



Ungermann Sahneklimate



Die neue Serie von Sahneklimate ist nach den strengen HACCP-Anforderungen konstruiert. Besonders innovativ ist die Luftführung. Mit Feuchtigkeit angereicherte Kaltluft wird über ein Kanalsystem im Innenraum verteilt. Dabei werden Waren niemals direkt angeströmt.

Der Innenraum der Geräte ist dadurch völlig frei von Leitungen und Kältetechnik. Er ist gut zugänglich, leicht zu reinigen und sehr geräumig.

Die Arbeitstische sind aus Edelstahl AISI 304 18/10 mit SCOTCH-BRITE Veredelung. Die Isolierung besteht aus Polyurethanharzen ohne FCKW und HFCKW mit 42 kg.mc Dichte und 50 mm Dicke. Alle Tische haben automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung.

Die Kältetechnik ist in einem leicht zugänglichen Fach an der Seite untergebracht. Für Tische mit getrennter Maschine ist hier ein besonders schmales Installationsfach. Die Tische verfügen so trotz großem Innenraum über kompakte Abmaße.

Ausstattung:	Ein-,Zwei-, Drei- und Viertürer verfügbar. Alle Modelle gibt es ohne Arbeitsplatte, mit Edelstahl-arbeitsplatte, Edelstahl-arbeitsplatte mit Aufkantung hinten sowie mit Granitplatte. Die Tische können mit oder ohne Füße und optional auch mit Rollen geliefert werden. Der Einbau von Auszügen und Sahnebläserfächern ist optional möglich.
Temperaturbereich:	- 2 bis + 10 °C als Kühltisch / -10 bis -20 °C als Tiefkühltisch
Modelle	Eintürer, Zweitürer, Dreitürer, Viertürer mit je 6 – 8 Auflagen
Flächen außen/innen:	Edelstahl AISI 304
Maße, Maschine integriert (BxTxH):	Eintürer: 928 x 750 x 850 , Zweitürer 1456 x 750 x 850, Dreitürer 1984 x 750 x 850, Viertürer 2512 x 750 x 850
Maße, Maschine getrennt (BxTxH):	Eintürer: 738 x 750 x 850 , Zweitürer 1266 x 750 x 850, Dreitürer 1794 x 750 x 850, Viertürer 2322 x 750 x 850
Kältemittel:	R 404a – Optional natürliches Kältemittel R 290



UNGERMANN
System - Kälte
Schöllinger Feld 16
58300 Wetter

Email info@ungermann.de
www.ungermann.de

Te l. 02335 80100
Fax 02335 801010