

TECHNISCHES DATENBLATT

Artikel	Schnellkühler / Schockfroster
Modell	URSUS 14
Bestell-Nr.	323-4512
EAN Code	4017337 037551
Beschreibung	Einschübe für 14x 1/1 GN-Behälter oder Bleche mit B 600 x T 400 mm
Funktion	Schnellkühlen oder Schockfrostern von vorgefertigten Lebensmitteln zur Vorbereitung für die Lagerung per Kühlung oder Tiefkühlung, effektiv und schnell unter Minderung des Keimrisikos der abzukühlenden Ware.
Ausstattung	Mit Kerntemperaturfühler, Abtauung auch manuell möglich
Temperaturbereich	bis - 18 °C
Temperaturkontrolle	Digital durch Dixell-Thermostat
Programme	4 Zyklen vorprogrammiert, individuell anpassbar Zyklus 1 in 3 Phasen: Schnellkühlen bis +8°C, sanft Kühlen bis +5°C, Halten Zyklus 2 in 4 Phasen: Schnellkühlen b. +10°C, sanft Kühlen b. +5°C, Tiefkühlen b. -18°C, Halten auf -10°C Zyklus 3 in 2 Phasen: Schockfrostern bis -18°C, Halten auf -18°C Zyklus 4 mit 1 Phase: Schockfrostern bis -18°C, anschließend STOP
Inhalt	266 Liter
Klimaklasse	5
Zeit - Schnellkühlen	55 kg Lebensmittel von +70 °C auf +3 °C in 90 Minuten
Zeit - Schockfrostern	38 kg Lebensmittel von +70 °C auf -18 °C in 240 Minuten
Kühlkapazität -10 °C/45 °C	4500 W
Kühlkapazität -25 °C/45 °C	2200 W
Material außen / innen	Edelstahl
Isolierung - Stärke	70 mm
Schalldruckpegel	50 dB
Kältemittel	R 404a (Gemisch aus teilfluorierten Kohlenwasserstoffen (HFKW): 4% R134a, 52% R143a, 44% R125)
Menge Kältemittel	1,8 kg
GWP R404a	3922
CO ² -Äquivalent des Gerätes	7,060 t
Elektrischer Anschluss	220 V / 1 Ph. / 50 Hz / 2,5 kW
Gerätemaße B/T/H	800 x 815 x 2170 mm
Innenmaße B/T/H	600 x 420 x 1170 mm
Netto- / Bruttogewicht	210 kg / 250 kg

Test nach VO (EU) 2015/1095 Anhang II Nr. 2 c) ii) und iii)

nach ISO 23953-2 Refrigerated display cabinet und SB/T 11048-2013 blast chillers and freezers / Kapazität nach VO 129 Liter

Schnellkühlen von **55 kg** Lebensmittel mit +70 °C Kerntemperatur **auf +1,98 °C in 81 Minuten** bei einem Energieverbrauch von 1,566 kWh
 -> Das entspricht einem Energieverbrauch von **0,03 kWh/kg** Lebensmittel **für das Schnellkühlen** bei voller Beladung.

Schockfrostern von **38 kg** Lebensmittel mit +70 °C Kerntemperatur **auf -18 °C in 226 Minuten** bei einem Energieverbrauch von 4,895 kWh
 -> Das entspricht einem Energieverbrauch von **0,13 kWh/kg** Lebensmittel **für das Schockfrostern** bei voller Beladung.

Entsorgungshinweis

Kein Hausmüll! Entsorgung über geeignete Sammelstellen für Recycling von Elektro- u. Elektronikgeräten. Geräte mit fluoriertem Kältemittel müssen einer kontrollierten, fachmänn. Entsorgung zugeführt werden.

Ursprung

Made in P.R.C
 für Saro Gastro-Products GmbH, Sandbahn 6, 46446 Emmerich am Rhein, GERMANY
 Tel +49 (0) 2822-9258-0, Internet: www.saro.de