

QC3-3**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 automático con gas caliente 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.

Especificación corta

El exterior del armario del enfriador/congelador rápido QuickChiller QC3-3 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. La puerta tiene un exterior de acero inoxidable con un revestimiento de acero inoxidable, la bisagra está hacia la izquierda de manera estándar e incluye un (1) tirador de puerta empotrado. Se proporciona una junta magnética a presión para un sello positivo. El sistema de refrigeración es autónomo y utiliza refrigerante R-404A. Una (1) unidad de condensación está conectada a las bobinas del evaporador entrelazadas y recubiertas. El enfriador QuickChiller incluye un control de pantalla táctil, un (1) puerto USB, acceso de datos HACCP, una (1) sonda de temperatura interna del producto desmontable y cuatro (4) patas ajustables. Las bandejas se instalan sobre tres (3) bandejas deslizantes que no se inclinan separadas en centros de 198 mm.

 QuickChiller QC3-3
Opciones instaladas en la fábrica

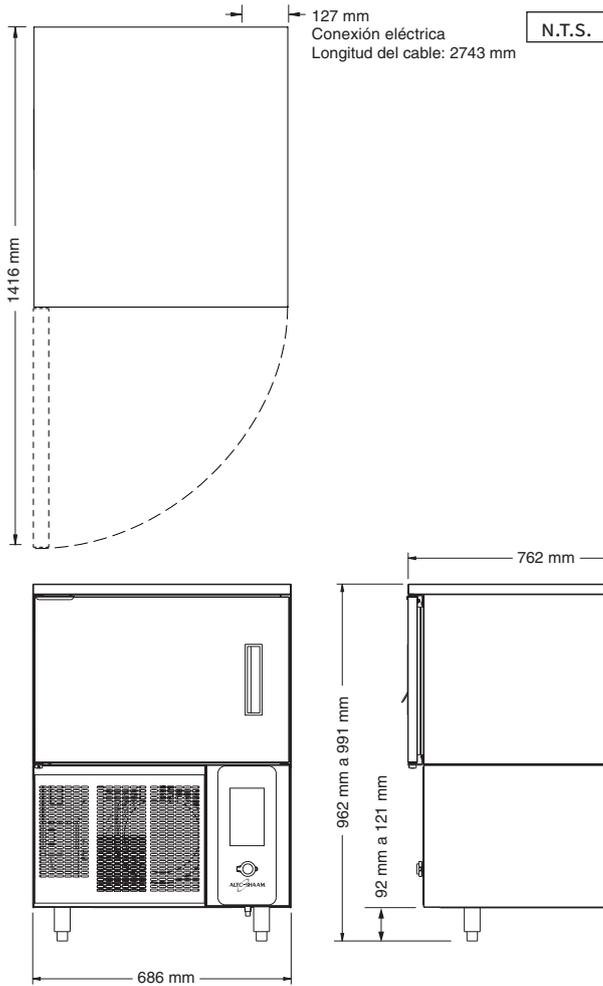
- Especificaciones eléctricas
 - 115 V, monofásico, 60 Hz
 - 220 V, monofásico, 50 Hz
- Apertura de la puerta
 - Apertura hacia la izquierda, estándar
 - Apertura hacia la derecha, opcional

- Ruedas o patas
 - Patas ajustables de 152 mm, estándar, para aplicaciones de encimera (962 mm a 991 mm de altura general)
 - Kit de patas de 229 mm, opcional, [5014891] para aplicaciones fijas de piso [altura general de 1041 mm]
 - Kit de ruedas ocultas de 76 mm, opcional [5014890] para aplicaciones móviles de piso [altura general de 889 mm]



Garantía limitada de 5 años para el compresor independiente La

entrada en vigencia rige a partir de la fecha del envío. (NO INCLUYE LA MANO DE OBRA)



Dimensiones (A x A x P)	
Exterior*:	962 mm x 686 mm x 762 mm
Interior:	342 mm x 573 mm x 324 mm

*Sume 29 mm a la altura para las patas completamente extendidas

Especificaciones eléctricas				
V/Fase/Hz	A	HP	kW	Cable y enchufe
115 V 1 fase/60 Hz	16	1/2	1.84	Enchufe NEMA 5-20P 20 A-125 V
220 V 1 fase/50 Hz	8	1/2	1.84	Enchufe NEMA 5-15P 15 A-125 V
Amperaje recomendado del circuito: 20				

Refrigeración
1.2 L de refrigerante R-404a
Una (1) unidad de condensación de 1/2 hp:
Modo de congelamiento: 705 kcal por hora a -21 °C
Modo de enfriamiento: 1197 kcal por hora a -7 °C
Circulación de aire: 24.8 M ³ /MIN

Capacidad de producto/bandeja
Aproximadamente 16 kg máximo
Volumen máximo: 28.5 litros
Gastronorm 1/1:
Tres (3) 530 x 325 x 65 mm

Requisitos de espacio	
Atrás	25 mm
Arriba	0 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.

Peso	
Neto: 119 kg	Envío: 150 kg
Dimensiones de la caja de cartón: (L x A x A)	
889 x 889 x 1067 mm	

Accesorios
<input type="checkbox"/> Parrillas metálicas, revestidas SH-35114