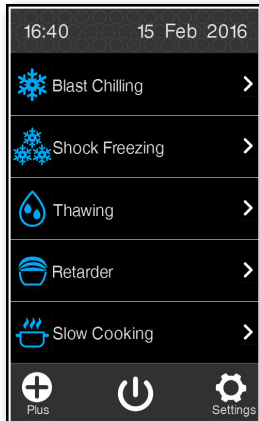


NEOG121 - NEOP121

12 x 1/1 GN - 10 x (600 x 400)

Position



6 Funktionen:

- • Schockkühlen +90 / +3°C
- Schockgefrieren +90 / -18°C
- Auftauen
- Gärunterbrechung
- Langzeit Garen / Warmhalten

LCD 7" Touch Screen

Kapazitiver 7" LCD - TFT - IPS -Farbbildschirm mit hoher Auflösung und Touchscreen-Funktion. Alle Prozesse können mit spezifischen Symbolen für jeden Typ von Speise, Fleisch, Fisch, Gebäck u.s.w. visualisiert werden. Start des Arbeitsprozesses mit einem Touch auf das Symbol.



Schockkühlung +90 / +3°C

- Gestattet es, die Kerntemperatur des Produktes schnell auf +3°C zu bringen, verringert die natürliche Verdampfung des Produkts, hält die Feuchtigkeit aufrecht und verhindert die Ausbreitung von Bakterien nach dem Garen.
- Die Funktion Schockkühlung gestattet es, die Zubereitung vorauszuplanen, die Produktivität zu steigern, Geschmack, Duft und Gewicht unverändert zu halten sowie Vergiftungsrisiken und Abfälle zu vermeiden.
- Dank der perfekten Kontrolle der Luft und der Temperatur in der Kammer bleiben alle organoleptischen Eigenschaften erhalten.



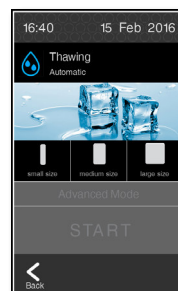
• Schockgefrieren +90 / -18°C

- Gestattet es, die Kerntemperatur des Produktes schnell auf -18°C zu bringen, um die Struktur und Konsistenz des Produkts zu erhalten.
- Das Schockgefrieren gestattet es, das Produkt zum Zeitpunkt der optimalen Frische, Reife und Marktverfügbarkeit zu kaufen und alle seine organoleptischen Eigenschaften zu erhalten.
- Dank des kontrollierten Luftstroms mit -40°C ist es möglich, die Qualität des frischen Produkts in der Zeit aufrechtzuerhalten.



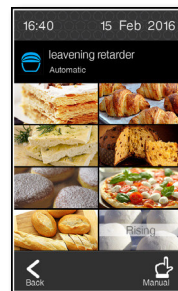
Auftauen

- Das kontrollierte Auftauen eines Produkts gestattet es, seine organoleptischen Eigenschaften zu erhalten, die Vorräte zu optimieren und überflüssige Abfälle zu vermeiden.
- Das Auftauen erfolgt unter maximaler Lebensmittelsicherheit durch die langsame Aufnahme von mikrokristallinem Wasser im Inneren der Lebensmittel.
- Dies ist der ideale Zyklus für Produkte, die roh oder kalt serviert werden, wie Fisch oder Konditoreiprodukte, da die molekulare Struktur nicht beschädigt wird.



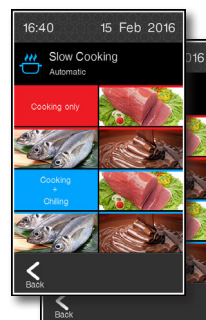
Gärunterbrechung

- Die Flexibilität der Produktion „just in time“ ist die beste Weise zur Optimierung der Ressourcen, zur Verwaltung der Zeit sowie zur Reaktion auf die Änderung der Anforderungen.
- Ermöglicht die direkte oder die programmierte Gärung: Vorbereiten, Gären, Gärung blockieren und die Programmierung der Garphase entscheiden.
- All dies mit sorgfältiger Kontrolle der Feuchtigkeit zur Erzielung eines stets perfekten Resultates.



Langzeit Garen und Warmhalten

- Die Kontrolle der Temperatur und ihre Aufrechterhaltung innerhalb bestimmter Grenzwerte gestattet nicht nur Zubereitungen, bei denen Geschmack und Duft erhalten bleiben, sondern auch die Beibehaltung von Saftigkeit und Weichheit für wirklich beeindruckende Resultate.
- Die Benutzung dieser Funktion ist sehr einfach und perfekt für das Warmhalten der Speisen während des Betriebs sowie zur Optimierung der Vorbereitung und der Organisation.
- Dieser Zyklus kann auch in der Konditorei genutzt werden, um Schokolade zu schmelzen oder um Früchte zu kandieren.



NEOG121 - NEOP121

ALLGEMEINE MERKMALE

- Äußere Seitenwände und Deckplatte aus Edelstahl AISI 304 18/10 St. 0,6 mm.
- Tür aus Edelstahl AISI 304 18/10 St. 0,8 mm.
- Innenverkleidung aus Edelstahl AISI 304 18/10 mit abgerundeten Kanten.
- Formgepresster, auslaufsicherer Innenboden
- Isolierung aus 60 mm starkem, FCKW-freiem hochdichtem Polyurethanschaum (bei 42 kg/m³) mit einer Stärke von 60 mm.
- Antikondensations-Heizelement am Kasten unter der Magnetdichtung.
- Ergonomische Griffleiste über die ganze Höhe und Magnetdichtungen an allen 4 Seiten der Tür.
- Patentiertes System für die Feuchtigkeitzufuhr in der Garkammer.

INNENAUSSTATTUNG

- Bewegliche Führungshalterung aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 18/10, leicht regulierbar um Bleche der Größe 1/1 GN oder 600 x 400 mm zu halten.
- Bewegliche Führungen in L-Form aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 18/10, alle 15 mm zusammensteckbar.
- Beheizter Kerntemperaturfühler mit 4 Messpunkten

KÜHLAGGREGAT

- Gebläse mit indirekter, produktschonender Luftzirkulation.
- Vollhermetischer Verdichter.
- Kältemittel R404A.
- Hochleistungsverdampfer mit mehreren Stellen zur Gaszufuhr.
- Verdampferregister aus Kupfer mit Aluminiumlamellen, mittels Kataphorese mit ungiftigen Harzen lackiert.
- Verflüssigerregister aus Kupfer mit Aluminiumlamellen und mit hohem thermischem Wirkungsgrad.
- System zum Auftauen mit heißem Gas, patentiert.
- Gerät zum Auftauen und zum Verdampfen von Kondenswasser ohne Zufuhr von elektrischer Energie.

STEUERBEFEHLE UND SICHERHEITSEINRICHTUNGEN

- Kapazitiver, leicht bedienbarer 7" IPS-TOUCH-Bildschirm mit hoher Auflösung an der Tür.
- Serienmäßiger Schnellanschluss für Handbrause.
- Serienmäßige, automatische Auftauzyklen.
- Serienmäßiges Magnetventil für den Wasserdruck
- Wärmeschutz des Verdichters.
- Ein Mikroschalter unterbricht die Innenlüftung beim Öffnen der Tür.

SPEZIALFUNKTIONEN

- Kochbuch
- Meine Rezepte
- Aufheizen Kernfühler
- Sterilisieren
- Auftauen mit heißem Gas
- Vorkühlen
- Trocknen
- Dauerzyklus

SERIENAUSSTATTUNG

- Beheizter Kerntemperaturfühler
- USB-Anschluss für Up- und Download
- Einhängeschienen

ZUBEHÖR

- Ausführung mit 60 Hz
- Ausführung mit Vorrüstung für separates Aggregat.
- Verflüssigersatzversion mit Wasserkühlung.
- Set an Drehrädern mit Bremse
- Herausnehmbarer Sterilisator
- Handbrause

REINIGUNG UND WARTUNG

- Manuelle Reinigung mit externer Handbrause (Option).

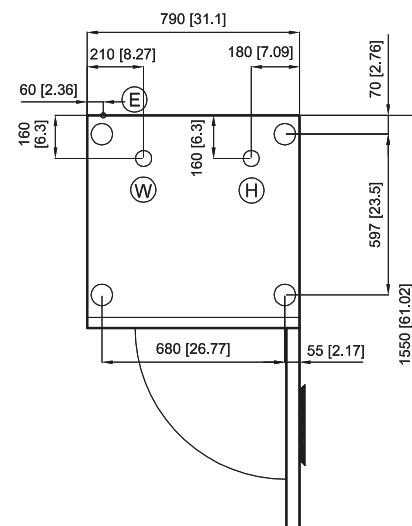
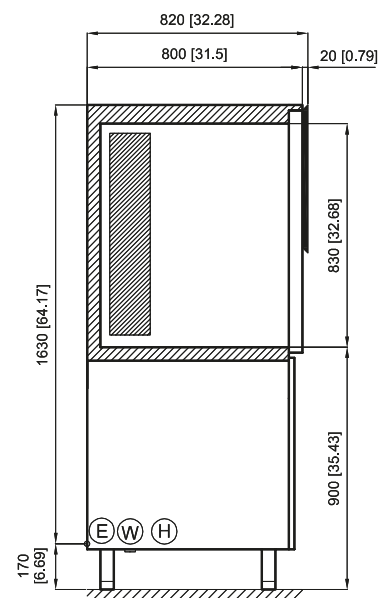
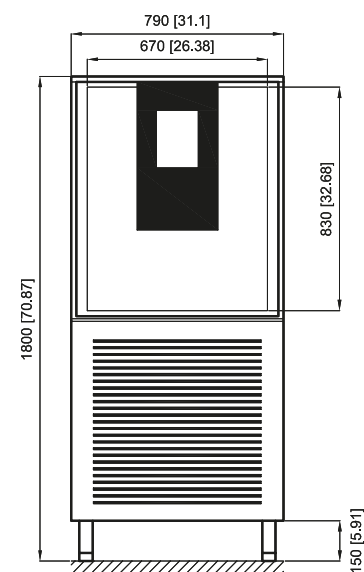
NEOG121 - NEOP121

TECHNISCHE DATEN

Abmessungen	Breite	mm	790
	Tiefe	mm	820
	Höhe	mm	1800
Füße ø 2"	Höhe	mm	150
Öffnung Tür	Breite	mm	670
	Höhe	mm	830
Innere Nutz-	Tiefe	mm	420
PU-Isolierung	Stärke	mm	60
Klimaklasse			T
Schockkühlung- kapazität in 90'	+90 / +3°C	kg	36
Schockgefrierung- kapazität in 240'	+90 / -18°C	kg	24
Kühlmittel	Typ		R404A
	Menge	kg	1,6
Kapazität - GN	Einschubabstand 60 mm	n°	12 x 1/1
Kapazität - 600 x 400	Einschubabstand 75 mm	n°	10
Stromversorgung		V / ~ / Hz	400 / 3 / 50
Heizleistung		W	1600
Kühlleistung	(*)	W	4807
Max. Stromaufnahme	Kühlung (**)	kW	3,218
		A	7,4
	Heizung	kW	1,780
		A	7,8
Ext. Abmessungen Verpackung	Breite	mm	850
	Tiefe	mm	880
	Höhe	mm	1955
Gewicht	Netto	kg	177
	Brutto	kg	195

(*) Temp. Verdampfung = -15°C / Temp. Kondensierung = +40°C

(*) Temp. Verdampfung = -15°C / Temp. Kondensierung = +55°C



(E) Elektrischer Anschluss

(H) Eingang Wasserversorgung - Ø 3/4"

(W) Auslass Wasser - Ø 1"

mm [inch]

