

TECHNISCHES DATENBLATT

Artikel	Schnellkühler / Schockfroster
Modell	URSUS 10
Bestell-Nr.	323-4510
GTIN	4017337 324026
Beschreibung	Einschübe für 10x 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	+ 5 °C bis - 35 °C
Temperaturkontrolle	Digital durch Dixell-Thermostat XB 590 L (seit 03/2017)
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 brutto / netto	368 Liter / 89 Liter
Geeignet für Klimaklasse	5
Zeit - Schnellkühlen	40 kg Lebensmittel von +70 °C auf +2 °C in 89 Minuten
Zeit - Schockfrostern	28 kg Lebensmittel von +70 °C auf -18 °C in 220 Minuten
Kühlkapazität -10 °C/45 °C	3136 W
Kühlkapazität -25 °C/45 °C	1486 W
Material außen / innen	Edelstahl
Isolierung - Stärke	70 mm
Schalldruckpegel	50 dB
Kältemittel / Menge	R 290 (seit 07/2018) / 150 g
GWP R290	3
CO ² -Äquivalent des Gerätes	0,00045 t
Elektrischer Anschluss	220 - 240 V / 1 Ph. / 50 - 60 Hz / 0,9 kW
Nennstromstärke	4,8 A max
Gerätemaße B/T/H	800 x 815 x 1645 mm
Innenmaße B/T/H	600 x 420 x 870 mm
Netto- / Bruttogewicht	150 kg / 190 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 89 Liter

Schnellkühlen von **40 kg** Lebensmittel mit +70 °C Kerntemperatur **auf +2°C in 89 Minuten** bei einem Energieverbrauch von 1,395 kWh

-> Das entspricht einem Energieverbrauch von **0,035 kWh/kg** Lebensmittel **für das Schnellkühlen** bei voller Beladung.

Schockfrostern von **28 kg** Lebensmittel mit +70 °C Kerntemperatur **auf -18 °C in 220 Minuten** bei einem Energieverbrauch von 3,876 kWh

-> Das entspricht einem Energieverbrauch von **0,14 kWh/kg** Lebensmittel **für das Schockfrostern** bei voller Beladung.

Getestet jeweils bei Klimaklasse: 4.

Entsorgungshinweis

Kein Hausmüll! Entsorgung über geeignete Sammelstellen für Recycling von Elektro- u. Elektronikgeräten bzw. speziell für Geräte, die noch mit Kältemitteln befüllt sind. R290 (Propan) ist brennbar!

Auch Verpackungsmaterial (wenn nicht mehr benötigt) zum Recyclen entsprechend entsorgen!

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