

# Technisches Datenblatt

## Produktmerkmale



### Schockfroster 8x GN 1/1 Touchdisplay Bedienfeld Edelstahl 230 V

<b>Modell</b>	<b>SAP -Code</b>	00009361
IS 0811	<b>Eine Gruppe von Artikeln - Web</b>	Šokery a multifunkční zařízení



- Stoßkühlzyklus kg / min (+3 ° C): 35/90
- Stoßfischzyklus kg / min (-18 ° C): 25/240
- Maximale Gerätetemperatur [° C]: -40
- Sonde: 4-Punkt-Sonde
- Isolationsdicke [MM]: 60
- Steuertyp: Touchscreen
- Bildschirmgröße: 9"
- Programmierbare Benutzerzyklen: Ja
- Zyklus Auftauen: Ja

<b>SAP -Code</b>	00009361	<b>Anzahl der GN / en</b>	8
<b>Netzbreite [MM]</b>	790	<b>GN / EN -Größe im Gerät [mm]</b>	GN 1/1
<b>Nettentiefe [MM]</b>	839	<b>GN -Gerätetiefe</b>	65
<b>Nettohöhe [MM]</b>	1322	<b>Stoßkühlzyklus kg / min (+3 ° C)</b>	35/90
<b>Nettogewicht / kg]</b>	126.00	<b>Stoßfischzyklus kg / min (-18 ° C)</b>	25/240
<b>Power Electric [KW]</b>	0.900	<b>Steuertyp</b>	Touchscreen
<b>Wird geladen</b>	230 V / 1N - 50 Hz		

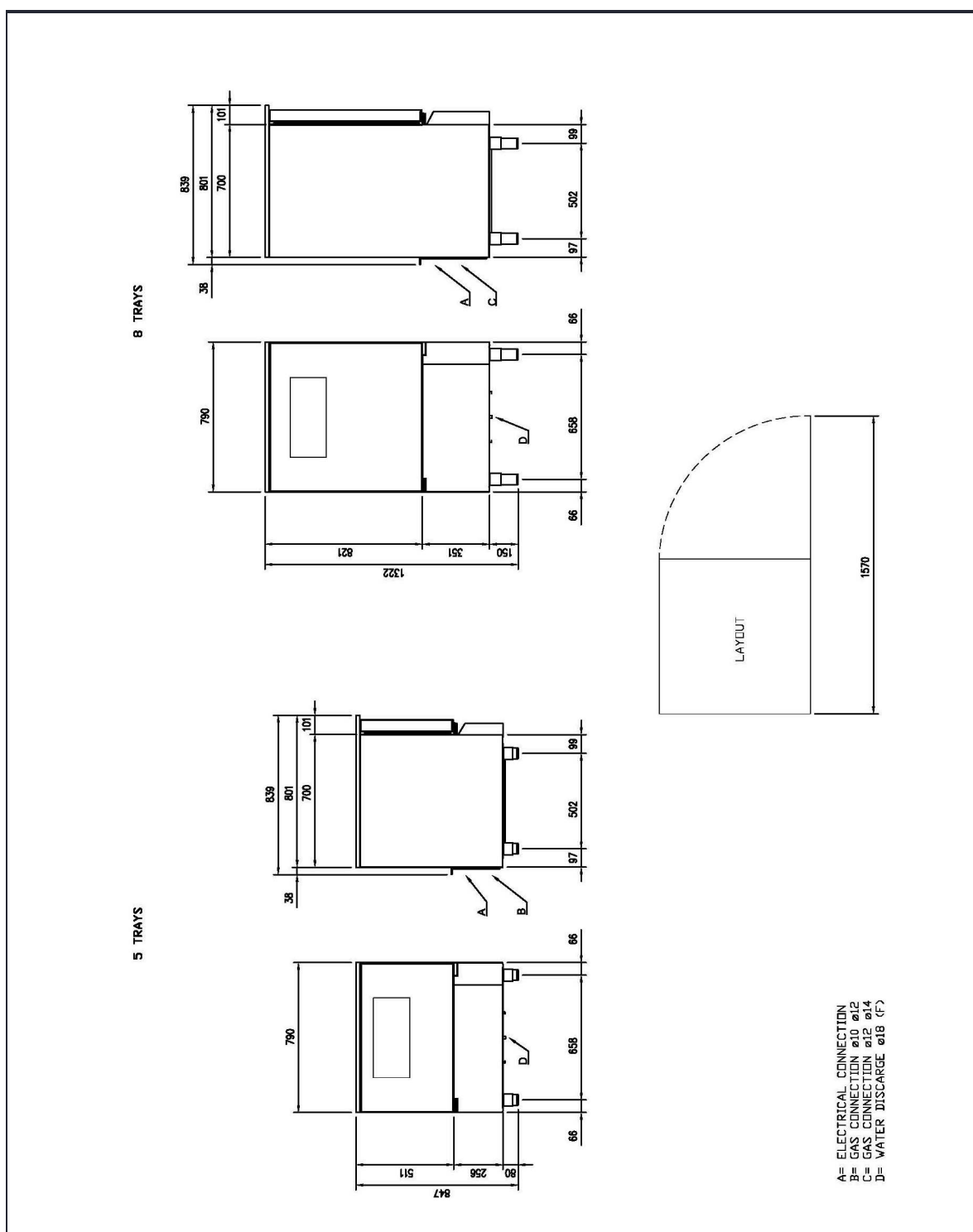
# Technisches Datenblatt

Technische Zeichnung



## Schockfroster 8x GN 1/1 Touchdisplay Bedienfeld Edelstahl 230 V

<b>Modell</b>	<b>SAP -Code</b>	00009361
IS 0811	<b>Eine Gruppe von Artikeln - Web</b>	Šokery a multifunkční zařízení





### Schockfroster 8x GN 1/1 Touchdisplay Bedienfeld Edelstahl 230 V

<b>Modell</b>	<b>SAP -Code</b>	00009361
IS 0811	<b>Eine Gruppe von Artikeln - Web</b>	Šokery a multifunkční zařízení

1

#### Körper und Innenraum aus Edelstahl

Widerstandsfähigkeit

Hygiene

- Dank aller Design -Designs ist es sehr einfach zu warten und spart somit Kosten
- Füllung von Hygienestandards

2

#### Verfolgung der Parameter des HACCP

Einfach alle erforderlichen Parameter aufzeichnen

- Einrichtung eines ordnungsgemäßen Lebensmittelmanagements bei möglichen Überprüfungen

3

#### Multi -Punkte -Sonde

Präzise Überwachung der Kühl-/Gefriertemperatur

- Die Sonde wird durch Lebensmittelsicherheit besser sichergestellt
- Aufgrund des Ende des Anheben/Einfrierens nach Erreichen der Temperatur spart es Energie und Zeit

4

#### Auftauen

Bereitschaft von gefrorenen Lebensmitteln zur Zeitverarbeitung

- Zeiteinsparung
- kontrollierte Lebensmittelmanipulation

# Technisches Datenblatt

technische Parameter



## Schockfroster 8x GN 1/1 Touchdisplay Bedienfeld Edelstahl 230 V

<b>Modell</b>	<b>SAP -Code</b>	00009361
IS 0811	<b>Eine Gruppe von Artikeln - Web</b>	Šokery a multifunkční zařízení

**1. SAP -Code:**

00009361

**2. Netzbreite [MM]:**

790

**3. Nettentiefe [MM]:**

839

**4. Nettohöhe [MM]:**

1322

**5. Nettogewicht / kg]:**

126.00

**6. Bruttobreite [MM]:**

846

**7. Grobtiefe [MM]:**

860

**8. Bruttohöhe [MM]:**

1450

**9. Bruttogewicht [kg]:**

146.00

**10. Gerätetyp:**

Elektrisches Gerät

**11. Material:**

AISI 304

**12. Die Außenfarbe des Geräts:**

Edelstahl

**13. Power Electric [KW]:**

0.900

**14. Wird geladen:**

230 V / 1N - 50 Hz

**15. Steuertyp:**

Touchscreen

**16. Bildschirmgröße:**

9"

**17. Kältemittel:**

R452a

**18. Anzahl der GN / en:**

8

**19. GN / EN -Größe im Gerät [mm]:**

GN 1/1

**20. GN -Gerätetiefe:**

65

**21. Maximale Gerätetemperatur [° C]:**

-40

**22. Stoßfischzyklus kg / min (-18 ° C):**

25/240

**23. Stoßkühlzyklus kg / min (+3 ° C):**

35/90

**24. Isolationsdicke [MM]:**

60

**25. Langfristige Kühlfunktion:**

Ja

**26. Langfristige Gefrierfunktion:**

Ja

**27. Sonde:**

4-Punkt-Sonde

**28. Selbstdiagnostik:**

Ja

# Technisches Datenblatt

technische Parameter



## Schockfroster 8x GN 1/1 Touchdisplay Bedienfeld Edelstahl 230 V

<b>Modell</b>	<b>SAP -Code</b>	00009361
IS 0811	<b>Eine Gruppe von Artikeln - Web</b>	Šokery a multifunkční zařízení

### 29. Innenbeleuchtung:

Ja

### 30. Haccp:

Ja

### 31. Filter:

Abnehmbar

### 32. Zyklus Auftauen:

Ja

### 33. Programmierbare Benutzerzyklen:

Ja

### 34. USB-Anschluss:

Ja, für HACCP und die Aktualisierung der Firmware

### 35. Castors:

optional

### 36. Echtzeitüberwachungsparameter:

Energieverbrauch, Temperatur der Kammer, Temperatur der Sonde, Graph mit dem Verlauf der Temperatur und des Verbrauchs

### 37. Querschnitt der Leiter CU [mm<sup>2</sup>]:

0,5