

BLASTCHILLER



Blastchillers som möjliggör snabb nedkylning eller nedfrysning av tillagad mat. Ytterhölje samt innerutrymmet tillverkat i rostfritt stål av hög kvalitet. Innerutrymmet har rundade hörn för att underlätta rengöring.

Gejdrar kompatibla med både GN 1/1 och 600x400 mm bleck.

Isoleringen är av 60 mm tjock högtrycksinsprutad polyurethan för hög värmeisolering.

Löstagbar toppyta samt justerbara fötter. Utrustade med automatstängning på luckan; elektronisk kontrollpanel; sond; forcerad fläktkylning/frysning; intakt funktion t.o.m. omkringvarande temp. på upp till 43 ° C, samt relativ luftfuktighet på 65%.

Kylning: från +70°C till +3°C på 90 min. Frysning: från +70°C till -18 °C på 240 min.

Alt. Inom en förinställd tid utan angiven måltemperatur.

Köldmedium: R404a/R507

MODELL	232163	232170	232194	232187
Bleckkapacitet	3 x GN 1/1 alt. 3 st. 60x40 cm	5 x GN 1/1 alt. 5 st. 60x40 cm	7 x GN 1/1 alt. 7 st. 60x40 cm	10 x GN 1/1 alt. 10 st. 60x40 cm
Antal gejdrar/ Avstånd	3 par / 70 mm	5 par / 70 mm	7 par / 105 mm	11 par / 70 mm
Utgående kyleffekt	till + 3° C: 14 kg	till + 3° C: 20 kg	till + 3° C: 25 kg	till + 3° C: 25 kg
Utgående fryseffekt	till - 18 ° C: 11 kg	till - 18 ° C: 15 kg	till - 18 ° C: 20 kg	till - 18 ° C: 20 kg
Innermått LxBxH mm	610 x 410 x 280	610 x 410 x 410	610 x 410 x 760	610 x 410 x 760
Ytermått LxBxH mm	750x740x 720/ 750	750x740x 850/ 880	750x740x 1260/1290	750x740x 1260/1290
Effekt/Ström	1,15 kW / 230V	1,42 kW / 230V	1,49 kW /230V	1,49 kW 7230V
Vikt	50 Kg	71 Kg	90 Kg	90 Kg

Generalagent:
SMAKY AB
Box 2046
Tel: 08- 657 94 90

Reservation
för ändringar



Återförsäljare:

