

Pure

Perfect freshness

Friulinox



Pure

Friulinox



Easy to use

Bedienerschnittstelle mit
Touchscreen-Farbdisplay mit 5"



Immer perfekte Ergebnisse

Kontrolle des Auftauprozesses mittels
Kerntemperaturfühler



Beibehaltene Qualität

Homogenes Auftauen
der Produkte im Schrank



Vollständige Einhaltung der HACCP-Richtlinien

Gleichmäßige Temperatur im
Schrank dank automatischer
Belüftungssteuerung



Immer alles unter Kontrolle

Verbindungsfähigkeit auf Anfrage
erhältlich



Im Respekt der Umwelt

Klimaklasse 5
Ökologische Kältemittel R290



Video Tutorial

Die Leitung einer Küche, die zur Bewirtung oder Gemeinschaftsverpflegung für die Zubereitung von Speisen verwendet wird, kann auf die Verwendung von Tiefkühlprodukten nicht verzichten, um die Verfügbarkeit von Rohstoffen auch außerhalb der Saison mit einem hohen Qualitätsstandard zu gewährleisten. Die Verwendung von gefrorenen Lebensmitteln erfordert jedoch eine technische Zeit zum Auftauen, die oft notwendigerweise durch die Anwendung verschiedener Lösungen beschleunigt wird, mit dem Risiko, die ursprünglichen organoleptischen Eigenschaften zu beeinträchtigen. Um dies zu vermeiden, **haben die Kältespezialisten neue Auftauschrank Pure entwickelt.** Dank des **parallelen Steuersystems der Kerntemperatur und an der Oberfläche der Lebensmittel** mit perfekter Temperaturverteilung im Inneren des Schanks **wird ein homogenes Auftauen der Lebensmittel in voller Übereinstimmung mit dem HACCP-Protokoll erreicht.**

Pure

Perfect freshness



Eigenschaften

- Einteilige Konstruktion.
- Edelstahl-Innenraum.
- Außenseite aus satiniertem Edelstahl Scotch Brite.
- Isolierungsstärke: 80 mm.
- Hochdichte FCKW- und HFCKW-freie PU-Isolierung (42 kg/m³).
- Ergonomischer Edelstahlgriff.
- Selbstschließende Türen mit 100° Öffnungsverriegelung und 4-seitigen Magnetdichtungen.
- Armaturenbrett aus siebgedrucktem, gehärtetem Glas, das geöffnet werden kann, um die regelmäßige Wartung zu erleichtern (Reinigung des Kondensators)
- Zelle mit abgerundeten Ecken zur einfachen Reinigung
- Indirekte Belüftung durch ein durchgehendes Kanalsystem für optimale Luftzirkulation und gleichmäßige Temperaturverteilung.
- Integrierte LED-Beleuchtung auf dem Armaturenbrett.
- Monoblock-Deckenanlage mit Verdampfer außerhalb der Zelle, um die Nutzung des gesamten gekühlten Volumens zu ermöglichen.
- Automatisches Gerät zum Abtauen und Verdampfen von Kondenswasser ohne Stromzufuhr.
- Tropentaugliches Gerät (Klasse <T= 43°C).
- Klimaklasse 5.

- Umweltfreundliches Kältemittel R290.
- Schloss.

Serienmäßige Ausstattung

- Kontrolle des Auftauprozesses mittels Kerntemperaturfühler
- Wi-Fi-Vernetzung.
- Konnektivitäts-Kit.
- N.4 GN 2/1-Roste.
- N.4 A C Schienenpaare.

Konnektivität

- HACCP-Alarmverwaltung.
- Konnektivität mit Wi-Fi-Fernbedienung.
- Bedienerschnittstelle mit Touchscreen-Farbdisplay mit 5"
- Steuerung des Auftauprozesses über Kernfühler
- Homogenes Auftauen der Produkte im Schrank
- Gleichmäßige Temperatur im Schrank dank automatischer Belüftungssteuerung

Zubehör

- 2 Rollensätze mit Bremse (bei Bestellung anzufordern).
- Steckbare Sockelleiste (kann nach dem Kauf installiert werden).

Modell	Abmessungen (B x T x H mm)	Fassungsvermögen Roste	Bereich Temperatur	Kältemittelgas	Leistung (W)	Absorption (A)	Stromzufuhr * (V/Ph/Hz)
CTPG1A	780 x 900 x 2090	20 x GN 2/1	Auftauprozesses -2/+35 °C Konservierung -2/+10 °C	R290	1998	9,7	220-240/1N~50

* Spezielle Spannungen und Frequenzen auf Anfrage

FRIULINOX – ALI GROUP Srl a Socio Unico
Via Treviso 4 – 33083 Taiedo di Chions (PN) ITALY
Tel. +39 0434 635411 – Fax +39 0434 635414

info@friulinox.com | www.friulinox.com



Sehen Sie sich das gesamte Produktsortiment auf www.friulinox.com an
Die angeführten Daten und Informationen können abhängig von der kontinuierlichen
Weiterentwicklung der Produkte Änderungen unterliegen.

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence