



TECHNISCHES DATENBLATT

Stromversorgung	Monofase
Volt	V 230/1
Frequenz (Hz)	50
Leistung (Kw)	0,9
Nettogewicht (Kg)	55
Bruttogewicht (Kg)	70
Breite (mm)	655
Tiefe (mm)	715
Höhe (mm)	530

PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

SCHOCKKÜHLER-GEFRIERGERÄT mit FÜHRUNGEN für 3 GASTRO-NORM 1/1-BLECHE (mm 530x325), SINCOLD Marke :

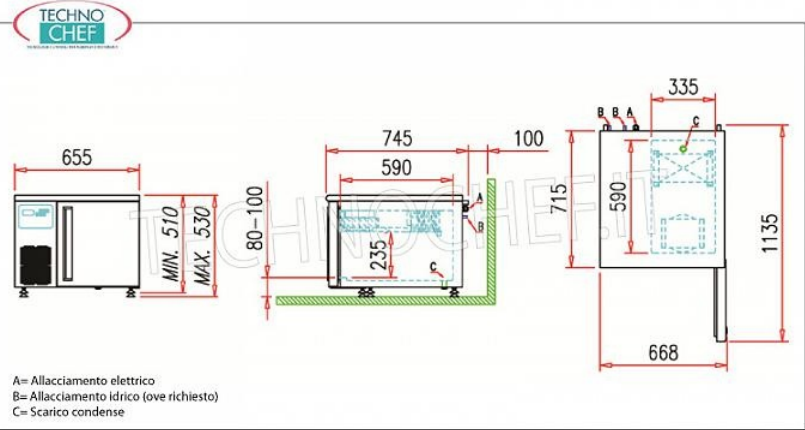
- Gehäuse aus Edelstahl AISI 304 18/10 , außen Scotch-Brite, innen hochglanzpoliert;
- abgerundete Innen- und Außenecken für gründliche Reinigung;
- Kapazität: 3 Gastro-Norm 1/1-Tablets (530 x 325 mm);
- Ertrag :
- POSITIVER ZYKLUS +90 +3°C / 10 kg , - NEGATIVER ZYKLUS +90 -18°C / 5 kg ;
- 50mm Dämmstärke ;
- FCKW-freie Polyurethan-Monocoque-Isolierung in DPO-0;
- vollautomatische elektronische Karte , ermöglicht die Durchführung verschiedener Arbeitszyklen und Sonderfunktionen (siehe zusätzliches Bild);
- selbstschließende Tür mit kältebeständiger Silikondichtung, magnetischem und beheiztem Verschluss;
- Türanschlagprofil vollständig in die Struktur integriert für maximale Hygiene;
- Platz unter dem Verdampfer zur einfachen Reinigung;
- Kältemittelgas R404A ;
- leicht abnehmbarer Tabletthalter;
- Boden mit Kondenswasserablaufrohr;
- höhenverstellbare Edelstahlfüße .

Inbegriffen :

- Kerntemperaturfühler mit stabilem Silikongriff

CE-Kennzeichnung

KENNWORT	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
AT-MX3.10C	SINCOLD - Schockfroster für 3 GN 1/1 Tablett, POSITIVER ZYKLUS Leistung +90°+3°C/10 kg, NEGATIVER ZYKLUS +90°-18°C/5 kg, V.230/1, Kw.0.9, Abm.mm.655x715x530h	€ 1.779,20 <i>Ohne MwSt</i> Versand berechnet werden Lieferung 8 bis 15 Tage



SCHEDA ELETTRONICA

Cicli disponibili:

- abbattimento a temperatura e conservazione;
- abbattimento a tempo e conservazione;
- surgelazione a temperatura e conservazione;
- surgelazione a tempo e conservazione;
- soft o hard sia in abbattimento che in surgelazione;
- preraffreddamento.

Funzioni speciali:

- controllo inserimento sonda spillone automatico;
- visualizzazione del valore delle sonde;
- visualizzazione del tempo trascorso dallo start con possibilità di modifica;
- sanificazione pesce;
- sbrinamento manuale.