

# Technisches Datenblatt



## Produktmerkmale

### Cellule de refroidissement 15x GN 1/1 panneau de commande numérique 400 V

<b>Modell</b>	<b>SAP -Code</b>	00038856
---------------	------------------	----------



- Stoßkühlzyklus kg / min (+3 ° C): 40
- Stoßfischzyklus kg / min (-18 ° C): 28
- Mindestvorrichtungstemperatur [° C]: 3
- Maximale Gerätetemperatur [° C]: -18
- Sonde: 4-Punkt-Sonde
- Steuertyp: digital

<b>SAP -Code</b>	00038856	<b>Anzahl der GN / en</b>	15
<b>Netzbreite [MM]</b>	790	<b>GN / EN -Größe im Gerät [mm]</b>	GN 1/1
<b>Nettentiefe [MM]</b>	799	<b>GN -Gerätetiefe</b>	40
<b>Nettohöhe [MM]</b>	1970	<b>Stoßkühlzyklus kg / min (+3 ° C)</b>	40
<b>Nettogewicht / kg]</b>	163.00	<b>Stoßfischzyklus kg / min (-18 ° C)</b>	28
<b>Power Electric [KW]</b>	2.260	<b>Steuertyp</b>	digital
<b>Wird geladen</b>	400 V / 3N - 50 Hz		

### Cellule de refroidissement 15x GN 1/1 panneau de commande numérique 400 V

Modell

SAP -Code

00038856

1

#### Velmi rychlé zchlazení a zmrazení

násobně rychlejší chlazení a mrazení oproti klasické chladničce/mrazáku

- snadné dodržení hygienických norem
- lepší kvalita potravin
- efektivnější práce v kuchyni
- omezení množení bakterií na minimum prodloužení životnosti potravin a spotřebních lhůt

2

#### Řízené rozmrazování

bezpečnost a hygiena

- díky řízenému rozmrazování minimalizované nebezpečí množení bakterií

3

#### Sonda ve standardní výbavě

přesné a bezpečné zchlazení/zmrazení/rozmrazení díky měření teploty v jádře

- díky sondě má obsluha detailní přehled o teplotě potravin

4

#### Digitální ovládání

přehlednost a jednoduchost ovládání

- zařízení dokáže ovládat i méně schopná a zaučená obsluha

5

#### Autorepair povrch

snadno udržovatelné

- díky snadno udržovatelnému povrchu lze lépe udržovat hygienickou čistotu

# Technisches Datenblatt



technische Parameter

Cellule de refroidissement 15x GN 1/1 panneau de commande numérique 400 V

Modell

SAP -Code

00038856

**1. SAP -Code:**

00038856

**2. Netzbreite [MM]:**

790

**3. Nettentiefe [MM]:**

799

**4. Nettohöhe [MM]:**

1970

**5. Nettogewicht / kg]:**

163.00

**6. Bruttobreite [MM]:**

830

**7. Grobtiefe [MM]:**

860

**8. Bruttohöhe [MM]:**

2120

**9. Bruttogewicht [kg]:**

188.60

**10. Gerätetyp:**

Elektrisches Gerät

**11. Öffnung des Geräts:**

Türbänder links

**12. Power Electric [KW]:**

2.260

**13. Wird geladen:**

400 V / 3N - 50 Hz

**14. Steuertyp:**

digital

**15. Kältemittel:**

R290

**16. Anzahl der GN / en:**

15

**17. GN / EN -Größe im Gerät [mm]:**

GN 1/1

**18. GN -Gerätetiefe:**

40

**19. Mindestvorrichtungstemperatur [° C]:**

3

**20. Maximale Gerätetemperatur [° C]:**

-18

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

28

**22. Stoßkühlzyklus kg / min (+3 ° C):**

40

**23. Sonde:**

4-Punkt-Sonde

**24. Verstellbare Füße:**

Ja

**25. Querschnitt der Leiter CU [mm<sup>2</sup>):**

0,5

- Výkon (kW): 2,4-3,3 (230 V)