

Biuletyn informacyjny Gort

Ważne informacje

W naszym Biuletynie pisaliśmy już o witrynach, ale postanowiliśmy wrócić do tego tematu, aby zaprezentować Państwu nowy model - witrynę neutralną, która doskonale nadaje się do ekspozycji różnego rodzaju ciast i ciasteczek.

Witryna neutralna wykonana jest ze stali nierdzewnej w gatunku 0H18N9, co umożliwia utrzymanie najwyższych standardów higieny i trwałości. Szyby w korpusie wykonane są ze szkła hartowanego, co zapewnia dużą wytrzymałość i bezpieczeństwo eksploatacji. Półki wewnątrz są nachylone do klienta pod kątem przez co ekspozycja jest bardziej efektowna. Półki są łatwo wyjmowane i wykonane z twardego, przezroczystego poliwęglanu. Boki witryny oraz tył w górnej części są perforowane co zapewnia swobodną wymianę powietrza z otoczeniem.

Charakterystyka:

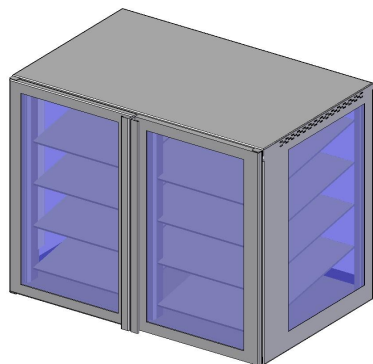
- ✦ - stal nierdzewna w gatunku 0H18N9,
- ✦ - szkło hartowane bezpieczne,
- ✦ - poliwęglan.
- ✦ drzwiczki przeszklone, otwierane na lewą lub prawą stronę (opcjonalnie z zamkiem)
- ✦ demontowane półki
- ✦ oświetlenie wnętrza
- ✦ zasilanie: 230V; 50Hz
- ✦ wymiary: wg tabeli poniżej

Numer katalogowy	NWK110L-043DK	NWK210L-086DK	NWK310L-129DK
Długość [mm]	430	860	1290
Szerokość [mm]	560		
Wysokość [mm]	700		
Ilość drzwi	1	2	3
Ilość półek	4	8	12
Zasilanie [V/Hz]	230/50		
Moc całkowita[W]	26	39	52

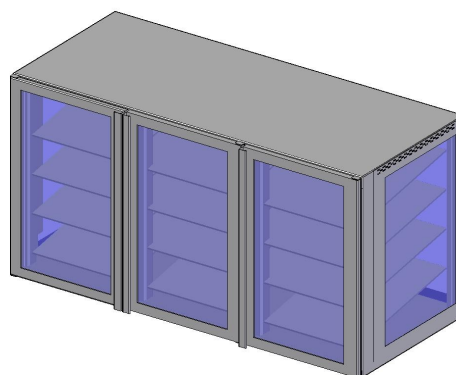


Model NWK1 __ L-043DK

W witrynie zastosowano lampy oświetleniowe w oprawkach z kloszem wykonanym z poliwęglanu, który ogranicza szkodliwe promieniowanie ultrafioletowe. Głównymi walorami tych lamp są wysokie parametry świetlne i jednakowa luminacja na całej swojej długości.



Model NWK2 __ L-086DK

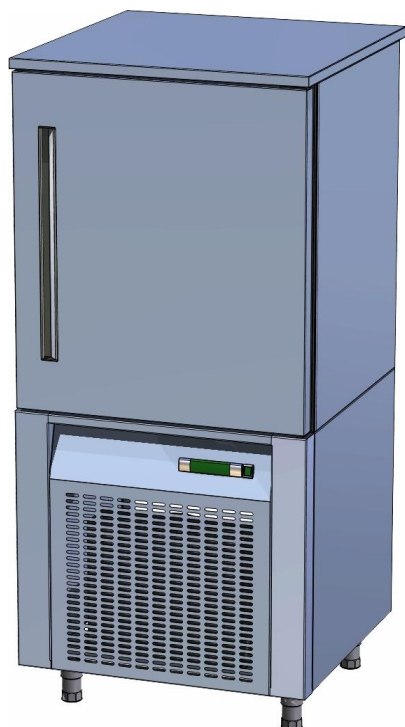


Model NWK3 __ L-129DK

Nowości w ofercie!

Z wielką przyjemnością informujemy, że asortyment produkowanych przez GORT S.A. urządzeń niedawno powiększył się o profesjonalne urządzenie do szybkiego schładzania żywności w strumieniu powietrza. Schładzarki są idealnym rozwiązaniem dla firm cateringowych, restauracji, piekarni, cukierni itp., w których istnieje konieczność szybkiego schłodzenia potrawy natychmiast po obróbce termicznej.

Charakterystyka:



- ✦ Konstrukcja ze stali nierdzewnej DIN 1.4301 (AISI304; 0H18N9)
- ✦ Wymuszony obieg powietrza
- ✦ Ekologiczny czynnik chłodniczy R404a
- ✦ Poliuretanowa izolacja
- ✦ Samoczynne domykanie drzwi, przy zamknięciu o <math> < 90^\circ </math>
- ✦ Automagiczne/ręczne rozmrażanie
- ✦ Dodatkowa sonda do kontrolowania temperatury potrawy
- ✦ Cztery niezależne programy z możliwością własnej konfiguracji przez użytkownika
- ✦ Schładzanie żywności +70 ÷ +3°C w 90 minut
- ✦ Dwa tryby pracy: wg czasu lub wg temperatury produktu (sonda)
- ✦ Funkcja HOLD – podtrzymanie końcowej temperatury produktu do momentu wyjęcia go z komory
- ✦ Dźwiękowa sygnalizacja końca cyklu
- ✦ Dźwiękowa sygnalizacja otwartych drzwi
- ✦ Zegar czasu rzeczywistego
- ✦ Wyposażenie uzupełniające umożliwia współpracę z piecami konwekcyjno-parowymi marki RATIONAL
- ✦ Alarmy HACCP
- ✦ Drukarka przebiegu procesu – opcjonalnie
- ✦ Lampa sterylizacyjna UV – opcjonalnie

Kod	Typ	Pojemność	Wydajność [kg/cykl]		Zasilanie [V/Hz]	Moc [W]	Wymiary [mm]
			Schładzanie	Zamrażanie			
CBC0610-085GG	Schładzarka	6 x GN1/1-65 mm	25	-	230/50	1100	850x950x1650
CBC1010-085GG	Schładzarka	10 x GN1/1-65 mm	36	-	230/50	1400	850x950x1950
CBC0620-085GG*	Schładzarka	6 x GN1/1-40 mm	25	-	230/50	1100	850x950x1650
CBC1020-085GG*	Schładzarka	10 x GN1/1-40 mm	36	-	230/50	1400	850x950x1950
CBC1410-085GG	Schładzarka	14 x GN1/1-40 mm	50,4	-	400/50	2200	850x950x1950

* Przystosowana do współpracy z piecami RATIONAL

Praktyczne rady:

- nie należy zasłaniać komory agregatu skraplającego, ponieważ może to mieć negatywny wpływ na pracę urządzenia,
- pierwsze zapełnienie przestrzeni chłodniczej należy dokonać po uprzednim jej wychłodzeniu do temperatury pracy, w ten sam sposób należy postąpić w przypadku dłuższej przerwy w eksploatacji schładzarki,
- produkty wewnątrz komory należy układać w pojemnikach lub na tacach (rusztach), na prowadnicach, tak, aby umożliwić swobodny obieg powietrza,
- należy regularnie (przynajmniej raz na 2 miesiące) urządzenie odłączyć od sieci zasilającej, wymyć wewnątrz, oczyścić skraplacz, sprawdzić stan uszczelek drzwi.
- niedozwolone jest ingerowanie w parametry systemowe sterownika, gdyż może to spowodować poważne konsekwencje, łącznie ze zniszczeniem urządzenia.