


EVOX FT 14 ROSTE 40 kg

Standardfunktionen:

Plug-in mit Luftkondensation, Gas R449A

Rechtsbandung, nicht umkehrbare Tür

Wasserablauf am Boden, eine Standard-Abtropfschale

Bivalent Tragröste GN 1/1 und EN 60x40 (14x65mm)

Abkühlung

40 kg

+90°C → +3°C
90 min

Tiefkühlung

25 kg

+90°C → -18°C
240 min

Anzahl

**14 GN1/1
(14 EN60x40)**

STROMAUFNAHME (prEN 17032)

Abkühlung	Tiefkühlung
+90°C / +3°C	+90°C / -18°C
0,10 kWh/kg	0,30 kWh/kg

KÄLTEMITTEL

Art	GWP	Inhalt
R449A	1397	2,0 kg
R448A**	1387	0,0 kg

** auf Bestellung ohne Gruppe

UMWELTBEDINGUNGEN

+32°C

60% UR

ZERTIFIZIERUNG

TECHNISCHE DATEN

Code	FT14.40	FT14.40W	FT14.40SG
Version	Luft	Wasser	Ohne Gruppe
Abmessung (L x P x H)	798 x 808 x 1860/1900 mm	798 x 808 x 1860/1900 mm	798 x 808 x 1860/1900 mm
Nettogewicht	190 kg	190 kg	140 kg
Isolierungsdicke	70 mm	70 mm	70 mm
Standardspannung	400 V / 3 Ph+N / 50 Hz	400 V / 3 Ph+N / 50 Hz	400 V / 3 Ph+N / 50 Hz
Strom-Aufnahme	2,0 kW / 6,5 A	2,0 kW / 6,5 A	1,0 kW / 4,0 A
Kälteleistung (*Te= -10°C)	3.900 W	3.900 W	/
Kälteleistung (*Te= -30°C)	1.400 W	1.400 W	/
Geräuschpegel	<70 dB	<70 dB	<70 dB
HP	2,0 HP	2,0 HP	/

*Te = Expansionstemperatur - Kondensationstemperatur = +45°C

TECHNISCHE DATEN

Abkühlung (+90°C / +3°C)		Tiefkühlung (+90°C / -18°C)	
Maximale Leistung	Zeit	Maximale Leistung	Zeit
40 kg	90 min	25 kg	240 min

STEUERUNG

ABKÜHLUNG	TIEFKÜHLUNG	USB	LÜFTERGESCHWINDIGKEIT	REZEPTBUCH	KALTE LAGERUNG (PLUS) und WARME (KLIMA / EXPERIENCE)	AUFTAUEN -18°C ÷ +3°C	GÄRUNG (KLIMA / EXPERIENCE)	NIEDRIGTEMPERATURGAREN (KLIMA / EXPERIENCE)

Version Pure Standardfunktionen (-40° bis +10°C) :

- Automatische Zyklen und REZEPTBUCH mit voreingestellten Programmen;
- Abkühlung +3°C HARD/SOFT mit Kernfühler/Zeitzyklus + automatische Lagerung;
- Tiefkühlung -18°C HARD/SOFT mit Kernfühler/Zeitzyklus + automatische Lagerung;
- Regelbare Lüftergeschwindigkeit;
- Kalte Lagerung Funktionen;
- Favoritenfunktion: Schneller Zugriff auf den häufigsten verwendeten Programmen;
- Spezialdesinfizierungszyklus von rohem Fisch;
- Spezialzyklus für Speiseeis;
- Kontrollierte Auftauung von -20°C bis +3°C;
- Raumtrocknung, um die Feuchtigkeit zu entfernen.

Version Klima inklusive (-40° bis +65°C nur mit Version Klima oder Experience)

- Kontrollierte Gärung mit anpassbaren Phasen für Backwaren- /Teigprozesse;
- Niedrigtemperaturgaren +65°C mit Feuchtigkeit + Lüftergeschwindigkeitregelung
- Warme Lagerung;
- Kombizyklus zur sequentiellen Ausführung verschiedener Zyklen.

Version Experience inklusive (-40° bis +85°C nur mit Version Experience verfügbar)

- Cook&Cill mit Niedertemperaturgaren bis +85°C
- Pasteurisation



BAUEIGENSCHAFTEN

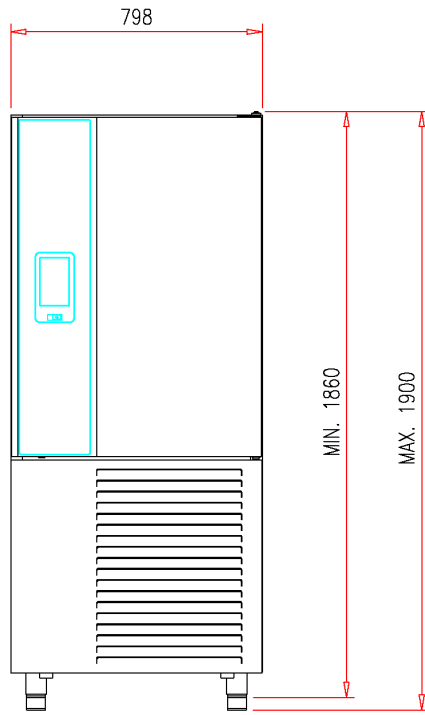
Struktur aus Edelstahl AISI 304 18/10 – Außenwände mit Scotch-brite Ausführung, Innenwände mit Spiegelausführung; innere und äußere abgerundete Ecken für eine gründliche Reinigung; Raum unter dem Verdampfer für eine erleichterte Reinigung; Überdimensionierte Kondensatoren gewährleisten Zuverlässigkeit; italienische Hochleistungskühlaggregate; Sonderventilatoren für niedrige Temperatur mit Lüftergeschwindigkeitkontrolle; Kataphorese lackiert anti-korrosions-Verdampfer; der technische Raum von Verdampfer und Kondensator kann leicht überprüft werden.

ZUBEHÖRE

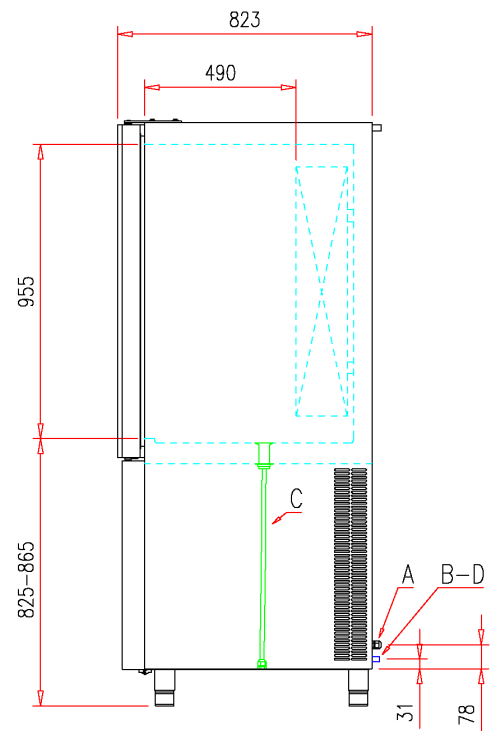
	Gärungszyklen und Slow Cooking nur bei Version Klima und Experience inklusive		LED-Licht ACC 147
	Kit 4 Rollen (H mit Rädern = 895mm) ACC 140		Türbandung Links (Spiegelgerät) ACC 135
	Ozon (Sterilisator) ACC 110		Kerntemperaturfühler beheizt ACC 509
	Schienen für Ofen ACC 155		Mehrpunkt-Kernsonde ACC 510
	Blechhalter EN 60x40 ACC 800/1		

AUSSENMASSE

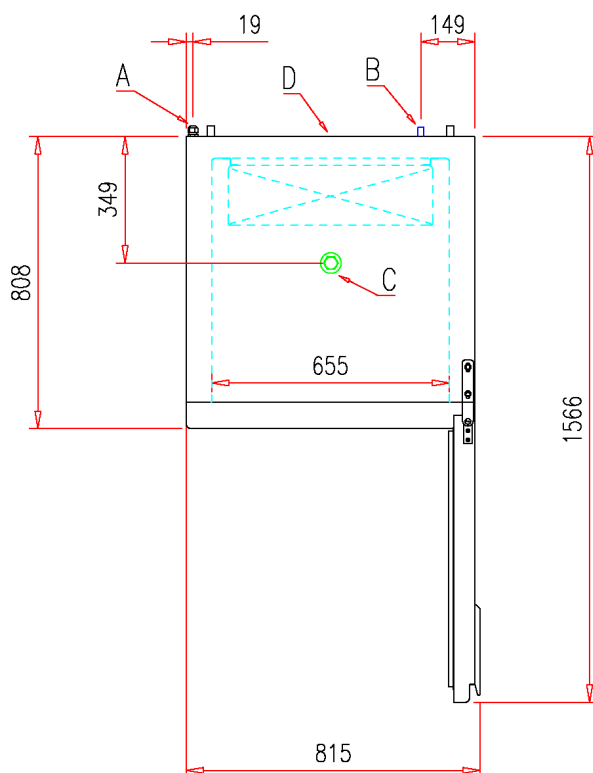
Vorderansicht



Seitenansicht



Obenansicht



ANSCHLÜSSE

- A = Stromverbindung
- B = Wasserverbindung (wo vorgesehen)
- C = Verdampfer Ausflussrohr
- D = Kühlanschluss (wo vorgesehen)