

LINHA UK MAX

Ultracongelador Profissional



MODELOS

- Ultracongelador UK MAX 05: 12 kg/ciclo (cong.) - 27 kg/ciclo (resf.)
- Ultracongelador UK MAX 07: 15 kg/ciclo (cong.) - 30 kg/ciclo (resf.)
- Ultracongelador UK MAX 14: 36 kg/ciclo (cong.) - 60 kg/ciclo (resf.)

INDICAÇÃO DE USO

- Os Ultracongeladores UK MAX são indicados para congelamento rápido de alimentos mais sensíveis e com menor densidade, como os do setor gastronômico e confeitaria, mantendo suas características organolépticas (cor, textura, odor e sabor) após a regeneração. Os Ultracongeladores UK MAX possuem resfriamento rápido, que diminui os riscos de contaminação e deterioração do alimento.

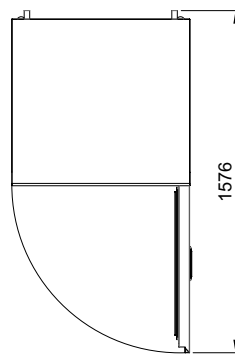
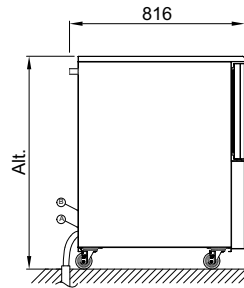
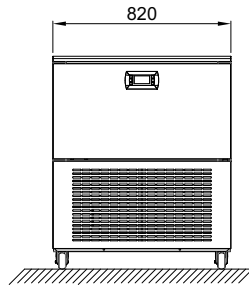
CARACTERÍSTICAS E FUNCIONALIDADES

- Equipado com válvula de expansão eletrônica que garante maior rendimento ao equipamento;
- Permite o congelamento no núcleo a temperatura de -18 °C. O que evita a formação de macro-cristais e assegura um descongelamento com a mínima perda de líquido, mantendo a qualidade dos produtos após serem regenerados;
- Construído em aço inoxidável;
- Resfriamento e congelamento Hard e Soft;
- Gabinete monobloco com isolamento em PU de 70 mm de espessura e densidade de 40 kg/m³. PU com agente expensor ecológico e anti chamas;
- Vedação entre porta e gabinete com gaxeta em PVC magnética;
- Moldura da porta aquecida para evitar danos na gaxeta;
- Convecção de ar forçado por meio de ventilação;
- Programação de até 50 receitas;
- Sonda espeto em formato "L" para monitoramento da temperatura do núcleo do produto;
- Sonda espeto com ponto quente para facilitar a retirada da mesma do produto congelado;
- Sem orifícios laterais, podendo ser posicionado próximo a paredes e outros equipamentos, proporcionando versatilidade de posicionamentos;
- Grade de proteção do ventilador em aço inoxidável;
- Dreno que facilita a higienização;
- Compressor hermético que garante maior eficiência e menor nível de ruído no ambiente;
- Rodízios giratórios para facilitar a movimentação;
- Dimensional reduzido para facilitar a passagem em portas convencionais;
- Pannel elétrico retrátil para facilitar a manutenção com proteção IP 65;
- Display posicionado na porta para melhor ergonomia;
- Função autodiagnóstico;
- Permite o controle dos ciclos por tempo ou por temperatura;
- Conversão automática para função conservação;
- Função pré-resfriamento, uso eficiente de energia;
- Sensor de temperatura para monitoramento da câmara.

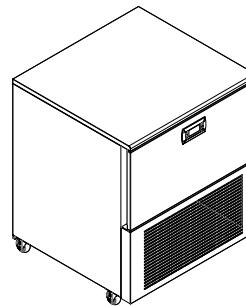
ACESSÓRIOS OPCIONAIS

- Assadeira plana perfurada 40x60
- GN 1/1 x 65 mm
- Grelhas 1/1

ESQUEMA DE INSTALAÇÃO



A	Saída da mangueira de dreno. Deve ser ligada a um entrada de esgoto.
B	Cabo de alimentação (2F+1T) 3,0 m X 1,5mm .



INSTRUÇÕES GERAIS

Não obstruir a parede traseira do equipamento e nem a carenagem frontal, obedecendo a distancia minima de 2m de distância de fontes de calor. Para um melhor desempenho do equipamento a temperatura ambiente deve ser menor que 40 °C. Devendo ser instalado em ambiente arejado, nivelado e longe de fontes de calor; Para localidades com altitude acima de 1500m o equipamento sofrerá perda de rendimento.

A capacidade é declarada nas seguintes condições:

Pão francês de 65grs com 50% de umidade, dividido igualmente entre os níveis de bandejas.

Não colocar produtos com temperatura acima de 83°C.

ELÉTRICA

O aterramento é obrigatório. Em caso de danos a terceiros e/ou danos ao equipamento, estes são de responsabilidade do cliente e caracterizam negligência pelo não cumprimento da norma;

Atrás do equipamento existe um parafuso destinado a equipotencialização tal parafuso é destinado a equipotencialização do seu equipamento e deve ser usado com a finalidade de evitar descargas elétricas ao operador, caso toque em máquinas com cargas elétricas diferentes. A não utilização do mesmo poderá acarretar choques elétricos e danos a terceiros, estes são de responsabilidade do cliente e caracterizam negligência pelo não cumprimento da norma.

Para o funcionamento do equipamento, deve-se garantir uma variação na rede elétrica somente até -10% e +15%.

Modelo	Tensão (V)	Fases	Corrente (A)	Frequência (Hz)	Potência (kW)	Disjuntor (A)	Consumo (kWh)	Cabo (mm²)	Tomada
UK MAX 05	220	1	10,5	60	1,8	16	1,2	2,5	2F+T
UK MAX 07	220	1	11,6	60	1,8	16	1,2	2,5	2F+T
UK MAX 14	220	1	21,2	60	3,0	25	2,2	2,5	2F+T

HIDRÁULICA

A saída do equipamento deve ser descarregada em ralo ou grelha, em conexão com a rede de esgotos (ø 20 mm);

A mangueira de dreno deve ser de silicone para suportar temperatura negativa.

DIMENSÕES

Modelo	Capacidade (kg)		Dimensões do produto					Dimensões da embalagem			
	Congelamento	Resfriamento	Tipo de Gás	Alt. (mm)	Larg. (mm)	Prof. (mm)	Peso (kg)	Alt. (mm)	Larg. (mm)	Prof. (mm)	Peso (kg)
UK MAX 05	12	27	R404a	998	820	816	115	1270	920	960	54
UK MAX 07	15	30	R404a	1208	820	816	127	1360	920	960	58
UK MAX 14	36	60	R404a	1788	820	816	202	1940	920	960	60