

## Übersicht

# Schockfroster / Schnellkühler für Hordenwagen

Tecnomac

Produktnummer: CT20-80



## Beschreibung

Der CT20-80 von Tecnomac ist ein Schockfroster und Schnellkühler für grosse Mengen der absoluten Spitzenklasse und er sollte in keiner Gross-Küche oder Bäckerei fehlen. Bereiten Sie heute eine frische Speise zu und schocken Sie diese innert kürzester Zeit mit dem Schockfroster auf die gewünschte Lagertemperatur. Sie werden begeistert sein, wie frisch die Lebensmittel nach dem Auftauen schmecken. Denn durch das extrem schnelle Kühlen, werden die Bakterien sofort unschädlich gemacht und können keine Schäden anrichten. Durch diese Schock-Kühlmethode können Sie Ihre Gerichte schon im Voraus vorbereiten, damit sie in den Stosszeiten schnell mit gleicher Qualität zur Verfügung stehen. Der CT20-80 von Tecnomac ist kompatibel mit Hordenwagen/Trolleys in Gastronorm (GN) und in Bäckereinorm (EN).

Das Gerät vereint mehrere Funktionen: Schnellabkühlen von +90°C auf +3°C, Schockfrostern von +90°C auf -18°C und Temperatur halten. Der Benutzer kann auf dem digitalen Farbdisplay über die intuitive Touch-Screen-Steuerung die Intensität („Hard“-/„Soft“-Modus) der positiven und negativen Zyklen bestimmen und auch, ob diese temperatur- oder zeitgesteuert ausgeführt werden. Die einzelnen Schnellkühl- und Arbeitszyklen können programmiert und gespeichert werden. Die integrierte Uhr erlaubt das Speichern der HACCP-Daten. Ausserdem ist eine USB-Schnittstelle vorhanden, die den Up- und Download der Daten ermöglicht.

Die durchgehende Konstruktion aus einfach zu reinigendem Chromstahl AISI 304 mit abgerundeten Ecken erfüllt die CE-Normen und Hygienevorschriften der EU. Der Verdampfer lässt sich für Unterhalt und Reinigung einfach öffnen. Die automatische Abtauung erfolgt mit Heissgas.

### Vorzüge

- Schnellkühlen von +90°C auf +3 °C in weniger als 90 Minuten
- Schockfrostern von +90 °C auf -18 °C in 240 Minuten
- Kühlzyklus zeitgesteuert oder temperaturgesteuert mit Temperaturfühler
- Soft / Hard-Funktion für Kühlen und Gefrieren
- digitaler Farbdisplay mit Touchscreen-Steuerung
- Heissgasabtauung
- perfektes Kühlergebnis bei Umgebungstemperaturen von bis zu + 43 °C
- Innenraum mit abgerundeten Ecken, Rammschutz und Auffahrrampe aus Chromstahl AISI 304
- kompatibel mit 2 x GN 1/1-, 1 x GN 2/1-, 1 x EN 60x40- und 1 x EN 60x80-Trolleys (siehe Zubehör)
- automatisch schliessende Türen mit Magnetdichtungen
- Steckerfertig mit integriertem Kühlaggregat

## Produktinformationen

### Technische Daten

<b>Bemerkungen:</b>	Hordenwagen und Bleche nicht inbegriffen
<b>Ergiebigkeit Schnellkühlung :</b>	80 kg +90 °C / +3 °C
<b>Ergiebigkeit Schockfrostung:</b>	65 kg +0 °C /-18 °C
<b>Kältemittel:</b>	R452A
<b>Zeitbedarf Schnellkühlung:</b>	+3 °C)
<b>Zeitbedarf Schockfrostung:</b>	240 min (+90 °C > -18 °C)
<b>Elektroanschluss:</b>	400V / 50Hz / 3N, steckerfertig mit Schweizer Adapter
<b>geprüfte Umgebungstemperatur °C:</b>	+ 1 bis + 43
<b>Kälteleistung:</b>	5400 W
<b>im Lieferumfang enthalten:</b>	Auffahrrampe (T 467 mm)
<b>Breite mm:</b>	890
<b>Tiefe mm:</b>	1336 (+467 Auffahrrampe)
<b>Höhe mm:</b>	2410
<b>Gewicht kg:</b>	353