

KPS 60 CF



Högerhängd vändbar dörr; Kärntemperaturspett med 3 mätpunkter.

Höjd: 2025 mm
Utvändig/Invändig: Rostfritt/Rostfritt
Nedkylning: 60 kg från +70°C till +3°C på 90 min.

Snabb nedkylning av matvaror gör det möjligt att separera produktions- och serveringstidpunkten. Därmed kan kökets kok- och stekutrustning användas jämnare fördelat över arbetsdagen - med mindre stress och ett mera rationellt utnyttjande av råvarorna som följd. Samtidigt kan matkvaliteten många gånger förbättras eftersom snabbkylaren bättre:

- bevarar matens smak och utseende
- bevarar vitaminer och näringsinnehåll
- förhindrar bakterietillväxt i maten.

KPS 60 är utvecklad för att kyla ned stora mängder matvaror enligt de strängaste krav som ställs på ett modernt "Cook-Chill" system.

KPS 60 kan rymma en roll-in vagn med 16 vinklar för 1/1 + 1/3 GN eller hyllor för portionsbackar med 6 huvudrätter på varje nivå - totalt 96 portioner per nedkylning! Snabbkylaren som är tillverkad i rostfritt stål både in- och utvändigt, placeras direkt på existerande plant golv och ansluts till externt avlopp för tövatten.

Vi rekommenderar att KPS 60 monteras med extern kylanläggning eftersom buller och värmeavgivning inte kan undvikas med ett högkapacitets kompressoraggregat.

TEKNISK INFORMATION

Varunummer	860600120
Kategori	Snabbkyl
Type	Snabbkyl
Linje	Roll-in - C-kyla
Grupp	GRAM PROCESS
Utrustning	Högerhängd vändbar dörr; Kärntemperaturspett med 3 mätpunkter
Temperaturområde	-25/+10°C
Utvändigt/Invändigt	Rostfritt/Rostfritt
Dim. B x D x H, mm	780 x 995 x 2025
Vikt, brutto	180 kg
Isolering	60 mm
Kylmedel / GWP	R404A / 3922
C-kyla Kylbehov v. -10°C	4500 Watt
El-anslutning	230 V, 50 Hz
Anslutningseffekt	301 Watt
Energieffektivitetsskl.	Energimärkning kan endast utföras efter att kylanläggningen har färdigställts och ansvaret för märkning ligger på kylentreprenören
Nedkylning	60 kg från +70°C till +3°C på 90 min.

