

Produktmerkmale

Schockfroster 15x GN 1/1 Bedienung Digitalpanel PET 400 V

Modell SAP -Code 00010029



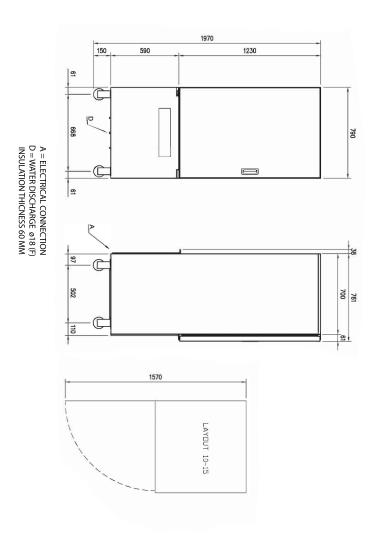
- Stoßkühlzyklus kg/min (+3°C): 40
- Stoßfischzyklus kg/min (-18°C): 28
- Mindestvorrichtungstemperatur [° C]: 3
- Maximale Gerätetemperatur [° C]: -18
- Sonde: 4-Punkt-Sonde
- Steuertyp: digital

SAP -Code	00010029	Anzahl der GN / en	15
Netzbreite [MM]	790	GN / EN -Größe im Gerät [mm]	GN 1/1
Nettentiefe [MM]	799	GN -Gerätetiefe	40
Nettohöhe [MM]	1970	Stoßkühlzyklus kg / min (+3 ° C)	40
Nettogewicht / kg]	163.00	Stoßfischzyklus kg / min (-18°C)	28
Power Electric [KW]	2.260	Steuertyp	digital
Wird geladen	400 V / 3N - 50 Hz		



Technische Zeichnung

Modell SAP -Code 00010029





Produkt Vorteile

Schockfroster 15x GN 1/1 Bedienung Digitalpanel PET 400 V

Modell SAP -Code 00010029

1

Sehr schnelles Abkühlen und Einfrieren

Vergleichsweise schnelleres Kühlen und Einfrieren im Vergleich zu herkömmlichen Kühlschränken/ Gefrierschränken.

- Einfache Einhaltung hygienischer Standards
- Bessere Lebensmittelqualität
- effizientere Arbeit in der Küche
- Verringerung der Bakterienmultiplikation auf eine minimale Verlängerung der Lebensmittellebensdauer und der Verbraucherperioden

2

Auftauen

Sicherheit und Hygiene

 Aufgrund der kontrollierten Enttäuschung des minimierten Risikos einer Bakterienausbreitung

3

Standardausrüstung Sonde

Genau und sicheres Abkühlen/Einfrieren/Auftauen aufgrund der Temperaturmessung im Kern

 Dank der Sonde hat der Bediener einen detaillierten Überblick über die Lebensmitteltemperatur

4

Digitale Kontrolle

Klarheit und Einfachheit der Kontrolle

 Geräte können noch weniger fähige und erlernte Bediener steuern

5

Authorpair - Oberfläche

leicht zu pflegen

 Mit einer einfachen Oberfläche von Acaintain kann die hygienische Sauberkeit besser gepflegt werden



technische Parameter

Schockfroster 15x GN 1/1 Bedienung Digitalpanel PE	T 400 V
Modell SAP -Code	00010029
1. SAP -Code: 00010029	14. Steuertyp: digital
2. Netzbreite [MM]: 790	15. Kältemittel: R452a
3. Nettentiefe [MM]: 799	16. Anzahl der GN / en:
4. Nettohöhe [MM]: 1970	17. GN / EN -Größe im Gerät [mm]: GN 1/1
5. Nettogewicht / kg]: 163.00	18. GN -Gerätetiefe: 40
6. Bruttobreite [MM]: 830	19. Mindestvorrichtungstemperatur [° C]:
7. Grobtiefe [MM]: 860	20. Maximale Gerätetemperatur [° C]: -18
8. Bruttohöhe [MM]: 2120	21. Stoßfischzyklus kg / min (-18 ° C):
9. Bruttogewicht [kg]: 188.60	22. Stoßkühlzyklus kg / min (+3 ° C): 40
10. Gerätetyp: Elektrisches Gerät	23. Sonde: 4-Punkt-Sonde
11. Öffnung des Geräts: Türbänder links	24. Verstellbare Füße: Ja
12. Power Electric [KW]: 2.260	25. Querschnitt der Leiter CU [mm²]: 1 - Výkon (kW): 3,7-5 (230 V); 6,4-8,7 (400 V)

tel.: +420 381 582 284 e-mail: rmgastro@rmgastro.com web: www.rmgastro.com

13. Wird geladen: 400 V / 3N - 50 Hz