

LYOFILISATOR • FRYSTORK • GASTRONORM 1/1

Northdry G310

Frystork för storkök och livsmedelsproduktion

Northdry är en serie frystorkar framtagna för storkök och matfabriker som vill frystorka färdiglagad mat. Tillsammans med LeoSmak har vi utvecklat skåpen för att passa behoven i framför allt norra Europa.

114 liter

KAMMARVOLYM

10 kg

OPTIMAL BATCH

5 + 1

HYLLPLAN, GN 1/1

AISI 304

HELT I ROSTFRITT

■ Därför Northdry

■ Helt i rostfritt, AISI 304 – invändigt och utvändigt.

Inget inne i trumman är av något annat material. Ett måste för att få bort alla bakterier vid städning med kem och vatten – särskilt viktigt för kök som tillverkar beredskapslager eller mat som ska lagras under lång tid. Även chassi och ytterpaneler är i rostfritt, så hela maskinen tål storkökets rengöringsrutiner och håller livsmedelssäkerheten även på utsidan.

■ Gastronorm som standard.

Alla hyllplan är GN 1/1. Du flyttar plåtarna direkt från Rational-ugnen in i frystorken utan att lasta om på specialplåtar.

■ Inkapslat värmesystem.

Helt utan elektronik inne i kammaren. Det sänker energiåtgången rejält och möjliggör enkel rengöring med rengöringsmedel.

■ Enkel programvara.

Styrs via LCD-touchskärm utan förkunskaper i maskinprogrammering.

■ Fjärrstyrning, övervakning och fjärrsupport.

Enkel uppkoppling mot mobila plattformar via inbyggt Wi-Fi. Uppkopplingen ger också möjlighet till teknisk fjärrinspektion – vi kan läsa av maskinen och felsöka på distans.

■ Inbyggd vakuumpump – mindre footprint och låg ljudnivå.

Vakuumpumpen sitter inne i maskinen. Det ger en liten yta i köket, inga slangar över golvet och en låg ljudnivå i drift – 65 dB. Även för-frysningen är inbyggd, så hela processen sker i en enhet på hjul.



Northdry G310, rostfritt utförande

Kapacitet

Kammaren rymmer 114 liter och hyllplanen tar totalt cirka 54 liter färdiglagad mat (46,5 liter exklusive topphyllan). Optimal batch är ca 10 kg per cykel. Tänk på att den totala volymen varierar kraftigt beroende på vad du frystorkar.

TEKNISKA SPECIFIKATIONER

DATA

Optimal batch, kg/cykel	10
Iskondensering, max. kapacitet	15 kg
Iskondensering, arbetstemperatur	-40 °C
Kammarvolym	114 liter
Arbetstemperatur hyllplan	-25 °C till +70 °C
Min & max temperatur	-40 °C till +70 °C
Antal hyllor	5 + 1
Antal bleck	6 (GN 1/1)
Storlek hylla	540 × 345 mm
Total volym hyllor för laddning	54 liter (46,5 l ex. topphylla)
Mellanrum hyllplan	50 mm (översta 41 mm)
Bleckhöjd	20 eller 40 mm
Brickstorlek	GN 1/1
För-frysning	Inbyggt
Observationssystem	Transparent dörr
HMI	LCD touchscreen

KYLA

Systemtyp	One-stage
Köldmedie	R-452B eller motsvarande godkänt alternativ
GWP-index	675
Kvantitet vid fyllning	600 g
CO ₂ -jämförelse	0,4 t

ELEKTRISK INFO

Anslutning	3,5 kW (standard europeisk stickkontakt 16 A)
Förbrukning	3,2 kW
Spänning	220 V (208-240)
Nominell ström	9,0 A
Säkring	16 A
Säkerhetsklass	I
Vatten, avrinningsventil	G1/2
Vakuumpumpsanslutning (inuti)	SAE 1/4" (7/8-20 UNF)
Wi-Fi-standard	2,4 GHz (802.11 b/g/n)

EXTERN DATA

Dimensioner, B × D × H	600 × 950 × 1010 mm
Vikt	159 kg
Material kammare & paneler	AISI 304 (rostfritt stål)
Ljudnivå enligt DIN 45635	65 dB
EMC enligt EN 55011	Class B
IP-klassning enligt DIN 60529	65
Placering	På hjul, för enkel förflyttning

Ugnsbleck och kantiner

Säljs separat. Beroende på vad du ska göra i din frystork finns olika möjligheter – som standard passar Gastronorm-bleck, en standard som finns hos alla restauranggrossister i Sverige. Vi hjälper dig gärna att välja rätt bleck.

Leveranstid

I regel är detta en lagervara, men vid hög efterfrågan kan leveranstiden uppgå till 5 veckor.