

# Techfrost Z-line

# ZT40



BLAST CHILLERS / CHOCKFRYSAR

## TECHFROST ZT40 – NÄR TEMPOT ÄR HÖGT OCH MARGINALERNA SMÅ

Techfrost tillverkar professionella blast chillers och chockfrysar för verksamheter som inte har råd att chansa med kvaliteten. Här handlar det inte bara om att kyla – utan om att kyla snabbt och kontrollerat. Med indirekt luftflöde kyls maten jämnt, utan att torka ut ytan eller skapa köldskador. Resultatet blir bättre struktur, bättre smak och en produkt som håller över tid.

ZT40 är en rull-in blast chiller/freezer för större produktioner. Den tar en hel vagn med upp till 20 plåtar och jobbar snabbt, exakt och utan kompromisser. Den kyler från +90°C ner till +3°C – och **kan chockfrysa ner till -40 °C**.

Det är just här skillnaden ligger. När nedfrysningen sker så snabbt bildas mindre iskristaller i råvaran.

Det betyder att cellstrukturen bevaras – och när du tinar upp produkten håller den både smak, saftighet och kvalitet.

## För vem är den här blastchiller/blastfreezer?

För alla som jobbar med volym – och där kvaliteten inte får falla på vägen.

### Restaurang

Förbered produktion i förväg utan att kompromissa med smak eller livsmedelssäkerhet.

### Bageri & konditori

Snabb nedkylning av bakverk och fyllningar, stabilare produktion och bättre kontroll över jäsnings och struktur.

### Glassproduktion

Snabb infrysning av baser och färdiga produkter ger bättre konsistens, mindre iskristaller och en jämnare slutprodukt.



Blast chiller, blast freezer, chockfrys – kärt barn har många namn.

## Men i slutändan är det bara en sak som spelar roll:

Det handlar inte om hur snabbt du kyler – utan om hur bra produkten är när den serveras.

Och det är just därför man väljer Techfrost.

## TEKNISKA SPECIFIKATIONER

UTRYMMESKAPACITET	1 VAGN MED 20 ST GN 2/1 (600X800 MM) ELLER 2 VAGNAR MED 20 ST GN 1/1 (600X400 MM)
MAXKAPACITET NEDKYLNING	100 kg/90 min/+90...+3°C
MAXKAPACITET NEDFRYSNING	70 kg/240 min/+90°...-18°C
EFFEKT/ANSLUTNING	400V / 3PH / 50HZ 4,8KW / 12AMP
KÖLDMEDIUM	R290 (GWP 3)
MÅTT, UTVÄNDIGT (BXDXH)	890 X 1520 X 2413MM
MÅTT, INTVÄNDIGT (BXDXH)	668 X 941 X 1922 MM
GEJDERAVSTÅND	70 MM (eller se vagninfo)
KYLEFFEKT	(-10°/+45°)=7700 W (-40°/+45°)=1700 W
MAX OMGIVNINGSTEMPERATUR	+45°C
VIKT	450 KG
ARTIKELNUMMER	<b>464A0300GTE</b>

Inkluderar: 1 kärntemperaturgivare, standarddramp, 10 st galler/bakplåtar 600x800 mm, standard kondensavlopp

# RE PRO

Knivgatan 9  
212 28 Malmö  
+46 (0)40 29 55 65

info@repro.se  
repro.se

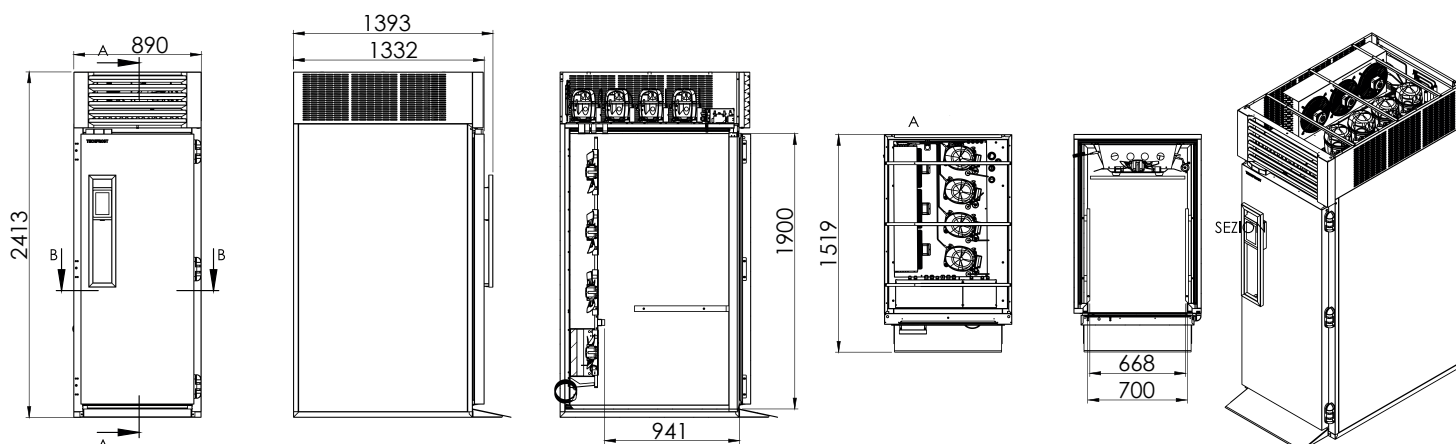
# Techfrost Z-line

# ZT40



BLAST CHILLERS / CHOCKFRYSAR

## MÅTT



Luftflöde	Indirekt cirkulation för jämn temperatur och bevarad fuktighet
Styrning	Digital, 7" full touch-panel med justerbar ventilation och upp till 99 program
Konstruktion	AISI 304 rostfritt stål, rundade hörn, enkel rengöring
Isolering	60 mm högdensitetsisolering
Automatisk avfrostning	Automatisk luftavfrostning – systemet hanterar processen utan manuell inblandning (elektrisk)
Dörr	Självstängande, högerhängd (vänster som tillval)
Vikt (netto)	450 Kg
Övrigt	HACCP-kompatibel, USB-port för dataöverföring, funktion för lågtemperaturlagning, stickkontakt ingår ej
Tillval	Vattenkylning, Wi-Fi-modul, hjul, vänsterhängd dörr, avtagbar eller multikärntemperaturgivare, ramp för tyngre vagnar >150 kg, Alternativ effekt 220-240 V, installationskit 10 m, Externt kylaggregat, Ljudisolerad extern enhet, kapacitet för upp till 25 plåtar.

## Funktioner



Chockkylning +3°C med kärntemperaturgivare. Ställ in tid eller produkttemperatur för varje cykel.



Chockfrysning -18°C med kärntemperaturgivare. Ställ in tid eller produkttemperatur för varje cykel.



Kontinuerlig cykel, upp till tre cykler beroende på behov.



Anpassat program – skapa egna kyl- och fryscyklar med full kontroll över temperatur, tid och luftflöde



Specialprogram för fisk – säker och kontrollerad nedkylning för hygienisk hantering av rå fisk



Uptiningsprogram – skonsam och kontrollerad upptining som bevarar smak, struktur och kvalitet



Automatisk luftavfrostning – systemet hanterar processen utan manuell inblandning (elektrisk).



Specialprogram för glasshårdning – snabb och kontrollerad nedfrysning som ger stabil struktur och optimal krämighet.



Torkprogram – effektiv borttagning av fukt för bättre hygien och driftssäkerhet



Specialprogram för uppvärmning av kärntemperaturgivare, säkerställer exakta mätningar även vid låga temperaturer.



Receptprogram – spara upp till 99 egna cykler för konsekvent resultat varje gång.



Förkylning – kyler ner kammaren i förväg för snabbare och mer effektiv kylning



Lågtemperaturlagning - justera temperatur, varaktighet, fuktighet och ventilation för att optimera tillagningen.



Jäskkontroll i 5 steg – automatisk styrning av jäsnings för jämna och planeringsbara resultat.

# RE PRO

Knivgatan 9  
212 28 Malmö  
+46 (0)40 29 55 65

info@repro.se  
repro.se