



**Reihe FLASH**  
**Schnellkühl/Schnellfrost-Geräte**  
**N. 5 Behälter 1/1 GN**



<b>Handelscode</b>	<b>TF51H</b>
<b>Betriebstemperatur</b>	16 Kg zwischen +90°C und +3°C in 90 Min; 10 Kg zwischen +90°C und -18°C in 240 Min
<b>Technische Eigenschaften</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Monoblock-Struktur vollständig aus C.N.S nach DIN 1.4301. Tür, Seitenwände und Bedienblende feingeschliffen mit Scotchbrite-Finish.</li> <li>• 55 mm Wandstärke, eingespritzte Polyurethanisolierung ohne FCKW mit Dichte von 40 kg/m<sup>3</sup>.</li> <li>• Kühlraum mit runden Ecken und Kondenswasserablassöffnung im Boden.</li> <li>• Kühlraum geeignet für die Aufnahme von GN 1/1</li> <li>• Entnehmbarer Rahmen aus Stahldraht CNS nach DIN 1.4301 mit 5 Positionen.</li> <li>• <b>Für überlagerte Combidämpfer 6 und 10 Niveaus GN 1/1.</b></li> <li>• Tür mit automatisch beheizten Profilen und mit rostfreiem Stahlgriff auf der ganzen Höhe.</li> <li>• IP24.</li> <li>• Verdampfer-Rippen-Austauschregister aus Kupfer und Aluminium mit Schutz gegen Oxidierung.</li> <li>• Eingesetztes Kältemittel: R452A.</li> <li>• Aufklappbares und aufmachbares Abdeckpaneel mit Kühlventilatoren, um die vollständige Reinigung des Verdampfers zu ermöglichen.</li> <li>• Belüftungskühlssystem, das die Luftumlauf nicht direkt auf das Produkt ermöglicht.</li> <li>• Verdampfer-Temperatursteuerung durch Thermostatventil.</li> <li>• Luft-Abtauen.</li> <li>• Kühlleistung: 901 W, bei Verdampfungstemperatur von -23,3°C und Verflüssigungstemperatur von +54,4°C.</li> <li>• Luftkühlung.</li> <li>• Außen-Betriebstemperatur +32°C. Klimaklasse 4, Raum 30°C und 55% R.F.</li> <li>• Zugriff über kippbare Geräte-Schaltblende auf alle Betriebs- und Steuerorgane.</li> <li>• Backblech aus Kunststoff oberhalb des Außenbodens für das Auffangen von Abtauwasser.</li> <li>• Von 73 bis 103 mm höhenverstellbare Füße aus CNS.</li> </ul>
<b>Funktionstechnische Eigenschaften</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>LCD-Bedienfeld+Encoder, mehrsprachig</b>, multimarket mit Auswahlmöglichkeit zwischen zeitgesteuertem Kühlen oder mit Sensorenmessung der Innentemperatur nach verschiedenen Parametern, wie z.B.</li> <li>• <b>PROGRAMME:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>I.F.R.:</b> patentierte System für positive Schnellkühlung, das den Prozess für jedes Lebensmittel automatisch optimiert, unabhängig von Stückgröße und Menge. Dabei wird mit einem Multipoint-Kerntemperaturfühler mit drei Sensoren für das Tiefkühlen der Oberfläche gesorgt.</li> <li>- <b>SOFT +3°C:</b> Zyklus wird mittels Kerntemperaturfühler oder nach Zeit ausgeführt, geeignet zum Kühlen von Lebensmitteln auf +3°C bei einer Kammertemperatur von etwa 1°C.</li> <li>- <b>HARD +3°C:</b> Zyklus wird mittels Kerntemperaturfühler oder nach Zeit ausgeführt, geeignet zum Kühlen von Lebensmitteln auf +3°C bei einer variablen Kammertemperatur von -15°C bis 1°C.</li> <li>- <b>SOFT -18°C:</b> Zyklus wird mittels Kerntemperaturfühler oder nach Zeit ausgeführt, geeignet zum Tiefkühlen von Lebensmitteln auf -18°C bei einer variablen Kammertemperatur von 1°C bis-36°C.</li> <li>- <b>HARD -18°C:</b> Zyklus wird mittels Kerntemperaturfühler oder nach Zeit ausgeführt, geeignet zum Tiefkühlen von Lebensmitteln auf -18°C bei einer Kammertemperatur bis etwa -36°C.</li> <li>- <b>INFINITY:</b> Schnellkühl-/Tiefkühldauerzyklus nach Zeit zum Kühlen von Blechen mit unterschiedlichen Lebensmitteln. Möglichkeit zur Überwachung der Kerntemperatur.</li> <li>- <b>AUTOMATISCH:</b> vom Hersteller empfohlene Programme. Auswahl der Beschickung.  Unter den 56 automatischen Zyklen: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b>ANISAKIS 24h*</b> Tiefkühlzyklus, der die vorbeugende und vollständige Sanierung des Fischerzeugnisses ermöglicht. Die Sonde misst das Erreichen der Temperatur von -20°C im Kern der Speise und gibt so der Maschine den Input, die "Abtötungsphase für die Dauer von 24 Stunden" zu beginnen</li> </ul> </li> </ul> </li> </ul>
<b>Funktionstechnische Eigenschaften</b>	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b>ANISAKIS 15h*</b> Tiefkühlzyklus, der die vorbeugende und vollständige Sanierung des Fischerzeugnisses ermöglicht. Die Sonde misst das Erreichen der Temperatur von -35°C im Kern der Speise und gibt so der Maschine den Input, die "Abtötungsphase für die Dauer von 15 Stunden" zu beginnen</li> <li>- <b>GESPEICHERT/ BEVORZUGTE:</b> 10 Abkühl- und 10 Tiefkühlzyklen, die benutzerspezifisch konfiguriert benannt werden können. 10 dieser Programme können als BEVORZUGT gekennzeichnet.</li> <li>- <b>MULTY:</b> Schnellkühl-/Tiefkühlzyklus nach Zeit, aufgebaut nach Ladestufen mit Möglichkeit zur Nutzung eines Kerntemperaturfühlers, wobei für jede Stufe eine Zeit eingestellt.</li> <li>- <b>BANQUETING:</b> Zyklus für die Gastronomiebranche, optimal für die Zubereitung von Banqueting-Produkten.</li> <li>- <b>VACUUM:</b> Zyklus für die Gastronomiebranche, für die Zubereitung vor einer Vakuumphase.</li> <li>- <b>SMART ON:</b> Zyklus mit Automatikstart. Sobald ein heißes Produkt eingeführt und ein Temperaturanstieg in der Kammer verzeichnet wird, wird automatisch mit Temperaturfühler oder nach Zeit (je nach Verwendung der Kerntemperaturfühlers) oder nach Zeit ein Soft Zyklus +3°C gestartet.</li> <li>- <b>KONSERVIERUNG:</b> Automatische Umschaltung auf Konservierungsfunktion, nach dem Zyklus der Kühlung / Einfrieren.</li> <li>- <b>HYGIENISIERUNG:</b> auf Wunsch kann das Gerät mit einer UV-Lampe ausgestattet werden, um den Zyklus auszuführen.</li> <li>- <b>KÜHLEN:</b> geeignet, die Kammer vor dem Einführen der Speisen auf eine Temperatur von -25°C abzukühlen.</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>MSG LED: RGB-Ledleiste</b>, in den Türgriff integriert. Je nach ablaufendem Prozess hat sie eine unterschiedliche Farbe.</li> <li>• <b>MULTIPOINT-SONDE:</b> für die konstante Kontrolle der Temperaturen in der Kammer und Erfassen der ungewöhnlichen Betriebsumstände, wobei jede eventuelle Abweichung gemeldet und gespeichert wird.</li> <li>• <b>HACCP ALARM:</b> Das Vorliegen eines Alarms wird auf dem Display angezeigt. Die Alarme werden in einem Verzeichnis eingetragen (Speicherplatz: 30 Alarme).</li> </ul>
<b>Außenmaße</b>	92.9x77.7x75 cm
<b>Innenmaße</b>	34 x 65 x 53 cm
<b>Elektrische Leistung</b>	Kw 1,35 - Elektro-Anschluss: V-Hz 230V 1N-/50Hz
<b>Brutto/Netto Gewicht</b>	Kg 135/120

\* *Getestet und bestätigt in Zusammenarbeit mit: Universität Neapel Federico II - Abteilung Viehzuchtwissenschaften und Nahrungsmitteluntersuchungen, Abschnitt Nahrungsmitteluntersuchungen und Forschungslabor der Universität am Großmarkt für Fischerzeugnisse in Pozzuoli*