



SUPERFREEZER 10/20



SUPERFREEZER 10/20



- **Ultra-Tiefsttemperaturen bis zu -70°C für die empfindlichste und wertvollste Fracht**
- **Basierend auf der Thermo King SuperFreezer-Einheit mit Kaskadentechnologie und doppelter Isolierstärke für beste Leistungen bei niedrigen Temperaturen**
- **Hochentwickeltes Temperaturmanagementsystem für äußerst präzise Temperaturregelung +/- 1°C über den gesamten Betriebsbereich**
- **Erhältlich in den Größen 10 / 20 ft**



Extreme Leistungen für die empfindlichsten Produkte

Trane SuperFreezer geht weit über die herkömmliche kontrollierte Temperaturlagerung hinaus und eröffnet neue Möglichkeiten, die sich aus niedrigeren Temperatursollwerten ergeben.

Lebensmittel wie Fleisch und Meeresfrüchte behalten alle Eigenschaften von frischen Lebensmitteln. Joghurt oder probiotische Kulturen können über längere Zeiträume konserviert werden, wobei jegliche mikrobielle Aktivität blockiert wird.

In gleicher Weise bietet der SuperFreezer eine zuverlässige und kompakte Lösung für die Lagerung von pharmazeutischem oder biologischem Material wie mRNA-Impfstoffen oder Blutprodukten.



Präzise Temperaturkontrolle

Der einzigartige Superfreezer ist für extrem niedrige und wertvolle Produkte konzipiert, die typischerweise über einen längeren Zeitraum gelagert werden.

Zuverlässigkeit, Leistung und fortschrittliche Temperaturregelung sind ein Muss. Mit dem MP3000-Steuerungssystem erhalten Sie ein präzises Temperaturmanagement zur Überwachung und Steuerung des Kaskadenkühlsystems mit vollständiger Datenaufzeichnung.

Die Lösung, um kritische Produkte erfolgreich zu schützen und sicherzustellen, dass sie ihren Bestimmungsort auch nach längerer Zeit in perfektem Zustand erreichen: Meeresfrüchte, pharmazeutische Wirkstoffe (API), mRNA-Fläschchen oder anderes biologisches Material wie Blutplasma.



Die längste Haltbarkeitsdauer

Dank seiner überragenden Kühlleistung kann unser Superfreezer bestimmte Sollwerte schneller erreichen und die Haltbarkeit Ihrer Tiefkühlprodukte verlängern. Der Schlüssel liegt darin, den eutektischen Punkt zu unterschreiten, um jegliches Bakterienwachstum zu verhindern.

Mit dem Superfreezer erhalten Sie eine außergewöhnlich hohe Leistung, um das Produkt am ersten Tag, die Frische und die Textur von Meeresfrüchten (Sashimi der Güteklasse A, Thunfisch, Lachs) oder anderen Proteinen, die unter -55 °C gelagert werden müssen, so lange wie möglich zu erhalten.



Nahtlose Konnektivität

Das integrierte RMM-Modul ermöglicht Telematiklösungen für die Einweg- und Zweiwegkommunikation. Dies ist die ideale Lösung, um Kühlgeräte aus der Ferne zu überwachen, Sollwerte zu ändern oder eine Datenprotokolldatei abzurufen. Eine serielle Verbindung zu anderen Systemen oder eine Datenübertragung über API sind ebenfalls möglich.

Technische Spezifikationen

ISO 6346 Typ

R22B/12RB

Operatives Umfeld

Der Container ist für die Beförderung von Tiefkühlprodukten bei Umgebungstemperaturen von +50°C bis -30°C ohne Beeinträchtigung der Festigkeit der Struktur konzipiert und hergestellt.

Ein Super-Freezer-Kühlaggregat in Form eines "einteiligen Bilderrahmens" ist am vorderen Endrahmen angebracht. Der Container ist mit einem Kühlaggregat zur Aufrechterhaltung der Innenraumtemperatur von -10°C bis -70°C ausgestattet.

Normen und Vorschriften

Die Behälter entsprechen den folgenden zugelassenen Normen und Vorschriften: ABS, Bureau Veritas, Lloyds Register, ISO/TC-104, ISO1496-2, ISO-668, TIR, CSC. Sie müssen so gebaut sein, dass sie ohne bleibende Verformung unter folgenden Bedingungen gehandhabt werden können: Anheben, beladen oder leer, an den oberen Eckbeschlägen in vertikaler Richtung mit Hilfe von Spreizen, die mit Haken, Schäkeln oder Twist-Locks versehen sind. Anheben, beladen oder leer, an den unteren Eckbeschlägen mit Schlingen, deren Endbeschläge in einem beliebigen Winkel zwischen der Senkrechten und 45° zur Waagerechten stehen.

Luft- (Q) und Wärmeleckagen (U)

"Bei doppelter Isolierdicke beträgt die Luftleckage ca. 5 m³/Std., wenn der Innendruck des Containers 250 Pa beträgt. Der Gesamtwärmeverlust des Containers beträgt ca. 20 W/K bei einer mittleren Isolierwandtemperatur von 20°C."

Isoliermaterial

Cyclo-Pentan geblasener Polyurethan-Hartschaum; Brennbarkeitsklasse SE (selbstverlöschend). In geschäumten Sandwichpaneelen, bei denen Acrylkleber auf die Innenfläche von Aluminiumpaneelen und Innenverkleidungen aus Edelstahl aufgetragen ist.

Das für den Behälter verwendete Dichtungsmaterial ist Ultra-Polyethylen (UPE)-Gummi, das in Umgebungen bis zu -80°C funktioniert.

Zugang zur Tür

Verriegelungsstangen Typ mit Schnelleinstieg. Breite 1.100 mm (43,3") * 2.000 mm (78,7")

Fluchttür

In die Tür integrierte Fluchttür. Kann von innen geöffnet werden, wenn ein Mann in der Falle sitzt.

Boden

Der Boden besteht aus einem gewellten Unterboden und einem flachen Boden mit einer umgekehrten T-förmigen Bodenplatte mit Isolierung aus Polyurethan. Der gewellte Unterboden ist mit den unteren Bodenlängsträgern verschweißt.

Am vorderen und hinteren Ende des Containers befinden sich vier (4) Abflusslöcher. Das Schwimmerventil im Ablaufdeckel regelt den Wasserein- und -austritt automatisch. Boden flach Umgekehrt T-förmig stranggepresstes Aluminium, flache Oberfläche ist 30 mm hoch.

Konfiguration

Internes Licht. Ein- und Ausschalttaste außerhalb des Behälters.

Taste zum Ausschalten des Geräts mit Zeitrelais (8 Minuten von Stopp bis Start).

Vorhang.

Alarntaste für Menschenfalle. Akustisch mit Summer + Optisch mit rot blinkender Lampe.

Optional

Türrampe 1.100 mm (43,3") breit

Kältemittel	R134a/R23
Minimaler Sollwert	-70°C
Maximaler Sollwert	-10°C
Stromversorgung	32A 3-phasig 400V 50Hz
Controller	mp3000
Frischluftezufuhr	Nicht verfügbar

Optimierungen

Unsere nachhaltigen Lösungen sorgen dafür, dass Ihre Flüssigkeitskühler und Wärmepumpen noch besser als zuvor werden. Unser Konzept zur Anlagenoptimierung: Trane Building Advantage.

Trane Rental Services

Kühlen und Heizen sind Dienstleistungen, keine Produkte. Ein Prozess oder ein Gebäude benötigt keinen Kühler oder Kessel auf einem Dach, sondern eine zuverlässige und effiziente Versorgung mit kaltem oder heißem Wasser, kalter oder warmer Luft. Dies ist die Essenz unserer Arbeit bei Trane Rental Services. Lassen Sie uns das für Sie erledigen.



Lesen Sie mehr <https://trane.eu/rental>

Trane verfolgt die Strategie der kontinuierlichen Verbesserung von Produkten und Produktdaten und behält sich das Recht vor, Design und Spezifikationen ohne vorherige Ankündigung zu ändern.



Trane – by Trane Technologies (NYSE: TT), a global climate innovator – creates comfortable, energy efficient indoor environments through a broad portfolio of heating, ventilating and air conditioning systems and controls, services, parts and supply. For more information, please visit trane.eu or tranetechnologies.com.