Adresse:
Ruessenstrasse 11
6340 Baar
Schweiz

Kontakt:
Telefon: +41 41 241 11 01
E-Mail: info@chrombox.ch

Rechtliches:
Gerichtstand Zug
UID CHE-326.367.449 MWST

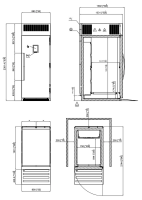
Übersicht

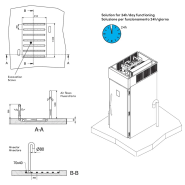
Schockfroster / Schnellkühler für Hordenwagen CT 20.120

Tecnomac

Produktnummer: CT 20.120 MULTI RE







Adresse:
Ruessenstrasse 11
6340 Baar
Schweiz

Kontakt:
Telefon: +41 41 241 11 01
E-Mail: info@chrombox.ch

Rechtliches:
Gerichtstand Zug
UID CHE-326.367.449 MWST

Beschreibung

Der CT 20.120 MULTI RE 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 CT 20.120 MULTI RE 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, Schockfrosten 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

- Elektronische Ventilatoren der nächsten Generation (5 verschiedene Geschwindigkeiten)
- Hochdichte expandierte Polyurethan-Isolierung (ca. 42 kg/m³), HCFC-frei – Isolierung 70 mm
- Vollständige Inspektion der Kammer für maximale Hygiene
- Maximale Flexibilität zur Optimierung und Individualisierung des täglichen Arbeitsprozesses
- Auffahrrampe
- 4-Punkt beheizter Kerntemperaturfühler inklusive
- HACCP-USB-Anschluss inklusive
- Verdampfer für den Anschluss an eine externe Verflüssigungseinheit vorbereitet
- Vollständige Inspektionsmöglichkeit des Raumes für maximale Hygiene
- Verdampferbatterie aus Kupfer-Aluminium, kataphoretisch beschichtet mit ungiftigem Epoxidharz
- Kondensat-Auffangschale
- 7’’ High-Definition Touch-Display in der Tür, benutzerfreundlich
- Bidirektionale 4.0-Konnektivität
- Integriertes Wi-Fi
- USB-Anschluss für Zyklus-Download, Firmware-Upgrade, Rezept-Upload/Download usw.
- Niedrigtemperatur-Kit (bis –25 °C)
- Mehr als 20 vorinstallierte kombinierte Zyklen

chrombox
KÜHLEN - KOCHEN - SPÜLEN

Adresse:
Ruessenstrasse 11
6340 Baar
Schweiz

Kontakt:
Telefon: +41 41 241 11 01
E-Mail: info@chrombox.ch

Rechtliches:
Gerichtstand Zug
UID CHE-326.367.449 MWST

Produktinformationen

Technische Daten

Bemerkungen:	Hordenwagen und Bleche nicht inbegriffen
Ergiebigkeit Schnellkühlung :	120 kg +90 °C / +3 °C
Ergiebigkeit Schockfrostung:	80 kg +90 °C / -18 °C
Fassungsvermögen Wagen GN/EN:	1 x Hordenwagen GN 1/1 oder 1 x Hordenwagen GN 2/1 oder 1 Hordenwagen 600x800
Geräusch-Emmission db:	< 70
Kältemittel:	R290
Zeitbedarf Schnellkühlung:	120 min (+65 °C > +10 °C)
Zeitbedarf Schockfrostung:	270 min (+65 °C > -18 °C)
Elektroanschluss:	400V / 50Hz / 3N
Anschlussleistung:	5530 W / 8 A
geprüfte Umgebungstemperatur °C:	+ 1 bis + 43
Kälteleistung:	2804 W
Isolierung mm:	70
im Lieferumfang enthalten:	Auffahrrampe
Breite mm:	890
Tiefe mm:	1392
Höhe mm:	2381
Gewicht kg:	550