

# UNGERMANN - Schockfroster HSF 901/2



Der Hochleistungsschockfroster **HSF 901** ist ideal geeignet zum Schocken und Lagern von Backwaren. Er bietet Einfrierleistung von bis zu 25 kg Teiglingen pro Stunde.

Nach dem Ende des Gefriervorganges schaltet die elektronische Steuerung automatisch auf die gewünschte Lagertemperatur um und arbeitet mit schonendem Lagerklima.

Durch die Absenkung der Luftgeschwindigkeit wird die Energie gespart und die Ware geschont.

Der Schrank wird mit individuell einstellbaren Schienenpaaren geliefert. Waren werden keiner direkten Luftströmung ausgesetzt und vor Austrocknungen geschützt.

Dies ist insbesondere bei empfindlichen Backwaren von entscheidender Bedeutung.

Ausstattung:	Rechts angeschlagene Türen (Linksanschlag ebenfalls möglich), selbstschließend mit wechselbarer Dichtung, Aufschlagwinkel für 18 Backbleche (60x80 cm) im Lieferumfang. Höhenverstellbare Füße, Tauwasserverdunstung energiesparend.
Temperaturbereich:	- 35 / -10 °C einstellbar
Klimaklasse:	Tropen „T“ Umgebungstemperatur bis + 43 °C
Isolierung:	60mm Polyurethan
Flächen außen/innen:	Edelstahl CNS/CNS säurefest
Maße, außen (BxTxH):	790 x 1.070 x 2.200 mm Diagonalmaß 2.400 mm
Inhalt netto:	Ca. 875 l
Gewicht:	195 kg
Gesamtanschlusswert:	3 KW / 400 Volt / 16 Ampere / 50 Hz
Kältemittel:	R 449a (FCKW frei) – GWP 1397
Kälteleistung bei + 32 °C Umgebungstemperatur:	Kälteleistung bei -10°C VT: 3248 Watt Kälteleistung bei -20°C VT: 2390 Watt Kälteleistung bei -30°C VT: 1570 Watt
Optionen:	<b>Auch mit einer Tür lieferbar</b>



**UNGERMANN**  
System - Kälte  
Schöllinger Feld 16  
58300 Wetter

info@ungermann.de  
www.ungermann.de

Tel. 0233580100  
Fax 02335801010