

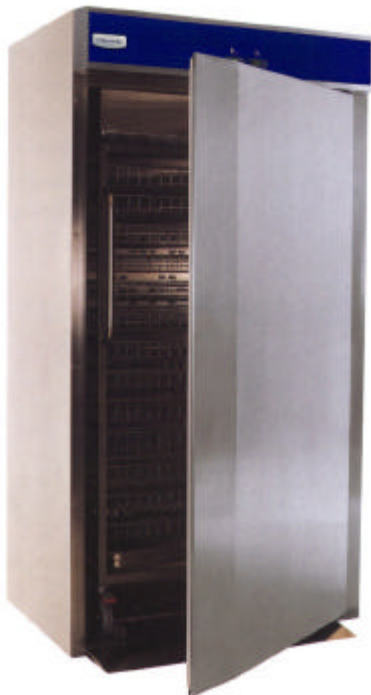
# Alpeninox Auftauschrank



**BÄRENKÄLTE**  
KÄLTE | KLIMA | LÜFTUNGSTECHNIK

# Alpeninox Auftauschrank

Um in der Küche die besten Resultate zu erzielen muss man sich an 2 Grundsätze halten: Sorgfalt und erstklassige Produkte. Frischprodukte sind immer noch die beste Alternative, im Kampf das bestmögliche Kochresultat zu erreichen. Dank der neuen Gefiertechnik, bieten gefrorene Produkte nun eine neue, gute Alternative. Mit dem patentierten Auftauprozess, ist es Electrolux gelungen die Frischequalität der aufgetauten Produkte mit den Frischprodukten zu vergleichen. Dies dank einer ausgeklügelten Kombination von Niedrigtemperatur-Dampfinjektion und einer Hochgeschwindigkeits-Luftumwälzung, in der die Geschmacksstoffe, der Nährwert, die Konsistenz und das Aussehen frischer Produkte vollständig erhalten bleiben. Die air-o-defrost-Palette besteht aus 2 Geräten à 180 und 1200 Liter. Das Modell TC 180 ist nur eigengekühlt und das Modell TCR1200 nur zentralgekühlt erhältlich.



Modell 725001 und 725002

## MATERIAL

- Innen- und Aussenverkleidung aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 gefertigt. Boden aus galvanisiertem Stahl.
- Nahtloser Innenraum mit gerundeten Ecken

## EINFACH ZU BEDIENEN

- Optimaler Auftauprozess
- Automatische Kühlung nach Auftauprozess: Ein in das Gefriergut gesteckter Präzisions-Temperaturmessfühler überwacht den Auftauprozess und sobald das Produkt den programmierten Wert erreicht hat, schaltet der Schrank automatisch vom Auftaumodus in den Kühlmodus um.
- Reduzierte Produktionszeit dank kürzerer Auftauzeit, reduzierter Planungszeit und verbesserte Kontrolle.
- Reduziertere Auftauzeit um bis zu 80% (zwischen 2 und 12 Stunden, abhängig von der Dicke und dem Wassergehalt des Produktes)
- Maximaler Gewichtsverlust von 5%

- Qualität: Das Produkt behält seine natürliche Konsistenz, seine Farbe, sein Geschmack und seine Nährwerte bei.
- Halbautomatischer Hygiene-Zyklus. Der Prozess startet mit einer Niedrigtemperatur-Dampfinjektion, wenn der Schrank die Temperatur von +85°C erreicht hat, beginnt der bakteriologische Zyklus (Reinigung).

## LEICHT ZU INSTALLIEREN

- Kompakte Stellfläche
- Das Modell TC 180 hat ein herausnehmbares Rack für 6 x GN1/1-Behälter.
- Das Modell TCR 1200 kann mit einem Hordenwagen für 13 x GN2/1 oder 13x GN1/1-Behälter ausgestattet werden.
- max. Gewicht des gefrorenen Produktes: 45 kg bei TC 180 und 200 kg bei TCR1200
- Bei jedem Einschaltvorgang wird der Dampferzeuger automatisch entleert und mit frischem Wasser befüllt.

## UMWELTFREUNDLICH

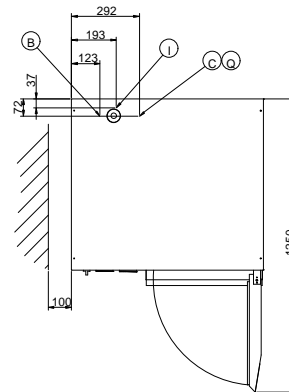
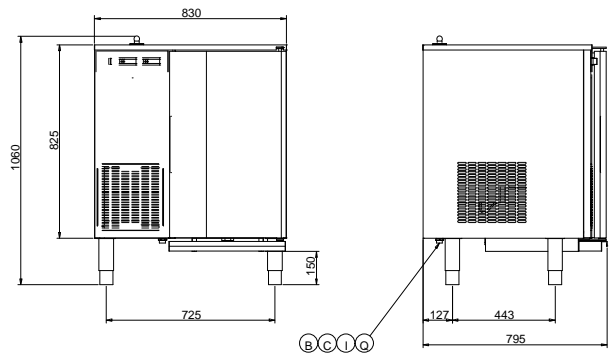
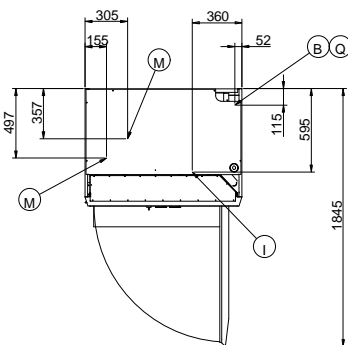
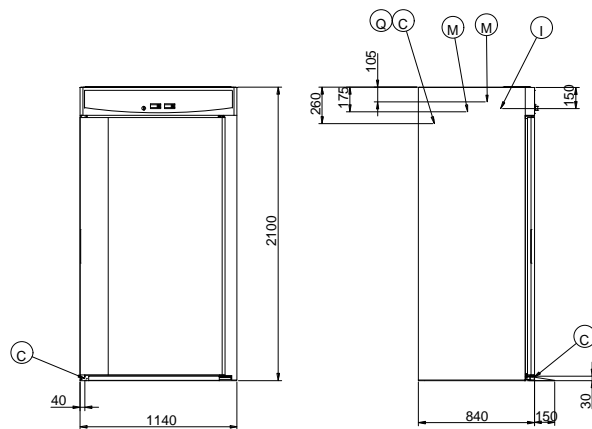
- FCW- und FCKW-Frei
- Kältemittel R134a
- Auftauprozess ist vollständig HACCP-konform
- ISO 9001 und 14001 zertifiziert





725001

725002



air-o-defrost

Electrolux Auftauschrank

EF0010

2003-11-26

Vorbehältlich technischer Änderungen die dem Fortschritt dienen.

	TCR 1200 CNS 725001	TC 180 CNS 725002
<b>LEGENDE</b>		
I - Elektroanschluss	400 V, 3+N, 50	230 V, 1+N, 50
M - Kühlaggregat	X	
<b>TECHNISCHE DATEN</b>		
Typ	O - THAWING CABINET	O - THAWING CABINET
Bruttovolumen (DIN 8952) - l	1200	180
Kühlaggregat	bauseitig	eingebaut
Thermometer	digital	digital
Thermostat	elektronisch	elektronisch
<b>Außenabmessungen - mm</b>		
Breite	1140	830
Tiefe/mit geöffneter Tür	840, 1850	790, 1300
Höhe	2100	1060
<b>Innenabmessungen - mm</b>		
Breite	945	400
Tiefe	685	640
Höhe	1670	600
Türanschlag	rechts	rechts
Anzahl und Art der Türen	1, Volltüre	1, Volltüre
Einschubgröße		GN 1/1
Gesamtanschlusswert - kW	4	1,5
Aggregatleistung - PS		3/8
Kältemittel	R134a	R134a
Kühlmittelmenge - g		430
Kälteleistung - W	1500	600
Verdampfungstemperatur - °C	-10	-10
Netzspannung	400 V, 3+N	230 V, 1+N
Frequenz - Hz	50	50
Nettogewicht - kg	237	122
<b>SONDERAUSSTATTUNG</b>		
13x1/1GN WAGEN f.1200L AUFTAUSCHRANK	725004	
13x2/1GN WAGEN F.1200L AUFTAUSCHRANK	725003	
EXT.KOMPRESSOR F.1200L AUFTAUSCHRANK	725014	
FÜHRUNGSSCHIENE F.WAGEN 1/1GN	725006	
FÜHRUNGSSCHIENE F.WAGEN 2/1GN	725005	
GELOCHTER BEHÄLTER 1/1GN	725012	725012
GELOCHTER BEHÄLTER 2/1GN	725009	
GESTELL F.180L AUFTAUSCHRANK,H=900		725013
KORB 1/1GN	725008	725008
KORB 2/1GN	725007	