

Ausschreibungstext – Kühlgerät Bäckereinorm mit Umluftkühlung

Kühlgerät Bäckereinorm mit Umluftkühlung, mit weißem Stahl außen und Edelstahl Innenbehälter, mit Isoliertüre, Kompressor oben, steckerfertig und Monochrom-Display

Der glatte Innenbehälter mit entnehmbaren Rastenleisten ist aus Edelstahl (gemäß Norm 1.4301 / AISI 304) gefertigt und hat keine zusätzlich zu reinigenden Funktionsteile. Das Außengehäuse besteht aus spaltenlosen Edelstahl-Seitenwänden mit Isolationsschicht. Der Korpus ist innen und außen strahlwasserbeständig nach IPX5. Das Gerät ist speziell auf Euronorm-Backbleche ausgelegt, sodass sich letztere auf den robusten L-förmigen Auflageschienen optimal platzieren und einfach wieder entnehmen lassen. Die Rastenleisten lassen sich ohne Werkzeug herausnehmen und wieder anbringen, was die Reinigung von Leisten und Innenbehälter vereinfacht und Schmutzfugen verhindert. Der leicht zu reinigender Mehlstaubfilter schützt die Funktionsteile vor Mehl- und Staubablagerungen und erhöht die Lebensdauer der Geräte (erhältlich als Zubehör). Die Kältekomponenten sind im oberen Bereich des Maschinenraums integriert, wodurch sich der Nutzinhalt des Innenraums erhöht. Beim Service wird die Vorderseite nach oben aufgeklappt. Ab einem Öffnungswinkel von 45° kann sie vollständig ausgehängt werden. Das frontseitige, in der Maschinenraumklappe integrierte Display zeigt die Geräteinformationen digital an. Die Steuerung erfolgt über Touch-Buttons. Ein optischer und akustischer Alarm warnt bei unkontrolliertem Temperaturanstieg, Kälteverlust und offenstehender Tür. Das Kühlgerät verfügt über einen Temperaturbereich von -5 °C bis +14 °C. Die elektronische Gerätesteuerung hat eine integrierte "Min./ Max." Temperatureaufzeichnung. Durch die Funktion HumidityControl kann die Luftfeuchtigkeit im Gerät eingestellt werden. Die elektronische Gerätesteuerung hat eine integrierte "Min./ Max." Temperatureaufzeichnung. Das frontseitige Bedienpanel zeigt den Gerätestatus an, ohne dass die Tür geöffnet werden muss. Die Menüführung wird über drei Touch-Buttons gesteuert. Die WiFi-/LAN-Schnittstelle kann nachgerüstet werden und verbindet das Gerät mit externen Systemen. Mit „SmartMonitoring“, der optionalen digitalen Monitoring-Lösung, wird die Lagertemperatur über die nachträglich eingerichtete Schnittstelle kontrolliert und dokumentiert. Das HACCP-Protokoll wird automatisch erstellt und kann auf Wunsch auch per Mail verteilt werden. Mittels der optionalen RestAPI Schnittstelle kann das Gerät einfach in bestehende Monitoring-Systeme mittels LAN oder WLAN eingebunden werden. Zum Be- und Entladen sowie Reinigen bleibt die Gerätetür ab einem Öffnungswinkel von circa 90° geöffnet. Der Innenraum wird mit einer LED-Deckenbeleuchtung flächig ausgeleuchtet. Die Beleuchtung muss zur Reinigung nicht entfernt werden und ist flächenbündig integriert. Das Gerät verfügt über einen wartungsfreien Drahtrohrverflüssiger. Das Gerät verfügt über zwei axiale Verdampfer-Ventilatoren. Das Gerät arbeitet ohne regelmäßig zu wechselnde Komponenten und wartungsintensive Teile.

Hersteller: Liebherr
Modell: BRPvg 8401 001 40

Technische Daten

Brutto- / Nettorauminhalt:	854/700 l
Außenmaße in mm (B/T/H):	787/1017/2115
Innenmaße in mm (B/T/H):	607/800/1504
Energieverbrauch in 365 Tagen:	371 kWh
Energieeffizienzklasse:	A
Klimaklasse (Energierichtlinie):	5
Temperaturklasse (Energierichtlinie):	M1
Klimaklasse (Sicherheitsnorm):	5
Umgebungstemperatur:	+10 °C bis +40 °C
Kältemittel:	R 290
Geräusch-Schallleistung:	60 dB(A)
Anschlusswert:	4,0 A
Frequenz / Spannung:	50 Hz / 220-240 V~
Wärmeabgabe:	350 kJ/h
Kühlsystem:	dynamisch

Zubehör

- Auflageschiene L-Form rechts
- Auflageschiene L-Form links
- Rollen Ø 100 mm
- Fußpedalöffner
- Mehlstaubfilter
- Side-by-Side-Set weiß