

Fleischreifevitrine

Zentralgekühlt; Steckerfertig

VITRINENAUFBAU:

Gehäuse:

Außen und innen Chromnickelstahl 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen mit Glasspiegeln; mit Hygieneboden, auslaufsicher; Optional Beschichtung möglich; Optional Seitenwände mit Isolierglaseinsatz möglich; Optional Rückwand mit Isolierglaseinsatz oder mit Glasspiegeln möglich; Optional Pulverbeschichtet möglich

Isolierung:

40mm Premiumisolierung

Drehtüren:

Transparente Optik durch CNS Drehtüren mit Isolierglaseinsatz; Frontrahmenheizung; Optional mittels Schloss versperrbar

Innenausstattung:

FB: 1 höhenverstellbare Fleischgehängeschiene und 1 gelochtes Regalbord für optimale Durchlüftung der Ware; Optional gelochter Einlegeboden; Optional: Steckdosen 230 V oder 400 V

Kältesystem:

Großflächiger, beschichteter Lamellenverdampfer mit Umluft über die gesamte Vitrinenbreite unter der Gerätedecke montiert, Verdampfer mit E-Ventil R 134a und Tauwassertasse; Kälte-, Elektro- und Tauwasserleitungen zum Installationsfach im Unterbau geführt bzw. nach unten herausgeführt; Vollautomatische Luftabtauung; bauseitiger Tauwasserablauf erforderlich! Entfeuchtungsheizung zur kontrollierten Trocknung und Wassernebler für aktive Luftbefeuchtung; Feuchtsteuerung für Fleischreifung, inkl. Hygrostat, rel. Luftfeuchte bis 60-95% möglich; gezielte Be- und Entfeuchtung für den optimierten Reifeprozess

Steuerung:

Intelligente elektronische IDEAL-Steuerung mit Klartextdisplay; Display kann gesondert verbaut werden; Einfacher Austausch des Displays im laufenden Betrieb; Ergonomische Tastenanordnung; Robust gegen Spritzwasser und Reinigungsmittel; Bis zu 3 Kühlstellen über eine Steuerung bedienbar; Stufenlose Drehzahlregelung von Lüfter möglich; Taktung der Rahmenheizung; Fehlerdetektion und -anzeige im Klartext; Frühwarnsystem am Verdichter für hohe Ausfallsicherheit; Optional können Fremdreger verbaut werden

Beleuchtung:

Brillante Vitrinen-Ausleuchtung für eine attraktive Warenpräsentation; Langlebige, hitzebeständige LED-Beleuchtung mit natürlicher Farbwiedergabe sorgt für gute und energiesparende Illumination Ihrer Produkte; LED-Innenbeleuchtung 2-seitig in den Seitenwänden und unter der Decke montiert; Gegen Mehrpreis: zusätzliche LED-Beleuchtung unter Regalboden; Leuchtmittel-Standardfarbe 4000 K fleischfarben

Zentralgekühlt:

Expansionsventil serienmäßig für R134a montiert- auf Anforderung können andere verbaut werden, auch elektronische Einspritzventile; Installationsleitungen nach unten geführt; Klemmkasten und Steuerung lose; Vollautomatische Abtauung mittels Heizstab; bauseitiger Tauwasserablauf erforderlich! Optional elektronische Tauwasserverdunsterschale erhältlich

Steckerfertig:

Zwangsbelüftetes Kälteaggregat im untergebautem Aggregatfach montiert; An- und Abluft Bedienseitig; Vollautomatische, energiesparende Heißgasabtauung; Beleuchteter Hauptschalter und Steuerungsdisplay in Aggregatjalousie montiert; Maschinenfächer wahlweise links oder rechts untergebaut; bauseitiger Tauwasserablauf erforderlich! Optional elektronische Tauwasserverdunsterschale erhältlich

Kältemittel:

R134a



Temperaturbereich:

+2 bis +8°C

Angabe bei + 25°C Umgebungstemperatur und 60 % rel. Luftfeuchte (Klimaklasse 3 nach ÖNORM EN ISO 23953-2)

Anschlußwert:

230 V 50 Hz