

TECHNISCHES DATENBLATT

Artikel	Schnellkühler / Schockfroster
Modell	URSUS 5
Bestell-Nr.	323-4505
EAN Code	4017337 324019
Beschreibung	Einschübe für 5x 1/1 GN-Behälter oder Bleche mit B 600 x T 400 mm
Funktion	Schnellkühlen oder Schockfrosten 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: Schockfrosten bis -18°C, Halten auf -18°C Zyklus 4 mit 1 Phase: Schockfrosten bis -18°C, anschließend STOP
Inhalt	156 Liter
Klimaklasse	5
Zeit - Schnellkühlen	18 kg Lebensmittel von +70 °C auf +3 °C in 90 Minuten
Zeit - Schockfrosten	14 kg Lebensmittel von +70 °C auf -18 °C in 240 Minuten
Kühlkapazität -10 °C/45 °C	1876 W
Kühlkapazität -25 °C/45 °C	906 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	0,8 kg
GWP R404a	3922
CO ² -Äquivalent des Gerätes	3,138 t
Elektrischer Anschluss	220 V / 1 Ph. / 50 Hz / 0,8 kW
Gerätemaße B/T/H	800 x 815 x 1015 mm
Innenmaße B/T/H	600 x 420 x 400 mm
Netto- / Bruttogewicht	116 kg / 156 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 46 Liter

Schnellkühlen von **18 kg** Lebensmittel mit +70 °C Kerntemperatur **auf +2 °C in 76 Minuten** bei einem Energieverbrauch von 1,356 kWh
 -> Das entspricht einem Energieverbrauch von **0,08 kWh/kg** Lebensmittel **für das Schnellkühlen** bei voller Beladung.

Schockfrosten von **14 kg** Lebensmittel mit +70 °C Kerntemperatur **auf -18 °C in 231 Minuten** bei einem Energieverbrauch von 3,215 kWh
 -> Das entspricht einem Energieverbrauch von **0,23 kWh/kg** Lebensmittel **für das Schockfrosten** 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

