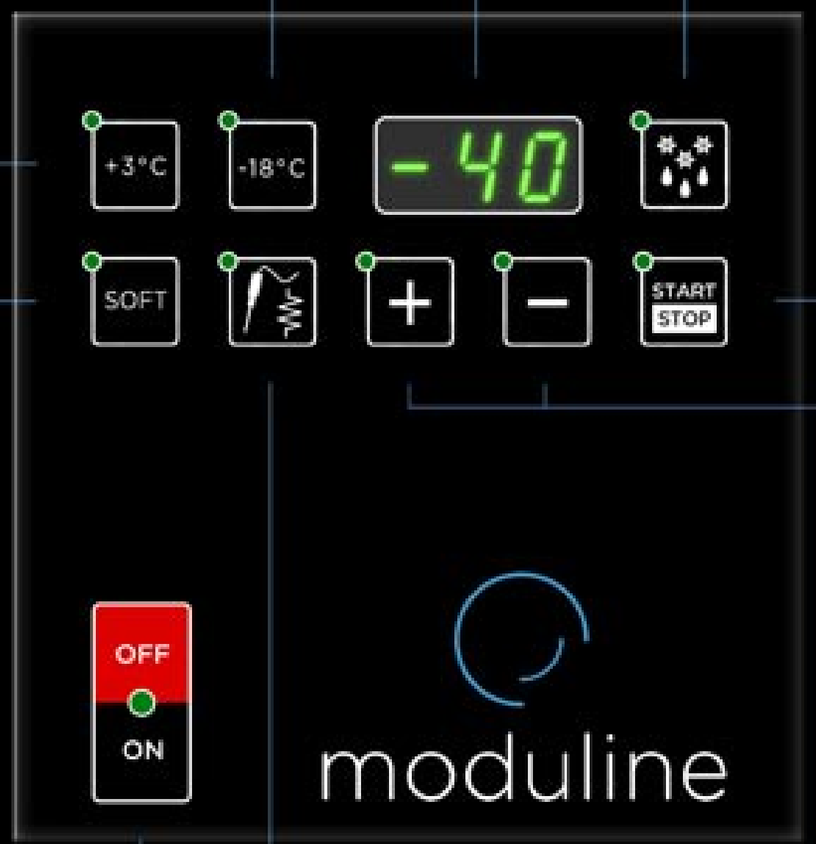
Verstelbare rekgeleiders

Met een eenvoudige handeling is de koelruimte om te bouwen van Gastronorm naar 600x400 schalen.

Rekgeleiders

De meervoudige positionering van de schalen maakt verschillende configuraties mogelijk, afhankelijk van de belading.

Bedieningspaneel **B-VERSIE**



Koelselectie +3°C HARDE cyclus

Invriesselectie -18°C HARDE cyclus

Digitaal display

Start het ontdooien met de deur open en de apparatuur op de STOP modus

START/STOP -toets

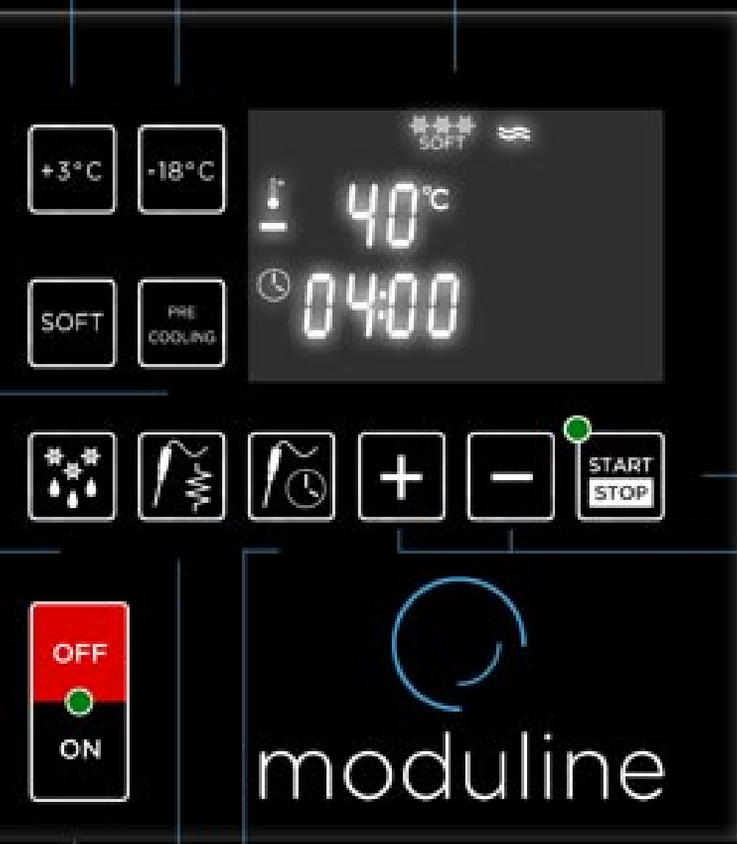
AAN/UIT-schakelaar

SOFT-koelcyclus selectie +3°C of invriezen -18°C

Verwarming van de kerntemperatuurvoeler voor het invriesprogramma (optie)

Toetsen om de tijd of de temperatuur van de kerntemper-atuurvoeler te verhogen/ verlagen

Bedieningspaneel **D-VERSIE**



Koelselectie +3°C HARDE cyclus

Invriesselectie -18°C HARDE cyclus

Digitaal display

SSOFT-koelcy-clus selectie +3 °C of invriezen -18°C

Start met voorkoelen van de koelruimte

START/STOP toets

Toetsen om de tijd en temperatuur te verhogen/ verlagen

AAN/UIT-schakelaar

Start het ontdooien met de deur open en de apparatuur op de STOPmodus

Verwarming van de kerntemperatuurvoeler voor het invriesprogramma (optie)

Controle van de tijd of kerntemperatuurvoeler

Gesloten TBF

Deurgreep

ergonomisch en ingebouwd met magnetische sluiting

Elektronische en automatische temperatuurregeling in de koelruimte

om snel, in alle veiligheid en met extreme gelijkmatigheid te koelen of in te vriezen

Elektronische besturing

bijzonder intuïtief en gebruiksvriendelijk, zelfs voor minder geschoold personeel

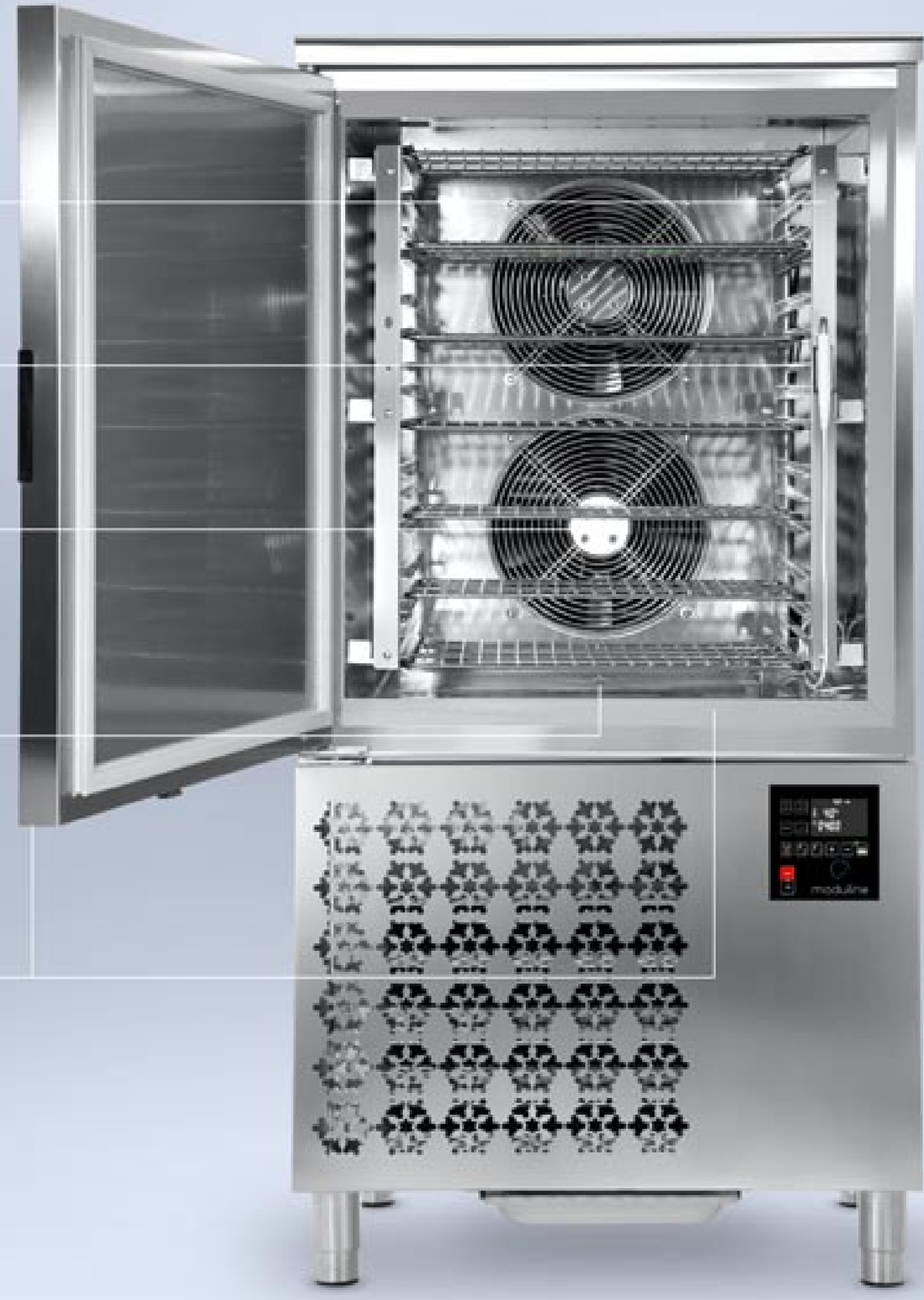
Compressor en verdamper

gekalibreerd op grond van de grootte en de koelruimte capaciteit

Condensopvangbak

geen lekkage en plassen van water meer op de vloer

Open TBF



Rekgeleiders

eenvoudig uitneem- en wasbaar

Kerntemperatuurvoeler

helpt het koelproces veiliger te maken

Ventilatoren

met een grote diameter. Samen met de vorm van de koelruimte zorgen ze voor een bijzonder gelijkmatige koude luchtstroom, wat constante temperaturen garandeert

Hermetisch gesloten koelruimte

met afgeronde hoeken en de afvoer wordt ervoor gezorgd dat schoonmaken gemakkelijker en veiliger is

Isolatie van de koelruimte en de deur

met sterk isolerende materialen die minder warmteverlies garanderen

SERIE CBF/TBF

	CBF031B	CBF051B	TBF051B	TBF061D	TBF091D
Aantal schalen	3 GN 1/1 h 40	5 GN 1/1 h 40	5 (GN 1/1 of 600x400) h 40	4 (GN 1/1 of 600x400) h 65 6 (GN 1/1 of 600x400) h 40 8 (GN 1/1 of 600x400) h 20	6 (GN 1/1 of 600x400) h 65 9 (GN 1/1 of 600x400) h 40 12 (GN 1/1 of 600x400) h 20
Koel capaciteit (kg)	7 kg [1,2]	10 kg [1,2]	12.5 kg [1,2]	18 kg [1,2]	27 kg [1,2]
Bedrijfstemperatuur	van -40°C tot +0°C	van -40°C tot +0°C	van -40°C tot +0°C	van -40°C tot +0°C	van -40°C tot +0°C
Elektrisch vermogen	577 W	865 W	940 W	1268 W	1971 W
Koel vermogen	833 W [3]	1091 W [3]	1451 W [3]	1899 W [3]	2780 W [3]
Elektrische aansluiting	230 Vac 50 Hz	230 Vac 50 Hz	230 Vac 50 Hz	230 Vac 50 Hz	230 Vac 50 Hz
Afmetingen	550x650x670 mm	550x650x840 mm	800x700x850 mm	800x700x930 mm	800x800x1200 mm

Compleet met kerntemperatuurvoeler

1. Van +90°C tot +3°C en van +90°C tot -18°C in de kern
2. Heeft betrekking op het gelijkmatig over het aantal 40 mm hoge schalen verdeelde product
3. Verdamping -10°C; condensatie + 55°C (ASHRAE standaard)

SERIE TBF

	TBF121D	TBF181D	TBF092D	TBF122D
Aantal schalen	8 (GN 1/1 of 600x400) h 65 12 (GN 1/1 of 600x400) h 40 16 (GN 1/1 of 600x400) h 20	12 (GN 1/1 of 600x400) h 65 18 (GN 1/1 of 600x400) h 40 24 (GN 1/1 of 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
Koel capaciteit (kg)	36 kg [1,2]	54 kg [1,2]	54 kg [1,2]	72 kg [1,2]
Bedrijfstemperatuur	van -40°C tot +0°C	van -40°C tot +0°C	van -40°C tot +0°C	van -40°C tot +0°C
Elektrisch vermogen	2713 W	3613 W	3473 W	6140 W
Koel vermogen	3209 W [3]	4581 W [3]	4581 W [3]	8162 W [3]
Elektrische aansluiting	400 Vac 3N 50 Hz	400 Vac 3N 50 Hz	400 Vac 3N 50 Hz	400 Vac 3N 50 Hz
Afmetingen	800x800x1670 mm	800x800x1970 mm	980x850x1440 mm	980x850x1670 mm

Compleet met kerntemperatuurvoeler

1. Van +90°C tot +3°C en van +90°C tot -18°C in de kern
2. Heeft betrekking op het gelijkmatig over het aantal 40 mm hoge schalen verdeelde product
3. Verdamping -10°C; condensatie + 55°C (ASHRAE standaard)

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