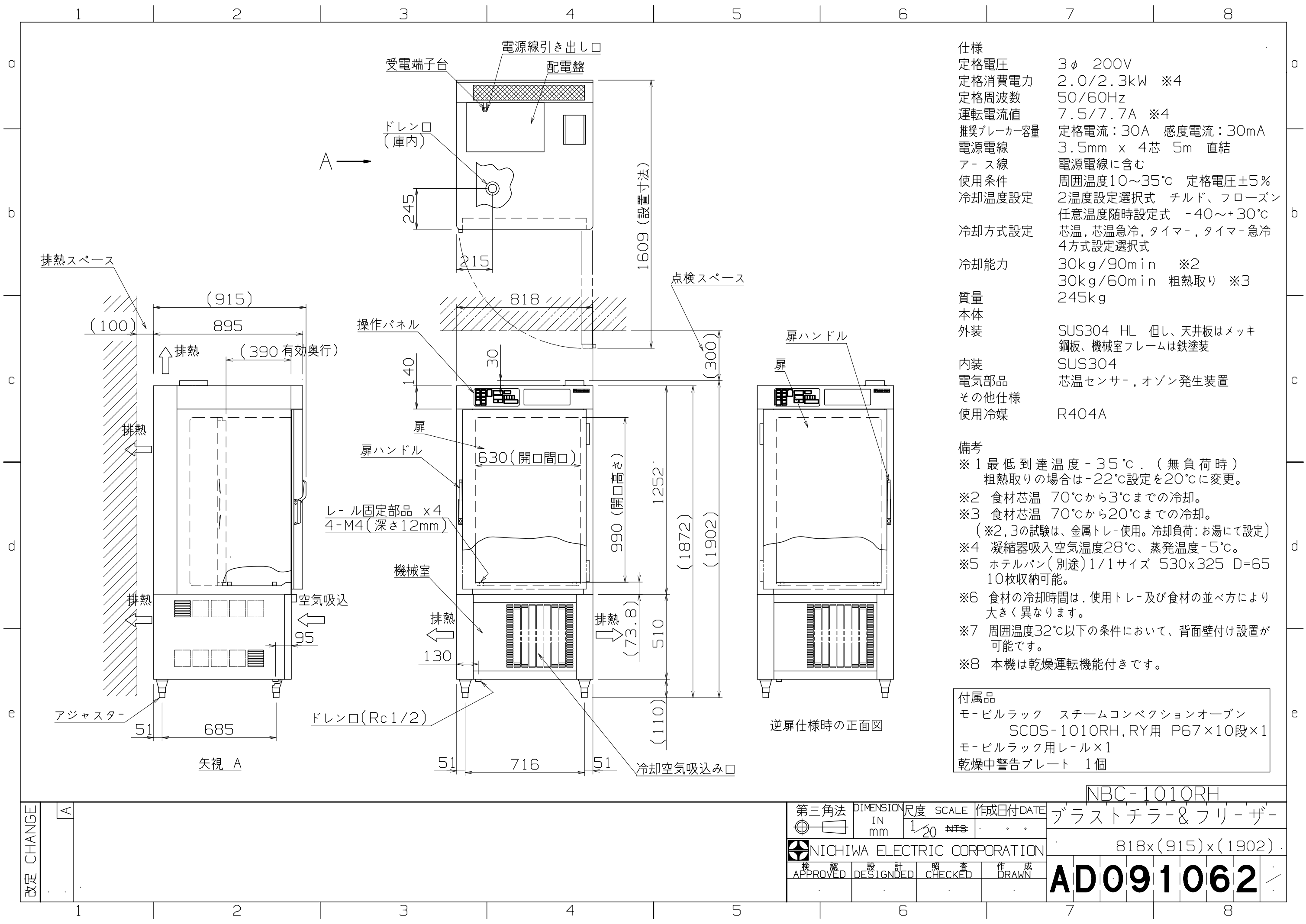




仕様
定格電圧 3φ 200V
定格消費電力 2.0/2.3kW ※4
定格周波数 50/60Hz
運転電流値 7.5/7.7A ※4
推奨ブレーカー容量 定格電流: 30A 感度電流: 30mA
電源電線 3.5mm x 4芯 5m 直結
アース線 電源電線に含む
使用条件 周囲温度10~35℃ 定格電圧±5%
冷却温度設定 2温度設定選択式 チルド、フロースン
任意温度随時設定式 -40~+30℃
冷却方式設定 芯温, 芯温急冷, タイマー, タイマー急冷
4方式設定選択式
冷却能力 30kg/90min ※2
30kg/60min 粗熱取り ※3
質量 245kg
本体 SUS304 HL 但し、天井板はメッキ
外装 鋼板、機械室フレームは鉄塗装
内装 SUS304
電気部品 芯温センサー, オゾン発生装置
その他仕様
使用冷媒 R404A

備考
※1 最低到達温度-35℃。(無負荷時)
粗熱取りの場合は-22℃設定を20℃に変更。
※2 食材芯温 70℃から3℃までの冷却。
※3 食材芯温 70℃から20℃までの冷却。
(※2,3の試験は、金属トレイ使用。冷却負荷: お湯にて設定)
※4 凝縮器吸入空気温度28℃、蒸発温度-5℃。
※5 ホテルパン(別途)1/1サイズ 530x325 D=65
10枚収納可能。
※6 食材の冷却時間は、使用トレイ及び食材の並べ方により
大きく異なります。
※7 周囲温度32℃以下の条件において、背面壁付け設置が
可能です。
※8 本機は乾燥運転機能付きです。

付属品
モビルラック スチームコンベクションオープン
SCOS-1010RH, RY用 P67×10段×1
モビルラック用レール×1
乾燥中警告プレート 1個

改定 CHANGE		A		NBC-1010RH		ガラストチャラ&フリーザー	
第三角法		DIMENSION 尺度 SCALE		作成日付 DATE		818x(915)x(1902)	
IN mm		1/20 NTS					
NICHIIWA ELECTRIC CORPORATION							
検査 設計 照査 作成		APPROVED DESIGNED CHECKED DRAWN					
						AD091062	