

T14-Serie

T14/40

T14/65



Schockkühler / -froster

14 Einschübe GN 1/1
oder Bäckermaß

Produkt

Die leistungsstarken Schockkühler / -froster in zwei Modellvarianten sind vielseitig einsetzbar und kühlen mittlere Produktmengen schnell und zuverlässig.

Vorteile

- Kompakte Bauweise mit integriertem Kälteaggregat
- Flexible Aufstellung durch wechselbare Türanschläge
- HACCP-Speicher
- 99 Programmspeicherplätze

Zubehör

- + Fahrbare Ausführung (2 Lenk-, 2 Bockrollen), Höhe 890 mm
- + UV-Lampe
- + Eingebauter Drucker
- + Einhängestell mit 12 Einschüben für GN 1/1, Abstand 80 mm
- + Kondensator mit Wasserkühlung T14/40
- + Kondensator mit Wasserkühlung T14/65
- + Kit für separate Aufstellung des Kälteaggregats
- + Edelstahlrost GN 1/1 (325 x 530 mm)
- + Edelstahlrost Bäckermaß (600 x 400 mm)

Eigenschaften

- Hochwertiger Chiller für sichere, HACCP-konforme Produktion
- Kleine Außenmaße bei großem Innenraum (14 x 1/1 GN- oder Bäckermaß-Bleche bei 68 mm Abstand oder 18x5 ltr. Eisbehälter)
- Erfüllt höchste Hygieneanforderungen dank HACCP-Konformität und reinigungsfreundlicher Innenraumgestaltung
- Spezielle Verdampferkonfiguration mit indirektem Luftstrom sorgt für hohe Kühlleistung bei geringstem Feuchtigkeitsverlust
- Kühlleistung: 40 bzw. 65 kg (T14/40 bzw. T14/65) Produkt von +90° C auf +3° C in nur 90 Minuten.
- Tiefkühlleistung: 30 bzw. 50 kg (T14/40 bzw. T14/65) Produkt von +90° C auf -18° C in nur 240 Minuten
- Energiesparende, Polyurethan geschäumte Tür (FCKW-frei)
- Effektive Steuerung der Kühlzyklen über Kerntemperaturfühler und Zeitschaltuhr
- Kerntemperaturfühler für punktgenaue Temperaturabsenkung
- Edelstahlausführung AISI 304
- Produktschonendes Schockfrieren über Mikrokristallisation und indirekte Luftführung
- Automatische Konservierung nach Ende des Kühlzyklus'
- Steigerung von Qualität- und Haltbarkeit durch Reduzierung von Bakterien
- Bis zu 7 % geringere Gewichtsverluste gegenüber herkömmlichen Kühlmethoden

Lieferausstattung

- Höhenverstellbare Füße
- Sicherheitsalarmsystem
- Integriertes Kühlaggregat
- Wechselbare Türanschläge
- Steckerfertig

Modell-Varianten

T14/40	Schockkühler / -froster
T14/40-C+	Schockkühler / -froster für Convotherm 1010er Einhängestelle
T14/65	Schockkühler / -froster, erhöhte Leistung
T14/65-C+	Schockkühler / -froster, erhöhte Leistung für Convotherm 1010er Einhängestelle

T14-Serie

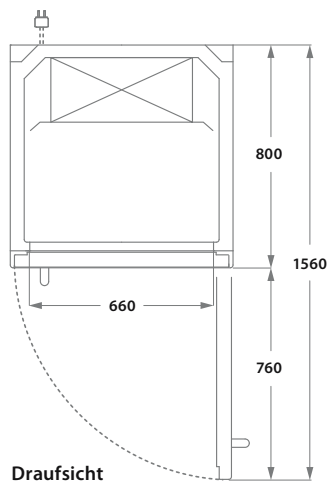
Schockkühler / -froster



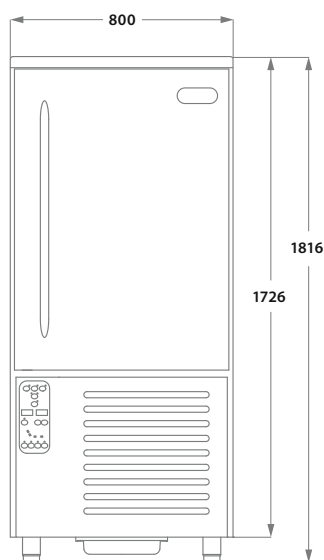
T14/40

T14/65

14 Einschübe GN 1/1 oder Bäckermaß

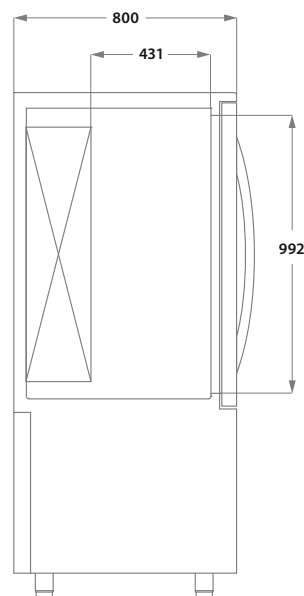


Draufsicht



Frontansicht

90-120



Seitenansicht

Alle Angaben in mm

Technische Daten

Modell	T14/40	T14/65
Schnellkühlen + 3° C	40 kg	65 kg
Schockfrostern -18° C	30 kg	50 kg
Kältemittel	R404A	R404A
Kapazität*	14 x GN 1/1, EN	14 x GN 1/1, EN
Leistung	3000 Watt	3500 Watt
Elektro-Anschluss **	400 V / 50 Hz / 3 Ph N E	400 V / 50 Hz / 3 Ph N E
Abmessungen (BTH)***	800 x 800 x 1820-1850	800 x 800 x 1820-1850
Gewicht	210 kg	240 kg

* Einschubabstand 68 mm ** Sonderspannungen auf Anfrage *** Höhenangabe inklusive FüÙe

Bei der Aufstellung der Geräte sind die jeweils gültigen Bestimmungen zu beachten. Irrtümer und technische Änderungen vorbehalten.

Manitowoc
Deutschland GmbH

Auf der Weih 11
35745 Herborn

T. 027 72 58 05 0
F. 027 72 58 05 70

E. info@manitowoc-de.com
I. www.manitowoc-de.com

