

ZCHLAZOVAČE A ZMRAZOVAČE

Řada ZC (zchlazovače)

s oddělenou kondenzační chladicí jednotkou. Zařízení jsou určena pro zchlazování jmenovitého množství produktu 70 - 280 kg v jedné dávce, z teploty +70°C až +90°C.

Obvyklá doba zchlazovacího cyklu pro hotové pokrmy je 90 minut. Pro jiné produkty a polotovary je tato doba určována příslušnou legislativou. Zařízení je sestaveno ze dvou částí, prostorem pro zchlazování s výparníkem v izolované skříni a kondenzační jednotky umístěné mimo skříň. Obě části jsou propojené potrubím a el. vodiči. Skříň je sestavena až na místě instalace z polyuretanových panelů s pláštěm z korozivzdorné oceli nebo bíle lakovaného žárově pozinkovaného ocelového plechu. Vnitřní prostor skříně je přizpůsoben pro zavážení vozíků s gastronádobami, pekařskými plechy nebo vozíků pro konvektomat. Izolace skříně a chladivo použité v chladicím okruhu neobsahují látky poškozující ozonovou vrstvu.

