

Hurtignedfrys/-kjølingskap Metos MRBS-081-SRC høyrehengslet(centralkyla- CO2)

Maten holder seg fersk og av høy kvalitet og fremfor alt ren. I profesjonelle kjøkken må man være spesielt oppmerksom på matsikkerhet. Våre effektive hurtignedkjølere og -frysere oppfyller alle HACCP-krav.

Modellen er sentralkjølt og utstyrt med kjøleenhet og 5" berøringskontroll på døren. Kjølemediet i denne modellen er CO2. Modellen leveres med forprogrammerte programmer for både kjøle- og frysefunksjoner, fra skånsom til veldig effektivt. I tillegg til disse kan brukeren lagre egne programmer. Displayet viser temperatur og overvåker programsyklusen. Hurtignedkjøleren/-fryseren går automatisk over til lagringsmodus når hurtignedfrysingsprosessen er ferdig.

- 12 x GN 1/1-40, 14 x GN 1/1-65 eller 600x400mm bakebrett
- 5" berøringskontroll på døren, ergonomisk plassert
- opptil 99 program plasser ved bruk av kjernetemperaturføler eller tid
- flertrinns geiderskinner gjøre det mulig å plassere GN-1/1 kantiner på ulike nivåer
- innv. dim.: 670x450x730 mm
- kjernetemperaturføler er enkel å bytte ut - kun ved å skru en ringmutter
- rustfritt kondensfilter som er lett å ta ut for rengjøring, kan vaskes i oppvaskmaskin
- sentralkjølt
- rustfri utførelse inn- og utvendig med avrundene hjørner og bunnplugg for enklere rengjøring
- formstøpt og lekkasjesikker innvendig base
- ergonomisk håndtak i full lengde
- HCFC-fri polyuretanskumisolasjon med høy tetthet (ca. 42kg/m3))
- anti-kondens varmeelement plassert på rammen
- magnetisk tetting på 4 sider av døren
- høyrehengslet dør (kan IKKE



hengsles om)

- høyventilert fordamper for å sikre kjølesystemets maksimale effektivitet
- USB-tilkobling for opplasting av nye program og nedlasting av HACCP- data
- nedkjølingskap.: 40kg/+90°C...+3°C/90 min., nedfrysingskap.: 25kg/+90° C...-18°C/240 min.
- oppgitt nedkjølingskapasitet kg/h er nominell, og kan ikke nås med alle produkter og i alle forhold
- ekstraksjonskap.: 2724W
- kuldemedium CO2 hengsles om)
- høyventilert fordamper for å sikre kjølesystemets maksimale effektivitet
- USB-tilkobling for opplasting av nye program og nedlasting av HACCP- data
- nedkjølingskap.: 40kg/+90°C...+3°C/90 min., nedfrysingskap.: 25kg/+90° C...-18°C/240 min.
- oppgitt nedkjølingskapasitet kg/h er nominell, og kan ikke nås med alle produkter og i alle forhold
- ekstraksjonskap.: 2724W
- kuldemedium CO2

Hurtignedfrys/-kjølingskap Metos MRBS-081-SRC høyrehengslet(centralkyla-CO2)

Produktkapasitet	40kg/25kg/+90...+3/-18
Produktkapasitet	9 x GN1/1-65 eller EN1
Bredde mm	790
Dyp mm	870
Høyde mm	1460
Pakkevolum inkl. emballasje	1,322
Volumenhet	m3
Pakkevolum	1,322 m3
Lengde på forpakning	89
Bredde på forpakning	94
Høyde på forpakning	158
Forpakkingsstørrelse	cm
Transport mål (LxDxH)	89x94x158 cm
Netto vekt	110
Net weight with unit	110 kg
Bruttovekt	150
Vekt inkl. emballasje	150 kg
Vektenhet	kg
Tilkoblingseffekt kW	0,1184
Sikringsstørrelse A	6
Spenning V	230
Antall faser	1NPE
Frekvens Hz	50
Beskyttelsesgrad (IP)	IPX4
Type elektrisk tilkobling	Stikkontakt
Kjøleeffekt W	1127
Kondenseringstemperatur °C	+45
Fordampningstemperatur °C	-25
Kjølemedie	CO2

Hurtignedfrys/-kjølingskap Metos MRBS-081-SRC høyrehengslet(centralkyla-CO2)

Remarks (refrigeration)

centralkyla

Kjøleenhet

Sentralkjølt