SWISSLINE BY KÄLTERING

SCHNELLKÜHLER-SCHOCKFROSTER EVOX FT

H 850mm UNTERTISCH

EVOX FT 5 ROSTE mit Luftführung vorne

Standardfunktionen:
Plug-in mit Luftkondensation, Gas R449A
Rechtsbandung, (Links optional nur ab Werk)
Wasserablauf am Boden, eine Standard-Abtropfschale
Bivalent Tragröste GN 1/1 und EN 60x40 (5x65mm)
Abluft Vorderseite

Abkühlung	Tiefkühlung	Anzahl
20 kg	12 kg	5 GN1/1 (5 EN60x40)
+90°C → +3°C	+90°C → -18°C	
90 min	240 min	

STROMAUFNAHME (prEN 17032)

Abkühlung	Tiefkühlung
+90°C / +3°C	+90°C / -18°C
0,12 kWh/kg	0,40 kWh/kg

KÄLTEMITTEL

Art	GWP	Inhalt
R449a	1397	0,8 kg

UMWELTBEDINGUNGEN

+32°C	60% UR

ZERTIFIZIERUNG

CE

TECHNISCHE DATEN

Code	FT5.20AF
Version	Luft
Abmessung (L x P x H)	798 x 700 x 835/865 mm
Nettogewicht	105 kg
Isolierungsdicke	70 mm
Standardspannung	230 V / 1 Ph / 50 Hz
Strom-Aufnahme	1,3 kW / 7,0 A
Kälteleistung (*Te= -10°C)	1.750 W
Kälteleistung (*Te= -30°C)	700 W
Geräuschpegel	<70 dB
HP	1,0 HP

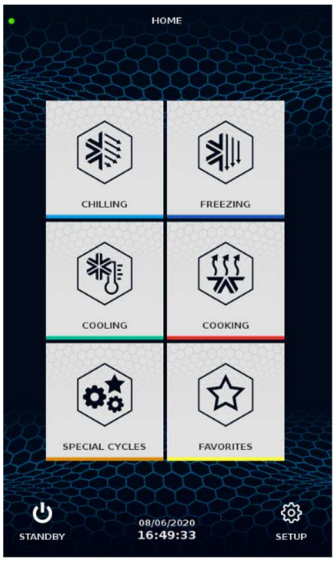
*Te = Expansionstemperatur - Kondensationstemperatur = +45°C

TECHNISCHE DATEN

Abkühlung (+90°C / +3°C)		Tiefkühlung (+90°C / -18°C)	
Maximale Leistung	Zeit	Maximale Leistung	Zeit
20 kg	90 min	12 kg	240 min

STEUERUNG

ABKÜHLUNG	TIEFKÜHLUNG	USB	LÜFTERGESCHWINDIGKEIT	REZEPTBUCH	KALTE LAGERUNG (PURE) und WÄRME (KLIMA / EXPERIENCE)	AUFTAUEN -18°C ⇄ +3°C	GÄRUNG (KLIMA / EXPERIENCE)	NIEDRIGTEMPERATUR-GAREN (KLIMA / EXPERIENCE)



Version **Pure** Standardfuntionen (-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

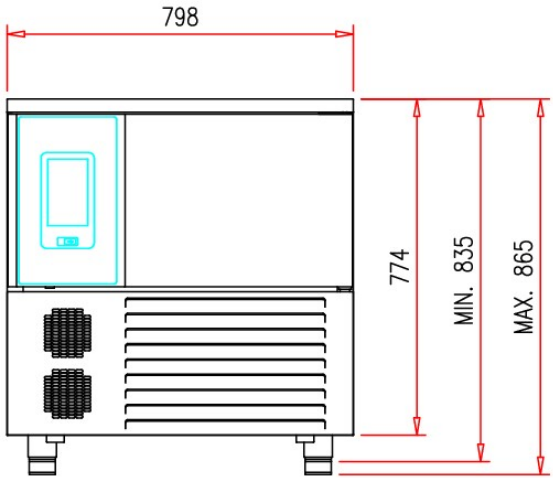
Struktur aus Edelstahl AISI 304 18/10 – Außenwände mit Scotch-brite Ausführung, Innenwände mit Spiegelausführung; innere und äußere abgerundete Ecken für eine gründliche Reinigung; Raum unter dem Verdampfer für eine erleichterte Reinigung; Überdimensionierte Kondensatoren gewährleisten Zuverlässigkeit; 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

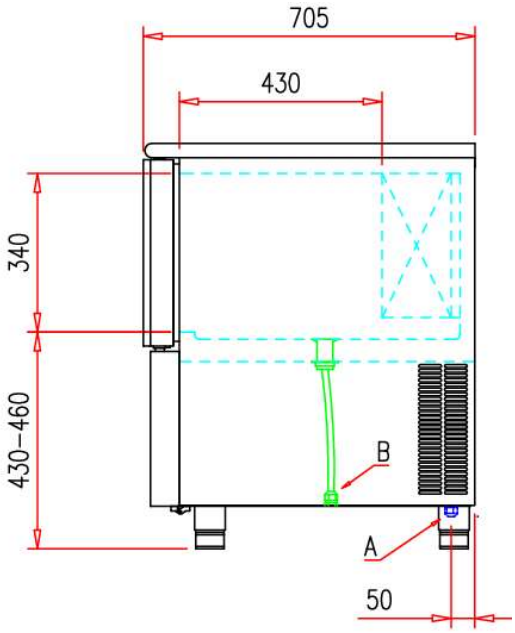
	Gärungzyklen und Slow Cooking nur bei Version Klma und Experience inklusive		LED-Licht ACC 147
	Kit 4 Rollen (H mit Rädern = 895mm) ACC 140		Türbandung Links (Spiegelgerät) ACC 135
O_3	Ozon (Sterilisator) ACC 110		Kerntemperaturfühler beheizt ACC 509
	Schienen für Ofen ACC 155		Mehrpunkt-Kernsonde ACC 510
	Blechhalter EN 60x40 ACC 800/1		

AUSSENMASSE

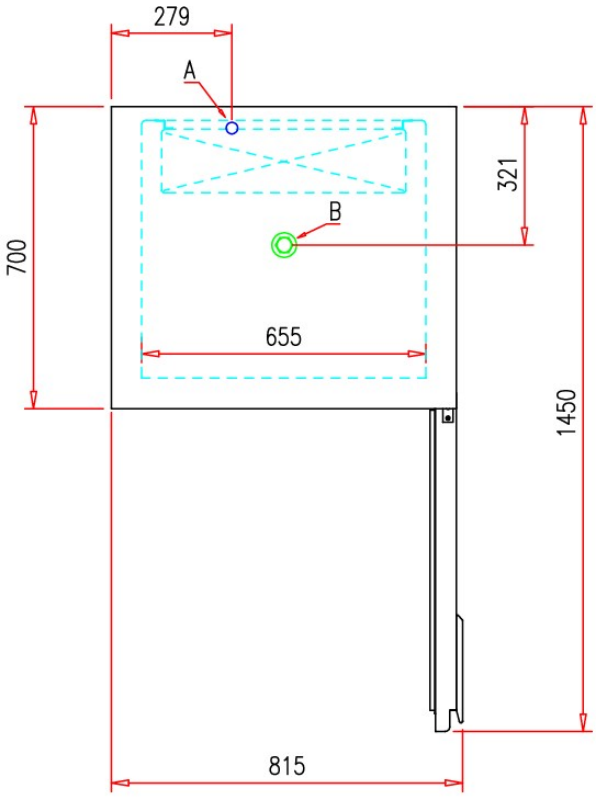
Vorderansicht



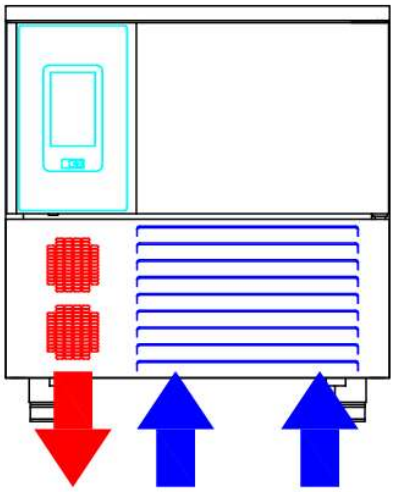
Seitenansicht



Obenansicht



Luft



ANSCHLÜSSE

A = Stromverbindung
B = Verdampfer Ausflussrohr