

T5

T5/14

T5/20



Schockkühler / -froster

5 Einschübe GN 1/1
oder Bäckermaß

Produkt

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

Vorteile

- Kompakte Bauweise mit integriertem Kälteaggregat
- Herausnehmbarer Kondensatorfilter für einfache Reinigung
- Flexible Aufstellung durch wechselbare Türanschläge
- HACCP-Speicher (T 5/20)
- 99 Programmspeicherplätze

Zubehör

- + Fahrbare Ausführung (2 Lenk-, 2 Bockrollen), Höhe 890 mm
- + UV-Lampe (bei T5/14 nur mit Datenspeicher HACCP lieferbar)
- + Eingebauter Drucker (bei T5/14 nur mit Datenspeicher HACCP lieferbar)
- + Datenspeicher HACCP (nur T5/14)
- + Kit Füße für Höhe 850 mm
- + Kondensator mit Wasserkühlung
- + Edelstahlrost GN 1/1 (325 × 530 mm)
- + Edelstahlrost Bäckermaß (600 × 400 mm)
- + Aluminiumblech Bäckermaß (600 × 400 mm)
- + Stapel-Kit T5/6.10 oder 10.10 Convotherm

Eigenschaften

- Hochwertiger Chiller für sichere, HACCP-konforme Produktion
- Kleine Außenmaße bei großem Innenraum (5 × 1/1 GN- oder Bäckermaß-Bleche bei 68 mm Abstand)
- Erfüllt höchste Hygieneanforderungen dank HACCP-Konformität und reinigungsfreundlicher Innenraumgestaltung
- Spezielle Verdampferkonfiguration mit indirektem Luftstrom sorgt für hohe Kühlleistung bei geringstem Feuchtigkeitsverlust
- Kühlleistung: 14 bzw. 20 kg (T5/14 bzw. T5/20) Produkt von +90° C auf +3° C in nur 90 Minuten.
- Tiefkühlleistung: 8 bzw. 12 kg (T5/14 bzw. T5/20) 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

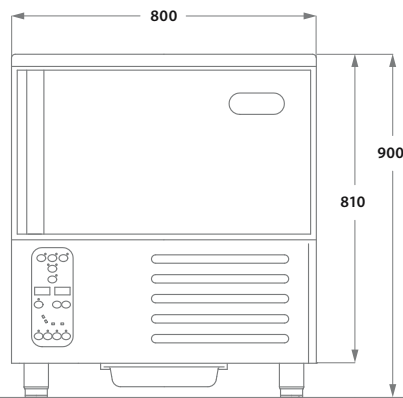
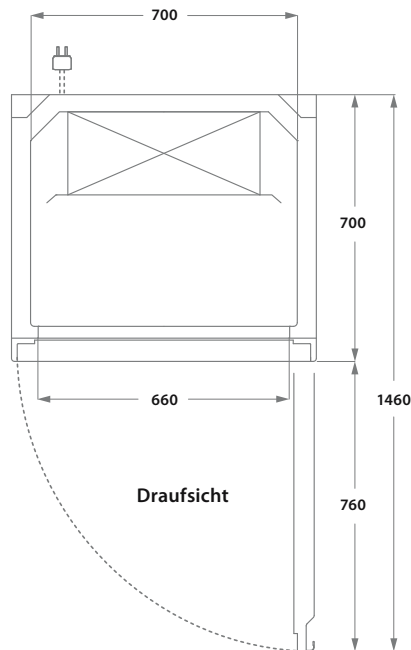
T5/14	Schockkühler / -froster
T5/20	Schockkühler / -froster, erhöhte Leistung

T5

T 5/14
T 5/20

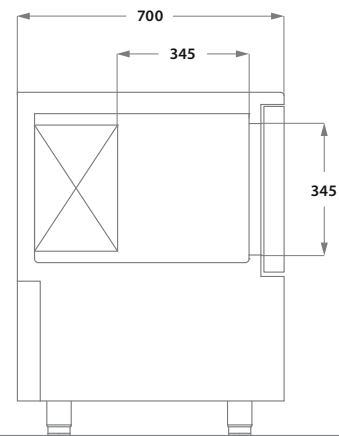
Schockkühler / -froster

5 Einschübe GN 1/1 oder Bäckemaß



Frontansicht

90-120



Seitenansicht

Alle Angaben in mm

Technische Daten

Modell	T5/14	T5/20
Schnellkühlen + 3° C	14 kg	20 kg
Schockfrostern -18° C	8 kg	12 kg
Kältemittel	R404A	R404A
Kapazität*	5 x GN 1/1, EN	5 x GN 1/1, EN
Leistung	900 Watt	1200 Watt
Elektro-Anschluss **	230 V / 50 Hz / 1 Ph N E	230 V / 50 Hz / 1 Ph N E
Abmessungen (BTH)***	800 x 700 x 930-950	800 x 700 x 930-950
Gewicht	108 kg	108 kg

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

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

