

# T3

## Schockkühler / -froster

3 Einschübe GN 2/3, Tischgerät



### Produkt

Der leistungsstarke Schockkühler / -froster ist vielseitig einsetzbar und kühlt kleine Produktmengen schnell und zuverlässig.

### Vorteile

- Sehr kompakte Bauweise mit integriertem Kälteaggregat
- Einfache Bedienung
- Tür mit Linksanschlag

### Eigenschaften

- Hochwertiger Chiller für sichere, HACCP-konforme Produktion
- Kleine Außenmaße bei großem Innenraum (3 x 3/3 GN Bleche bei 70 mm Abstand)
- Erfüllt höchste Hygieneanforderungen dank HACCP-Konformität und reinigungsfreundlicher Innenraumgestaltung
- Spezielle Verdampferkonfiguration mit indirektem Luftstrom sorgt für hohe Kühlleistung bei geringstem Feuchtigkeitsverlust
- Kühlleistung: 7 kg Produkt von +90° C auf +3° C in nur 90 Minuten.
- Tiefkühlleistung: 5 kg 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

### Lieferausstattung

- Höhenverstellbare Füße
- Sicherheitsalarmsystem
- Integriertes Kühlaggregat
- Steckerfertig

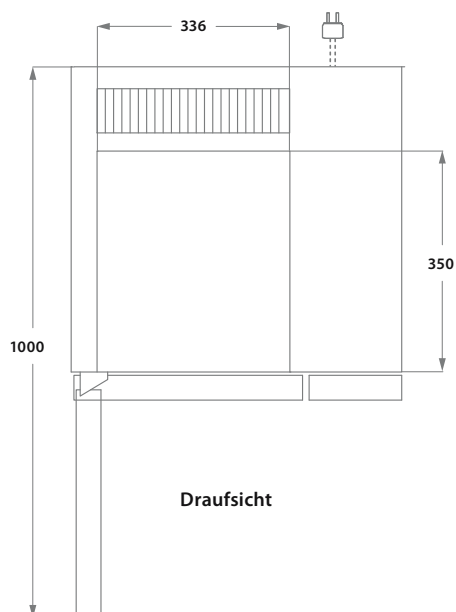
### Zubehör

- + Edelstahlrost GN 2/3 (354 x 325 mm)
- + Reinigungs- und Pflegeprodukte

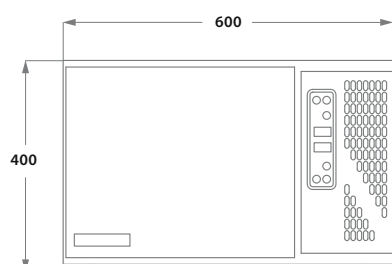
# T3

## Schockkühler / -froster

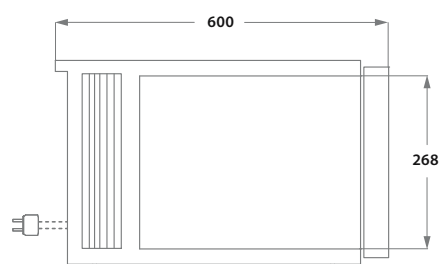
3 Einschübe GN 2/3, Tischgerät



Draufsicht



Frontansicht



Seitenansicht

alle Angaben in mm

### Technische Daten

Modell	T3
Schnellkühlen + 3° C	7 kg
Schockfrosten -18° C	5 kg
Kältemittel	R404A
Kapazität	3 × GN 2/3
Leistung	600 Watt
Elektro-Anschluss*	230 V / 1 Ph N E
Abmessungen (BTH)	600 × 600 × 400 mm
Gewicht	51 kg

\* Sonderspannungen auf Anfrage

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