



Schockfroster/- kühler

Schockfroster/-kühler Baureihe ATM.....	261
Schockfroster/-kühler Baureihe ECO	263
Zellen zum Schockkühlen/-frostern für Wägen	265

Die Sondermodelle bzw. jegliche Varianten auf Grundlage des Standardmodells müssen im Werk montiert werden und haben einen Preisaufschlag im Vergleich zum Standardmodell.

Jegliche nicht in dieser Liste enthaltene Variante muss bei Fagor Industrial angefragt werden.

DIE WICHTIGKEIT DER VERWENDUNG
VON SCHOCKFROSTERN/-KÜHLERN.

Schockfroster/-kühler sind Geräte, die für die schnelle Senkung der Temperatur von Lebensmitteln vorgesehen sind, Lebensmittel nach dem Kochen innerhalb von weniger als 90 Minuten von 90 °C auf +3 °C herunterkühlen zu können, so dass die Vermehrung von Bakterien unterbunden wird.

Unsere verschiedenen Produktlinien gemischter Schockfroster/-kühler mit integriertem Gefrierzyklus können die Temperatur des Produkts in 4 Stunden auf -18 °C senken, wodurch ein sehr schnelles Gefrieren des Produktes erreicht wird, so dass sich Bakterien und Makrokristalle nicht ausbreiten können.



Sicheres, effektives und
respektvolles Kühlen
mit Ihrem Essen.



Entdecken Sie unsere Produktneuheiten!



Link zur Webseite

Cook & Chill Prozess

Die kombinierte Nutzung von Öfen und Schockfroster/-kühlern steigert die Effizienz, da sich die Arbeit in der Küche programmieren lässt. Die korrekte Nutzung von Schockfroster/-kühlern zusammen mit gemischten Öfen vermindert den Abfall, spart Zeit und ermöglicht die schnelle Bereitstellung eines optimal gegarten Produkts.

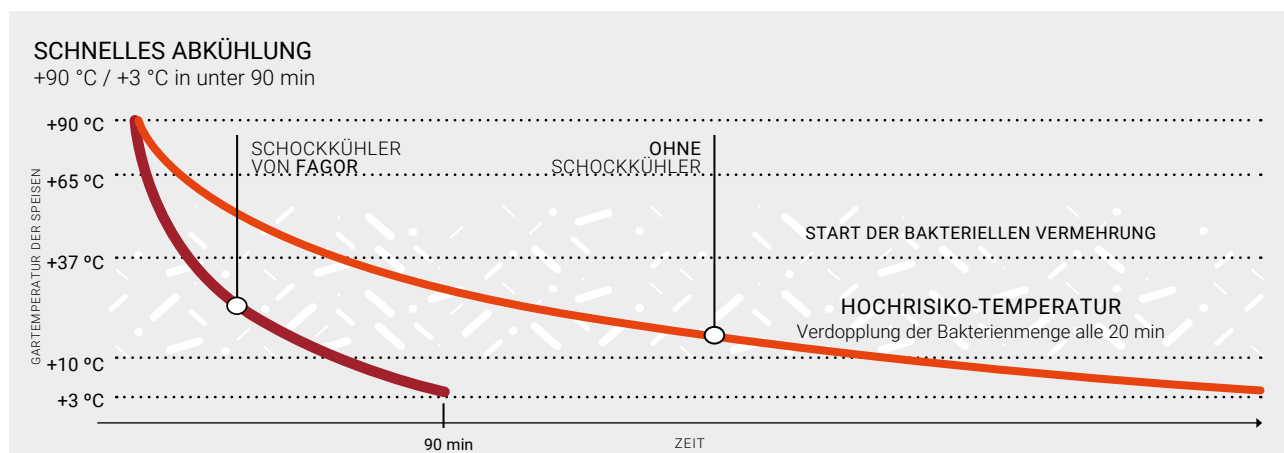
Schockkühlung

Sanfter Zyklus (Standard) - 90'

Der geeignete Zyklus für zarte, leichte oder dünne Produkte mit geringer Größe bzw. geringem Volumen.

Starker Zyklus (Intensiv) - 90'

Geeignet für sehr dichte bzw. dicke Produkte sowie zur Zubereitung verpackter Speisen.



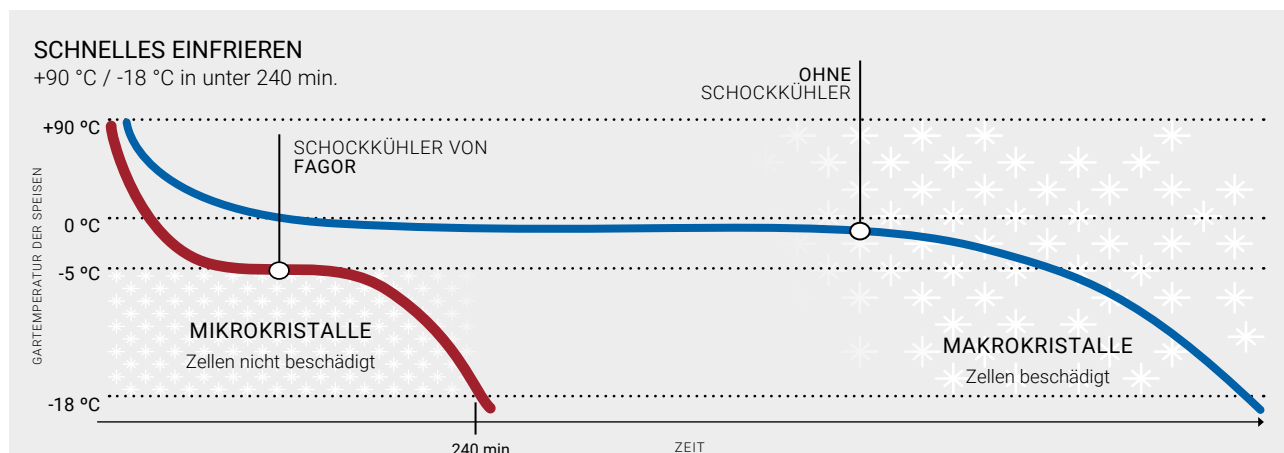
Schockfrostung

Sanfter Zyklus (Standard) - 240'

Bei diesem Zyklus wird die Speise sehr gleichförmig eingefroren, weswegen er sich für Speisen eignet, die keine abrupten Temperatursprünge vertragen oder aus verschiedenen Zutaten bestehen.

STARKER ZYKLUS (INTENSIV) - 240'

Der ideale Zyklus zum Einfrieren halbfertiger Speisen oder vorgegarter Gerichte. Auch geeignet für rohe Lebensmittel. Erlaubt die langfristige Aufbewahrung eines Bestands an Gefrierprodukte zur Verwendung im Verlauf des Jahres.



CONCEPT+ | KOMPAKTESCHOCKFROSTER/-KÜHLER

Unsere kompakten Schockfroster/-kühler der Baureihe CONCEPT+ sind in verschiedenen Größen erhältlich, um den Bedarf jedes Kunden decken zu können. Vom kleinen Tisch-Schockfroster/-kühler bis zum großen Schockfroster/-kühler mit GN2/1-Blechen sind alle Geräte mit einer vollständig von der F&E-Abteilung von Fagor Industrial entwickelten elektronischen Steuerung ausgestattet.













Allgemeine Eigenschaften

- Mischmodelle für Schockkühl- und Kühlzyklen (+3 °C) oder Gefrierzyklen (-18 °C).
- Sowohl zum Kühlen als auch Gefrieren sind zwei Methoden verfügbar:
- Intensiver Zyklus: zu empfehlen für Produkte mit einer Stärke von mehr als 2 cm.
- Sanfter Zyklus: für Produkte mit einer Stärke von weniger als 2 cm, bei geringer Intensität. Dieser Zyklus erfolgt in zwei programmierten Schritten. Der sanfte Zyklus vermeidet die Bildung von Eiskristallen am Produkt.
- Zyklusdauer:
- Kühlzyklus: 90 Minuten.
- Gefrierzyklus: 240 Minuten.
- Touchscreen-Steuerung
- Elektronische Programmierung der Zyklen und Temperatursonde.
- Der Zyklus kann mithilfe der Zeit oder der Temperatur (welche mit einer Sonde im Produkt gemessen wird) gesteuert werden (wird die Sonde nicht verwendet, erfolgt die Steuerung automatisch nach Zeit).
- Nach Abschluss des Kühl- oder Gefrierzyklus fungiert das Gerät als Kühlschrank mit einer Temperatur zwischen +2 und +4 °C bzw. als Gefrierschrank mit einer Temperatur von -18 °C.
- Geschlossener Kompressor mit belüftetem Kondensator.
- Umweltfreundliches, FCKW-freies Kühlmittel R-452A.
- Modell EATM-031 mit Kühlmittel R-290
- Isolierung aus eingespritztem Polyurethan mit 60 mm Stärke (außer Modelle, 35 mm Stärke). Dichte: 40 kg/m³. FCKW-frei.
- Röhrenverdampfer aus Kupfer und Aluminiumflügel.
- Gebläsegestützte Kühlung.
- Automatischer Enteiservom Benutzer aktiviert. Automatische Verdampfung des Kondenswassers ohne Stromzuführung.
- Interne Schienen inbegriffen.
- Bestellbare Optionen:
- Beheizbare Sonde.
- Drücker für HACCP (Modell 031 in allen Versionen ausgeschlossen)
- USB-Anschluss zur Datenextraktion.
- Rollen-Kit (werkseitige Montage).

Concept+



MODELL	KÜHLMITTEL	HZ.	CODE	EBENEN			PRODUKTION (KG/ZYKLUS) * SPANNUNG			LEISTUNG (W)		ABMESSUNGEN (MM)	€
				GN-1/1	GN-2/1	60X40	KÜHL	GEFRIER	ELEKTRIZITÄT	KÜHLUNG			
EATM-031	R-290	50	19047207	3	-	-	12	6	230V-1N	365	365	590x700x520	-
  ATM-031 CD	R-452A	50	19056795	3	-	-	15	6	230V-1N	590	490	560x700x514	-
		60	19059645										
  ATM-051 CD	R-452A	50	19056793	5	-	5	23	13	230V-1N	1.200	690	790x700x850	-
		60	19059646										
 ATM-081 CD	R-452A	50	19056796	8	-	8	40	24	230V-1N	2.000	1.300	790x800x1.290	-
		60	19059647										
  ATM-101 CD	R-452A	50	19056797	10	-	10	50	30	230V-1N	2.000	1.300	790x800x1.420	-
		60	19059648										
 ATM-121 CD	R-452A	50	19056825	12	-	12	60	40	230V-1N	2.000	1.300	790x800x1.600	-
		60	19059649										
 ATM-161 CD	R-452A	50	19056827	16	-	16	80	50	400V-3N	3.500	2.850	790x800x1.950	-
		60	19059691										
 ATM-102 CD	R-452A	50	19056839	20	10	20	100	65	400V-3N	-	-	1.200x1.090x1.766	-
		60	19059692										

(*) Productions berechnet nach EN 17032

OPTIONEN - Werkseitig eingebaut

MODELL	€
Beheizte Sonde	-
HACCP-Drucker	-
USB-Anschluss zur Datenextraktion	-
Rollen-Kit (werkseitige Montage)	-

CONCEPT | KOMPAKTE SCHOCKFROSTER/-KÜHLER

Als Reaktion auf die Nachfrage am Markt haben wir unsere Schockfroster/-kühler vereinfacht und eine preisgünstige Produktlinie CONCEPT entwickelt. Auf diese Weise kann diese für die Küche wichtige Technologie jeder Art von Geschäft bereitgestellt werden.



Allgemeine Eigenschaften

- Außenseite des Möbels aus gebürstetem Edelstahl mit Ausnahme der Rückseite (aus Kunststoff).
- Innenseite aus Edelstahl AISI 304 18/10.
- Kompakte, vollständig eingespritzte Struktur.
- Mit Führungsschienen aus Edelstahl AISI-304 18/10.
- Isolierung aus eingespritztem Polyurethan mit 60 mm Stärke. Dichte: 40 kg/m³. FCKW-frei.
- Geschlossener Kompressor mit belüftetem Kondensator.
- Touchscreen-Steuerung.
- Umweltfreundliches, FCKW-freies Kühlmittel R-452A.
- Benutzerfreundliches Bedienfeld vom Typ ECO.
- Zyklussteuerung mittels Thermostat mit Alarmton am Zyklusende.
- Der Zyklus kann mithilfe der Zeit oder der Temperatur (welche mit einer Sonde im Produkt gemessen wird) gesteuert werden (wird die Sonde nicht verwendet, erfolgt die Steuerung automatisch nach Zeit).
- Nach Abschluss des Kühl- oder Gefrierzyklus fungiert das Gerät als Kühlschrank mit einer Temperatur zwischen +2 und +4 °C bzw. als Gefrierschrank mit einer Temperatur von -18 °C.
- Nicht beheizbare Temperatursonde.
- Automatischer Enteisler vom Benutzer aktiviert. Automatische Verdampfung des Kondenswassers ohne Stromzuführung.
- Rollen-Kit (werkseitige Montage).

Concept



Mittels elektronischer Steuerung sind Schockkühlzyklen (+3 °C) oder Schockgefrierzyklen (-18 °C) möglich.

	MODELL	HZ.	CODE	EBENEN			PRODUKTION (KG/ZYKLUS) *		SPANNUNG	LEISTUNG (W)		ABMESSUNGEN (MM)	€
				GN-1/1	GN-2/1	60X40	KÜHL	GEFRIER		ELEKTRIZITÄT	KÜHLUNG		
	ATM-031 ECO	50	19036020	3	-	-	15	6	230V-1N	590	490	560x700x514	-
		60	19036042										
	ATM-051 ECO	50	19036021	5	-	5	18	10	230V-1N	1.100	650	790x700x850	-
		60	19036043										
	ATM-081 ECO	50	19048325	8	-	8	40	24	230V-1N	2.000	1.300	790x800x1.290	-
		60	19048720										
	ATM-101 ECO	50	19048326	10	-	10	50	30	230V-1N	2.000	1.300	790x800x1.420	-
		60	19048757										

(*) Productions berechnet nach EN 17032

ZELLEN ZUM SCHOCKKÜHLEN/-FROSTEN FÜR WÄGEN

Die Zellen zum Schockkühlen/-frostern wurden speziell für Catering-Unternehmen bzw. Restaurants konzipiert, die das System Cook & Chill verwenden, und sind daher ein unverzichtbares Element des Arbeitsablaufs Kochen–Schockkühlen/-frostern–Wiederherstellen.



Allgemeine Eigenschaften

- Innen und außen aus hochwertigem, austenitischem Edelstahl.
- Isolierung aus eingespritztem Polyurethan mit einer Stärke von 70 mm bei Kühlgeräten und 100 mm bei Mischmodellen sowie einer Dichte von 40 kg/m³, 20 % mehr als der marktübliche Durchschnitt, wodurch eine bessere Leistung insbesondere beim Gefrieren möglich ist und der Verbrauch merklich sinkt.
- Ökologisches Kühlmittel R-452A.
- Gebläsegestützte Kühlung mit optimierter Luftzirkulation.
- Tropenfestes Aggregat. Funktionsfähig bei einer Umgebungstemperatur von 43 °C und einer Luftfeuchtigkeit von 65 %.
- Geschlossener/Scroll-/semigeschlossener Kompressor mit belüftetem Kondensator.
- Elektronische und digitale Steuerung von Temperatur und Enteisung.
- Alarm zur Vermeidung längerer Öffnung der Tür.
- HACCP-Rückverfolgbarkeit mit Alarmregister und Temperaturprotokoll. Optional kann ein Drucker zur Datenausgabe installiert werden.
- USB-Datenextraktion.
- Beheizte Sonde.
- Böden:
 - CSK-Modelle: Kühlzellen ohne Boden. An der Unterseite befindet sich ein 2 mm starkes Edelstahlblech.
 - CMK-Modelle: gemischte Zellen. Boden mit Isolierung aus eingespritztem Polyurethan mit 100 mm Stärke.
- Touchscreen-Steuerung.

Zellen zum Schockkühlen/-frosten für Wägen



201

ANZ. TÜREN	GRÖSSE DES WAGENS	ELEMENT	KÜHLUNG		GEMISCHT	
			STANDARD	EXTRALEISTUNG	STANDARD	EXTRALEISTUNG
1 Tür	201 (GN-1/1)	Zelle	CSK-201	CSKP-201	CMK-201	CMKP-201
		Kühlaggregat	UCS-424	UCS-528	UCC-424	UCC-528
	202 (GN-2/1)	Zelle	CSK-202	CSKP-202	CMK-202	CMKP-202
		Kühlaggregat	UCS-842	UCS-1052	UCC-842	UCC-1052
2 Türen (Tunnel)	201 (GN-1/1)	Zelle	CSK-201-D	CSKP-201-D	CMK-201-D	CMKP-201-D
		Kühlaggregat	UCS-424	UCS-528	UCC-424	UCC-528
	202 (GN-2/1)	Zelle	CSK-202-D	CSKP-202-D	CMK-202-D	CMKP-202-D
		Kühlaggregat	UCS-842	UCS-1052	UCC-842	UCC-1052

Schockkühlzellen

MODELL	CODE	WAGENMODELL	PRODUKTION (KG)/ZYKLUS	SPANNUNG	HZ. (*)	KONDENSATOREN	ABMESSUNGEN (MM)	€
			+90 / +3 °C					
CSK-201	19048108	20 GN-1/1	70	230V 1+N	50/60	UCS-424	1.480x1.205x2.120	-
CSKP-201	19048109	20 GN-1/1	105	230V 1+N	50/60	UCS-528	1.480x1.205x2.120	-
CSK-202	19048110	20 GN-2/1	150	230V 1+N	50/60	UCS-842	1.670x1.395x2.120	-
CSKP-202	19048112	20 GN-2/1	210	400V 3+N	50	UCS-1052	1.670x1.395x2.120	-
CSK-201-D	19048092	20 GN-1/1	70	230V 1+N	50/60	UCS-424	1.480x1.205x2.120	-
CSKP-201-D	19048096	20 GN-1/1	105	230V 1+N	50/60	UCS-528	1.480x1.205x2.120	-
CSK-202-D	19048097	20 GN-2/1	150	230V 1+N	50	UCS-842	1.670x1.395x2.120	-
CSKP-202-D	19048100	20 GN-2/1	210	400V 3+N	50	UCS-1052	1.670x1.395x2.120	-

Kondensatoren Für Schockkühlzellen

MODELL	CODE	LEISTUNG (W)		HZ. (*)	GEWICHT (KG)	ABMESSUNGEN (MM)	€
		KÜHLUNG	KÜHLUNG - 400V 3+N				
UCS-424	19017466	5.970	4.250	50	135	1.100x805x650	-
UCS-528	19017467	6.950	4.980	50	139	1.100x805x650	-
UCS-842	19017468	10.530	6.500	50	205	1.450x850x785	-
UCS-1052	19017469	13.580	8.450	50	214	1.450x850x785	-

Gemischte Schockfrostzellen

MODELL	CODE	WAGENMODELL	PRODUKTION (KG)/ZYKLUS		SPANNUNG	HZ. (s)	KONDENSATOREN	ABMESSUNGEN (MM)	€
			+90/+3 °C	+90/-18 °C					
CMK-201	19048104	20 GN-1/1	70	48	230V 1+N	50/60	UCC-424	1.530x1.255x2.220	-
CMKP-201	19048105	20 GN-1/1	105	70	230V 1+N	50/60	UCC-528	1.530x1.255x2.220	-
CMK-202	19048106	20 GN-2/1	150	100	230V 1+N	50/60	UCC-842	1.720x1.445x2.220	-
CMKP-202	19048107	20 GN-2/1	210	135	400V 3+N	50	UCC-1052	1.720x1.445x2.220	-
CMK-201-D	19048101	20 GN-1/1	70	48	230V 1+N	50/60	UCC-424	1.530x1.255x2.220	-
CMKP-201-D	19048102	20 GN-1/1	105	70	230V 1+N	50/60	UCC-528	1.530x1.255x2.220	-
CMK-202-D	19048103	20 GN-2/1	150	100	230V 1+N	50/60	UCC-842	1.720x1.445x2.220	-
CMKP-202-D	19048113	20 GN-2/1	210	135	400V 3+N	50	UCC-1052	1.720x1.445x2.220	-

Kondensatoren Für Gemischte Schockfrostzellen

MODELL	CODE	LEISTUNG (W)		HZ. (s)	GEWICHT (KG)	ABMESSUNGEN (MM)	€
		KÜHLUNG	KÜHLUNG - 400V 3+N				
UCC-424	19015799	5.970	4.250	50	135	1.100x805x650	-
UCC-528	19015800	6.950	4.980	50	139	1.100x805x650	-
UCC-842	19015801	10.530	6.500	50	205	1.450x850x785	-
UCC-1052	19015802	13.580	8.450	50	214	1.450x850x785	-

* Für andere Spannungen und Frequenzen im Werk nachfragen.

Optionen Auf Anfrage - Werkseitige Montage

BESCHREIBUNG	€
Zelle mit integriertem HACCP-Drucker	-

Zufahrtrampen Für Zellen

MODELL	CODE	BESCHREIBUNG	BREITE (MM)	€
RC-700	19015797	Zufahrtrampe für Zellen vom Typ 201 mit Boden	700	-
RC-800	19015798	Zufahrtrampe für Zellen vom Typ 202 mit Boden	800	-