

Technisches Datenblatt

Produktmerkmale



Unterbau 3x Türen geschlossen 120x66

Modell

SAP -Code

00038287



- Stoßkühlzyklus kg / min (+3 ° C): 35/90
- Stoßfischzyklus kg / min (-18 ° C): 25/240
- Maximale Gerätetemperatur [° C]: -40
- Sonde: 4-Punkt-Sonde
- Isolationsdicke [MM]: 80
- Steuertyp: digital
- Bildschirmgröße: 9
- Programmierbare Benutzerzyklen: Ja, mit der Möglichkeit der Speicherung
- Thaving -Zyklus: Ja

SAP -Code	00038287	Anzahl der GN / en	8
Netzbreite [MM]	790	GN / EN -Größe im Gerät	GN 1/1
Nettentiefe [MM]	1322	GN -Gerätetiefe	65
Nettohöhe [MM]	1322	Stoßkühlzyklus kg / min (+3 ° C)	35/90
Nettogewicht / kg]	126.00	Stoßfischzyklus kg / min (-18 ° C)	25/240
Power Electric [KW]	0.900	Steuertyp	digital
Wird geladen	230 V / 1N - 50 Hz		



Unterbau 3x Türen geschlossen 120x66

Modell

SAP -Code

00038287

1

6v1

dokáže zastoupit 6 zařízení (lednice, mrazák, šoker, hodbox, kynárna, trouba)

- díky obrovské variabilitě šetří místo, čas, energii a náklady na pořízení dalších zařízení

2

Nerezové tělo i vnitřek

odolnost
hygiena

- díky celonerezové konstrukci se velmi snadno udržuje a tím šetří náklady

3

Sledování parametrů HACCP

snadná evidence všech potřebných parametrů

- bezproblémové dokazování správného nakládání s potravinami při případné kontrole

4

Přednastavené cykly

velmi jednoduché a intuitivní ovládání

- obsluhu může zvládnout i méně kvalifikovaná obsluha

5

Pomalé vaření

lepší chuť
menší hmotnostní ztráty při vaření

- díky menším ztrátám hmotnosti zařízení šetří náklady

6

Vícebodová sonda

precizní sledování teploty chlazení/mrazení/vaření

- díky sondě je lépe zajištěna bezpečnost potravin
- vzhledem k ukončení zchlazování/zmrazování/vaření po dosažení teploty šetří energii a čas

7

Rozmrazení

připravenost zamražené potravin na zpracování na čas

- úspora času
- řízená manipulace s potravinami

8

Vaření přes noc

možnost přednastavit celé cykly programů a spustit přes noc bez obsluhy

- úspora kapacity zařízení přes den
- úspora lidské kapacity a času, díky bezobslužnému provozu zařízení přes noc

Technisches Datenblatt

technische Parameter



Unterbau 3x Türen geschlossen 120x66

Modell

SAP -Code

00038287

1. SAP -Code:

00038287

2. Netzbreite [MM]:

790

3. Nettentiefe [MM]:

1322

4. Nettohöhe [MM]:

1322

5. Nettogewicht / kg]:

126.00

6. Bruttobreite [MM]:

839

7. Grobtiefe [MM]:

820

8. Bruttohöhe [MM]:

1430

9. Bruttogewicht [kg]:

146.00

10. Gerätetyp:

Elektrisches Gerät

11. Material:

AISI 304

12. Gerätefarbe:

Edelstahl

13. Power Electric [KW]:

0.900

14. Wird geladen:

230 V / 1N - 50 Hz

15. Steuertyp:

digital

16. Bildschirmgröße:

9

17. Kältemittel:

R452a

18. Anzahl der GN / en:

8

19. GN / EN -Größe im Gerät:

GN 1/1

20. GN -Gerätetiefe:

65

21. Maximale Gerätetemperatur [° C]:

-40

22. Stoßfischzyklus kg / min (-18 ° C):

25/240

23. Stoßkühlzyklus kg / min (+3 ° C):

35/90

24. Isolationsdicke [MM]:

80

25. Langfristige Kühlfunktion:

Ja

26. Langfristige Gefrierfunktion:

Ja

27. Sonde:

4-Punkt-Sonde

28. Selbstdiagnostik:

Ja

Technisches Datenblatt

technische Parameter



Unterbau 3x Türen geschlossen 120x66

Modell

SAP -Code

00038287

29. Wärmebehandlung mit niedriger Temperatur:

Ja

30. Kochspanne mit niedriger Temperatur:

52-85

31. Thaving -Zyklus:

Ja

32. Programmierbare Benutzerzyklen:

Ja, mit der Möglichkeit der Speicherung

33. USB-Anschluss:

Ja, für HACCP und die Aktualisierung der Firmware

34. Castors:

optional

35. Echtzeitüberwachungsparameter:

Energieverbrauch, Temperatur der Kammer, Temperatur der Sonde, Graph mit dem Verlauf der Temperatur und des Verbrauchs