

QC3-100R**Sistema de procesamiento de refrigeración, enfriamiento y congelamiento**

- El enfriador QuickChiller™ de Alto-Shaam es un sistema de refrigeración de congelador y enfriador rápido que proporciona mayor seguridad de los alimentos y eficiencia de producción.
- Entre sus modos de funcionamiento, se encuentra el congelamiento rápido, enfriamiento suave para productos menos densos, como porciones individuales, enfriamiento fuerte para productos con mayor densidad, mantenimiento para productos fríos o congelados y descongelamiento automático.
 - Márgenes de congelamiento rápido: -23 °C a -12 °C
 - Márgenes de enfriamiento suave: -4 °C a 2 °C
 - Márgenes de enfriamiento fuerte: -11 °C a -5 °C
 - Márgenes de mantenimiento: -21 °C a 4 °C
- El descongelamiento eléctrico automático proporciona un método sumamente eficaz y eficiente para descongelar las bobinas del evaporador.
- El enfriador QuickChiller de Alto-Shaam enfría o congela de manera rápida y segura los alimentos calientes hasta las temperaturas de mantenimiento adecuadas, conforme a las pautas del código de alimentos de HACCP/FDA.
- El control intuitivo se puede operar completamente desde la pantalla táctil de 178 mm e incluye 20 opciones de menú predeterminado.
- El enfriador QuickChiller permite que los alimentos enfriados se almacenen por hasta 5 días, incluido el día de preparación y el día de servicio.
- El acceso de datos HACCP registra los modos, los tiempos y las temperaturas de enfriamiento que se usaron durante los 30 días anteriores; todo esto se puede descargar en un dispositivo USB. También se pueden cargar recetas y actualizaciones de software al enfriador mediante USB.
- El carro para bandejas con ruedas cabe en los hornos Combitherm® 20-10 y 20-20, así como en los armarios de mantenimiento Halo Heat® Combimate® 20-20W y 20-20MW. Esta solución de gestión de rejillas es compatible con la producción, el enfriamiento, el recalentamiento, el montaje y el servicio.

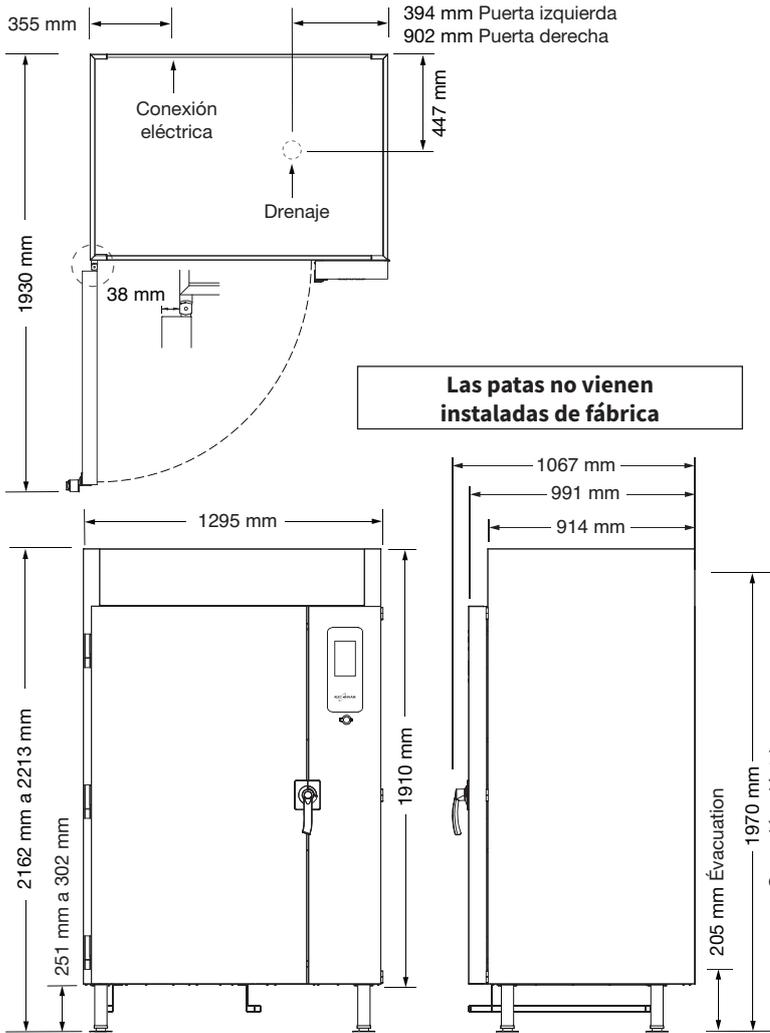
Especificación corta

El exterior del armario del enfriador rápido QuickChiller QC3-100R de Alto-Shaam cuenta con un acabado de acero inoxidable n.º 4 en la parte delantera, puerta, lados y parte superior, aislado con poliuretano sin CFC vaciado en forma de espuma en su lugar. La parte inferior y posterior son de metal galvanizado. El interior del armario del enfriador QuickChiller es de acero inoxidable, incluso cámaras de aire de acero inoxidable. El perímetro de apertura de la puerta cuenta con un freno térmico ABS para evitar la condensación. El exterior de la puerta y su revestimiento son de acero inoxidable, con bisagras estándar e incluye un (1) pestillo con pasador rotativo auto ajustable. Se proporciona una junta magnética a presión para un sello positivo. El enfriador QuickChiller incluye un puerto USB, acceso a datos HACCP, tres (3) sondas desmontables de temperatura interna del producto y cuatro (4) patas ajustables. El carro para bandejas tiene ruedas con veinte (20) rieles de apoyo que no se inclinan; ancho horizontal de 678 mm entre los rieles y 65 mm de separación vertical entre los rieles, diez (10) estantes de acero inoxidable, bandeja recolectora desmontable y tirador de carrito.

- Quickchiller™ QC3-100R remoto para carros con ruedas 20-20
- Quickchiller™ QC3-100R/NT (carro angosto) remoto para carros con ruedas 20-10

**Opciones instaladas en la fábrica**

- Opciones eléctricas
 - 115/208 a 230 V, monofásico, 60 Hz
 - 220 V, monofásico, 50 Hz
 - 380 a 420 V, trifásico, 50 Hz
- Opciones de puerta de vaivén
 - Apertura hacia la izquierda, estándar
 - Apertura hacia la derecha, opcional



Dimensiones (A x A x P)	
Exterior*:	2162 mm x 1295 mm x 1067 mm
Interior:	1511 mm x 1168 mm x 800 mm

*Sume 51 mm a la altura para las patas completamente extendidas

Especificaciones eléctricas				
V	Fase/Hz	A	kW	Conexión
115/208-230	1 Fase/60 HZ	20.0	4.6	L1, L2, N y G
Amperaje recomendado del circuito: 30				
220	1 Fase/50 HZ	20.0	4.4	L1, L2, G
Amperaje recomendado del circuito: 20				
380-420	3 Fases/50 HZ	7.0	2.66	3-N-PE
Amperaje recomendado del circuito: 15				
Sin cable ni enchufe				

Capacidad de producto/ bandeja	QC3-100	QC3-100/NT (Carro angosto)
Capacidad máxima de peso del producto	218 kg	109 kg
Capacidad máxima de volumen del producto	380 L	190 L
Capacidad máxima de enfriamiento (peso)	109 kg	
Capacidad máxima de enfriamiento (volumen)	190 L	
Gastronorm 1/1 (530 x 325 x 65 mm)	40	20
Bandejas planas de tamaño completo (457 x 660 x 25 mm) solo en parrillas metálicas	20*	

* Se necesitan parrillas metálicas opcionales para la capacidad máxima indicada anteriormente.

Requisitos de espacio	
Atrás	25 mm
Arriba	152 mm
Lado izquierdo y derecho	25 mm
457 mm mínimo de equipos que produzcan calor	

Requisitos de instalación

- El equipo se debe instalar nivelado.
- El equipo no se debe instalar en un área donde se pueda ver afectado por vapor, grasa, goteos de agua, temperaturas extremas o cualquier condición adversa grave.
- Los equipos que tengan ruedas y no tengan cables ni enchufe se deben fijar a la estructura del edificio con un conector flexible. **No se proporciona de fábrica.**
- Las patas se deben adherir a la unidad cuando la instale.

Requisitos de KCAL remotas

Modo de congelamiento: 3,703 kcal a 32 °C ambiente
temperatura del evaporador de -21 °C

Peso (EST.)

	QC3-100	Carro para bandejas	Carro para platos
Neto	comuníquese con la fábrica	54 kg	comuníquese con la fábrica
Envío	comuníquese con la fábrica	113 kg	comuníquese con la fábrica

Dimensiones de la caja de cartón: (1 x A x A)
1448 mm x 1118 mm x 2388 mm

Accesorios

- Tira de sello de preenfriamiento, QC3-100 SA-35079
- Tira de sello de enfriamiento, QC3-100/NT (Carro angosto) **

Carros para bandejas con ruedas (A x A x P)

- Carro para bandejas de 20 estantes: Cabe en 20-20, 20-20MW y QC3-100 5026385 5026431 (CI) 1766 x 661 x 873 mm
- Carro para bandejas de 20 estantes: Cabe en 20-10, 20-20MW y QC3-100/NT 5026388 5026282 (CI) 1766 x 475 x 753 mm

- Parrilla, acero inoxidable, cabe en el carro para bandejas QC3-100 SH-22473
- Parrilla, acero inoxidable, cabe en el carro para bandejas QC3-100/NT SH-2903

Carros para platos con ruedas (A x A x P)

- Carro para 102 platos: Cabe en 20-20, 20-20MW y QC3-100 5016478 5017150 (CI) 1769 x 683 x 1080 mm
- Carro para 84 platos: Cabe en 20-20, 20-20MW y QC3-100 5026386 5026432 (CI) 1769 x 683 x 1080 mm
- Carro para 60 platos: Cabe en 20-10, 20-20MW y QC3-100/NT 5016489 5017153 (CI) 1773 x 475 x 943 mm
- Carro para 51 platos: Cabe en 20-10, 20-20MW y QC3-100/NT 5016490 5017154 (CI) 1778 x 475 x 943 mm

CI - Institución correccional ** Comuníquese con la fábrica