K P S 6 0

Roll-in Blæstkøler for kørestativ
Hurtig nedkøling af 60 kg madvarer

KPS 60 CH

Hurtig nedkøling af madvarer gør det muligt at adskille produktions- og serveringstidspunktet. Dermed kan køkkenets koge- og stegeudstyr anvendes mere jævnt fordelt over arbejdsdagen, med mindre stress og en mere rationel udnyttelse af råvarerne til følge. Samtidig kan madkvaliteten i mange tilfælde forbedres, idet blæstkøleren:

- bevarer madens smag og udseende
- bevarer vitaminer og ernæringsværdi
- forebygger bakterievækst i maden

KPS 60 CF

Optimal sikkerhed og brugervenlighed med IFR

Styringen i KPS 60 skabet indeholder en patenteret nyhed kaldet IFR; "Intelligent Food Recognition". Med denne funktion behøver brugeren blot at indsætte varespydet korrekt i madvaren og aktivere IFR programmet. Varespydet overvåger og måler så temperaturen i tre punkter, nemlig i kernen samt under overfladen og på overfladen.

Blæstkøleren afvikler herefter en optimeret nedkøling, tilpasset den madvare som skal nedkøles. Det sker med mindst mulig tidsforbrug, samtidig med at overfladefrysninger helt undgås. IFR virker på alle typer madvarer, hvor spydføleren kan anvendes.

Effektiv blæstkøling

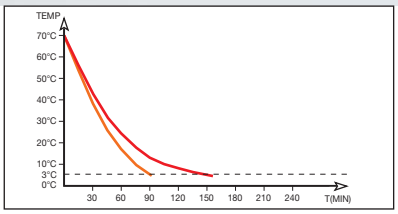
KPS 60 er udviklet til at nedkøle store mængder madvarer i overensstemmelse med de strengeste krav, der stilles til et moderne “Cook-Chill” system. Blæstkøleren er i stand til at nedkøle op til 60 kg madvarer fra +70°C til +3°C i løbet af ca. 90 minutter.

Fleksibel i brug

KPS 60 kan rumme et kørestativ m. 16 vinkler for 1/1 + 1/3 GN eller hylder for portionsbakker med 6 hovedretter på hvert niveau - ialt 96 portioner pr. nedkøling! Blæstkøleren, der er fremstillet i rustfrit stål indvendigt og udvendigt, placeres direkte på eksisterende plant gulv og tilsluttes eksternt afløb for tøvand.

- Kraftfuldt blæsesystem sikrer luftfordelingen
- Processtyring med varespyd eller tidsur
- Højrehængt vendbar dør med aftagelige slæbe- og tætningslister
- Fornem belysning med halogen lamper
- Mulighed for integreret printer til dokumentation af nedkølingstider iflg. HACCP

KPS 60 har et rengøringsvenligt design med glatte overflader, afrundede hjørner og vandtætte samlinger, som sikrer en høj hygiejnisk standard. Produktets miljøbelastning er minimeret gennem brug af HFC-fri isoleringsmidler.



Tekniske specifikationer

TYPE		KPS 60 CH	KPS 60 CF
Indbygget kompressor		Ja	Nej
Temperaturområde	°C	-25/+20	-25/+20
Nedkøling fra +70°/+3°C	kg	60	60
Kølemiddel		R404A	R404A
Kølekapacitet ved -10°C	Watt	3470	3500
El-tilslutning	V/Hz	3x400/50	230/50
Tilslutningseffekt	Watt	2331	301
Vægt, brutto	kg	205	180
Mål udvendig: BxDxH	mm	780 x 995 x 2216	780 x 995 x 2026

Ændringer efter produktudvikling forbeholdt.

GRAM

www.gram-commercial.com

07.02.08.DK 11.07