

FLEISCHREIFESCHRANK

FRS 900 CNS

mit Volltür und

2 x 4 Fleischabhangungen

Artikel-Nr.: 47490010000



PROFESSIONELL KÜHLEN



Beschreibung

- Fleischreifeschrank speziell für Dry-Aged-Reifung
- Innenraum zur Aufnahme von EN-Blechen 600 x 800 mm
- außen Sichtseiten CNS 1.4301
- innen CNS 1.4301
- Volltür, Griffleiste, Magnetdichtung(en), ab 100° feststehend, selbstschließend, Türanschlag mittels Kit wechselbar (auf Anfrage)
- Polyurethan-Hartschaumisolierung, 60 mm
- elektronische Steuerung, 10 Programme mit je 6 Phasen zum Einstellen der gewünschten Temperatur, Feuchtigkeit und Zeit, Einstellung der relativen Luftfeuchte mittels Sonde und Dampferzeuger, das Feuchtigkeitsniveau im Kühlraum kann zwischen 30 bis 95 % gewählt werden
- 4 Fühler (für Kühlraum, Verdampfer, Kondensator und Luftfeuchtigkeit) garantieren eine einwandfreie Arbeitsweise, Alarm-Meldung und Speicherfunktion bei offener Tür, defekter Abtauung, schmutzigem Kondensator, inkl. Interface RS 485 zum Auslesen HACCP-relevanter Daten
- steckerfertige Version: Tauwasserverdunstung mittels Heißgas sowie elektrischer Zusatzheizung, zentralgekuhlte Version: nur mit elektrischer Tauwasserverdunstung, automatische Abtauung
- IP2X, geschützt gegen feste Fremdkörper mit Durchmesser ab 12,5 mm
- extra beschichtete Verdampfer-Einheit mit großer thermischer Leistung
- der Luftwechsel erfolgt durch automatischen gesteuerten Saugventilator, die Lufterneuerung beträgt bis zu 12 m³/h – bei diesem Prozess wird der Luft die Feuchtigkeit entzogen
- kontrollierte Luftkühlung für höchste Leistung und eine gleichmäßige Verteilung des erzeugten Mikroklimas im gesamten Kühlraum
- verdampferfreier Innenraum
- serienmäßig mit 8 flexiblen Fleischhaken-Stangen auf C-förmigen Schienen (4 je Abstellfläche), geeignet zum Aufhängen von Fleisch- und Wurstwaren, je Schiene bis ca. 6 kg



- 4 justierbare Stellfüße aus CNS (150/180 mm)

Hinweis:

Die Verwendung eines Wasserfilters ist unbedingt notwendig.

Planungshinweis: Wasseranschluss mit Anschluss 1/2 Zoll und 3/4 Zoll

Verschraubung erforderlich

Informationen

Artikelnummer: 47490010000

Verkleidung außen: Sichtseiten CNS 1.4301

Verkleidung innen: CNS 1.4301

Bruttoinhalt: 900 l

Nettoinhalt: 820 l

Bruttogewicht: 195 kg

Nettogewicht: 165 kg

Temperaturbereich: -2 bis +30 °C bei 43 °C UT und 60 % RF

Klimaklasse: 5 (+40 °C UT und 40 % RF)

Produktionsschritt: Lagern

Präsentieren

Abmessungen

Breite außen: 740

Tiefe außen: 1010

Höhe außen: 2070

Breite innen: 620

Tiefe innen: 880

Höhe innen: 1480

Tiefe bei geöffn. Tür: 1700

Breite Verpackung: 780

Tiefe Verpackung: 1050

Höhe Verpackung: 2120

Technik

Kältemittel: R-134a

Kälteleistung: 506 W / VT -10 °C

Anschlusswert: 1182 W / 230 V

Schutzart: IP2X, geschützt gegen feste Fremdkörper mit Durchmesser ab 12,5 mm

Steuerung: digital