

ULTRA
SAGI



ULTRA DESIGN

MACHT DES
SCHÖNEN: GEWAGT
WIE NIE ZUVOR

Mit Ultra wird der Schnellkühler und Schockfroster zu einem Gerät mit einzigartigem und funktionalem Design, das den Arbeitsplatz sicherer, flexibler gestaltet und stets Spitzenqualität gewährleistet.

СИЛА КРАСОТЫ:
НИКТО ПРЕЖДЕ НЕ
ОСМЕЛИВАЛСЯ НА ТАКОЕ

Аппарат шокового охлаждения и быстрой заморозки Ultra становится изделием с уникальным дизайном и функциональными возможностями, гарантируя рабочей среде большую безопасность, универсальность, способность предложить лучшее качество.



VOGI COLLECTION



1 BESONDERES AUGENMERK

AUFS DETAIL mit funktionalem Gestell aus AISI 304 Edelstahl, strapazierfähig und reinigungsfreundlich zugleich
МАКСИМУМ ВНИМАНИЯ К ДЕТАЛЯМ
для структуры из нержавеющей стали AISI 304, функциональной, надежной и легко чистящейся

2 DOUBLE OPENING

Doppelgriff aus AISI 304 Edelstahl für absolute Flexibilität in der Küche

DOUBLE OPENING

ручка из нержавеющей стали AISI 304 с системой двойного захвата для максимальной гибкости на кухне

3 LCD DISPLAY + ENCODER

sind ergonomisch angebracht und können aus jedem Blickwinkel abgelesen werden

Ж/К ДИСПЛЕЙ + ДАТЧИК

с максимально удобной эргономикой и визуальностью под любым углом

4 RGB MSG LED

Led-Beleuchtung - blau/gelb/rot – durch die der Bediener den Betrieb auch aus der Entfernung überwachen kann

RGB MSG LED

подсветка синий / желтый / красный светодиодом, которая позволяет оператору управлять работой на расстоянии

NICHTS BLEIBT DEM ZUFALL

ÜBERLASSEN

НИЧТО НЕ ОСТАВЛЕНО НА ВОЛЮ

СЛУЧАЯ!

ULTRA

EASY

DIE GRÖSSE LIEGT IN DER SCHLICHTHEIT

Als Ergebnis unseres Knowhows ist die Ultra Geräteserie für alle Bedürfnisse geeignet: Die Anwendung moderner Technik gewährleistet maximale Leistungsfähigkeit und eine absolut einfache Handhabung.

NIE WAR ARBEITEN IN DER KÜCHE SO EINFACH WIE HEUTE

MULTI



MULTIPOINT-SONDE MIT ACTIVE CONTROL für die konstante automatische Temperatursteuerung. In Ermangelung der Einführung der Kerntemperatursonde führt Ultra automatisch den zeitgesteuerten Zyklus

-42°C°



DEPCORE aus, bis zu -42°C im Kern, um die Vorschriften auf dem Gebiet der Lebensmittelsicherheit bestmöglich zu befolgen und die beste Qualität zu gewährleisten (Mod. IF101...)

EASY



EASYPORBE für eine vereinfachte Entnahme der Kerntemperatursonde aus dem Lebensmittel nach einem Gefrierzyklus



HACCP ALARM (Nr. 42) + HACCP RECORDING (Nr. 110) für eine permanente Überwachung der Produktsicherheit und Qualität



USB-PORT für den Download von HACCP-Daten und Software-Updates



QUICK MAINTENANCE modulare Systembauweise für einfache und schnelle Wartung

ВЕЛИЧИЕ В ПРОСТОТЕ

Ultra, результат опыта и ноу-хая, доступен для всех: применение современной технологии обеспечивает максимальную эффективность его функций при крайней простоте использования.

ЖИЗНЬ КУХНИ НИКОГДА НЕ БЫЛА ТАКОЙ ПРОСТОЙ

ЩУП MULTIPONT С АКТИВНЫМ КОНТРОЛЕМ для постоянного управления температурой в автоматическом режиме. В случае отсутствия ввода термощупа, в автоматическом режиме Ultra выполняет цикл по времени

DEPCORE, до -42°C в сердцевине, для максимального соблюдения нормативов в области продовольственной безопасности и обеспечения максимального качества (мод. IF101...)

EASYPORBE для удобного извлечения термощупа из продукта после цикла замораживания

СИГНАЛИЗАЦИЯ НАССП (№ 42) + РЕГИСТРАЦИЯ НАССП (№ 110) для постоянного контроля за качеством и безопасностью продукта

USB для простой загрузки данных НАССП и обновления программного обеспечения

БЫСТРОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ для быстрого и легкого обслуживания благодаря полной модульности системы



INTUITIVE FORMULA

leicht verständliche LCD
Bedienelemente + Encoder, keine
Einweisung oder Anleitung erforderlich

MEHRSPRACHIG &

MULTIMARKET für alle Bedürfnisse
aus Gastronomie, Konditoreiwesen,
Brot- und Speiseeisherstellung,
besonders flexibel mit Dialogfunktion
in den wichtigsten Sprachen der Welt

ИНТУИТИВНО ФОРМУЛА

плата команд LCD + датчик для
навигации без необходимости
инструкций

МНОГОЯЗЫЧНЫЙ И

МНОГОРИНОЧНЫЙ способный
удовлетворить любые потребности
структур общественного питания
(кондитерские, хлебопечение
и мороженое) с чрезвычайной
гибкостью, общаясь на всех основных
языках мира



ULTRA

PERFORMANCE

DAS HERRLICHE GEFÜHL,
MIT SICHERHEIT,
FREIHEIT, SCHNELL UND
HOCHWERTIG ZU KOCHEN

Die Gewährleistung der Qualität und Sicherheit von Lebensmitteln, das wachsende Bedürfnis nach Reduzierung der laufenden Kosten und der Wunsch, dem Kunden immer mehr zu bieten, all das findet eine Antwort in den Kühlensystemen und den in Zusammenarbeit mit namhaften Chefköchen von der R&D Abteilung entwickelten Programmen und Funktionen: Neue Leistungen, um die Zeitnutzung in der Küche zu optimieren und stets das Beste zu geben:
Die Zukunft setzt auf Qualität und Schnelligkeit.

ULTRA, SYNONYM FÜR
FORTSCHRITTLCHE LEISTUNGEN



ZUVERLÄSSIGKEIT: Komponenten, Kühlanlage und Steuerung wurden gewissenhaft ausgewählt und geprüft, um gleichbleibende Leistungsstärke und eine lange Lebensdauer zu gewährleisten



GREEN PERFORMANCE: Patentiertes I.F.R. Programm Intelligent Food Recognition und die Möglichkeit für alle automatischen Programme die Beschickung - Minimum, Medium und Maximum – anzugeben, sorgen dafür, dass Ultra seine Leistung der Art und/ oder der Menge der Lebensmittel anpasst. Weshalb mehr verbrauchen?

ПОЛНОТА ЭМОЦИЙ ПРИ
ПРИГОТОВЛЕНИИ ПИЩИ:
СКОРОСТЬ, КАЧЕСТВО,
БЕЗОПАСНОСТЬ И СВОБОДА

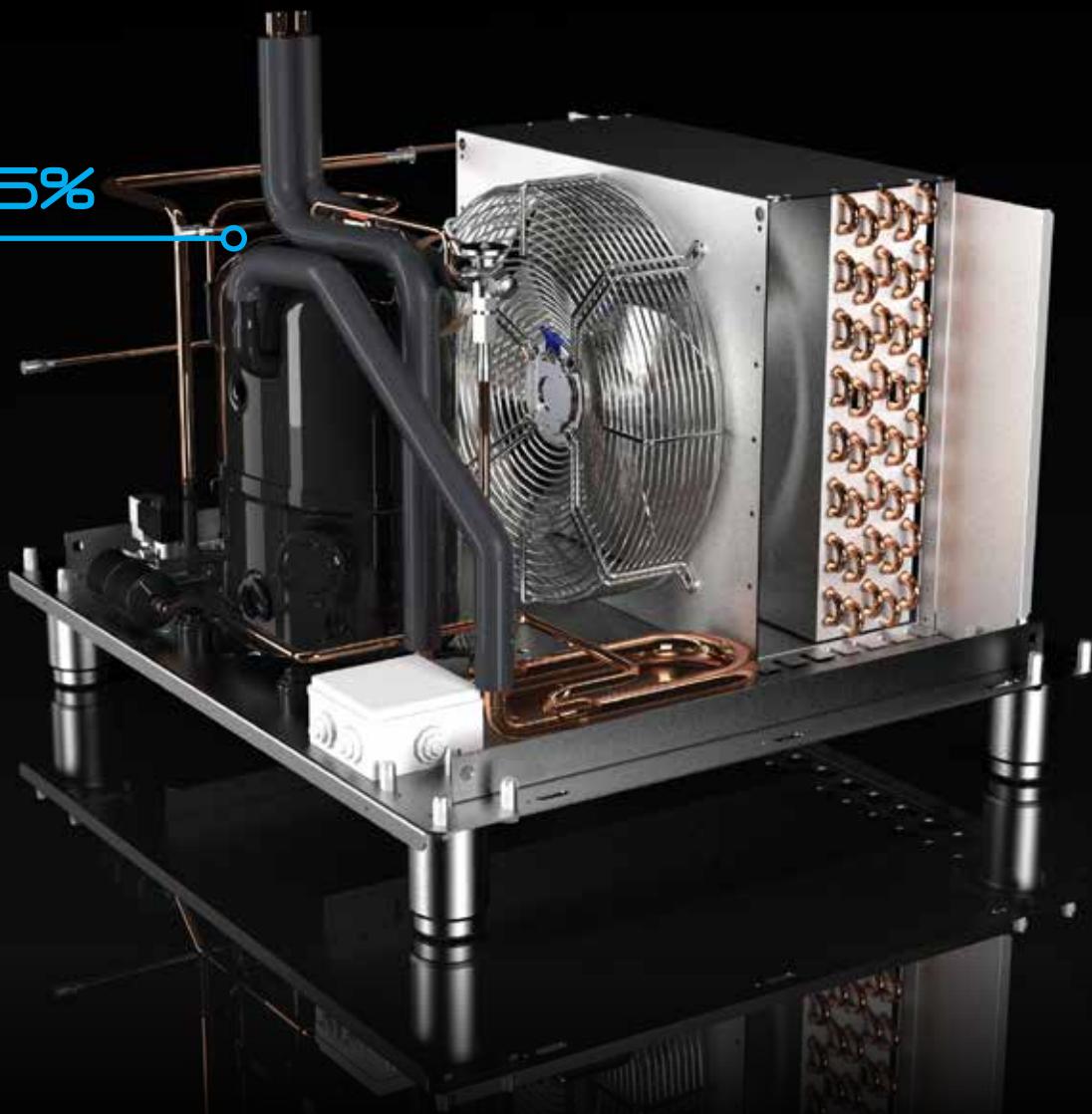
Гарантировать качество и безопасность пищевых продуктов, рабочий ритм кухни, возрастающую необходимость снизить эксплуатационные расходы и оптимизировать предложение для клиентуры - все эти требования находят ответ в холодильных системах, программах и функциях, предлагаемых отделом R & D, с лучшими шеф-поварами. Новые возможности для оптимизации использования времени на кухне и предложения самого лучшего: **качество и скорость - вот будущее.**

ULTRA - ЭТО СИНОНИМ СОВРЕМЕННЫХ ЭКСПЛУАТАЦИОННЫХ ХАРАКТЕРИСТИК

НАДЕЖНОСТЬ: компоненты и система охлаждения и контроля тщательно отобраны и протестированы, чтобы гарантировать характеристики, которые выдерживают испытание временем

GREEN PERFORMANCE: программа имеет патент I.F.R. "Intelligent Food Recognition" (интеллектуальное определение консистенции продуктов) и возможность выбора типа загрузки (минимальной, средней и максимальной) требуют от Ultra работы с регулированием своей мощности в зависимости от типа продукта и/или количества помещенных продуктов питания. Зачем расходовать больше?

+15%



-42°C IN DER GEFRIERKAMMER

für Produktionszyklen bei der gewünschten Geschwindigkeit mit einem Gang mehr (Mod. IF101...)

HYPER COOLING SPEED

verstärktes thermodynamisches System zur erheblichen Verkürzung der Kühl- und Gefrierzeiten

IDEAL AIR FLOW

optimierte Luftführung, um eine gleichmäßige Kühlung und somit die Unversehrtheit der Produkt zu gewährleisten



-42°C В КАМЕРЕ для производственных циклов с желаемой скоростью с еще одним режимом работы (мод. IF101...)

HYPER SPEED COOLING

термодинамическая система для значительного сокращения времени охлаждения - замораживания

IDEAL AIR FLOW

оптимизированное распределение воздуха для обеспечения однородности охлаждения и целостности пищевого продукта

ULTRA

FLEXIBILITY

LEIDENSCHAFT FÜR EXTRAS

Ultra ist wirklich etwas ganz Besonderes! Viel mehr als einfach nur ein Schnellkühler und Gefrierschrank!
Er kann bei Bedarf auch als Aufaugerät oder als Gärschrank oder zur Konservierung genutzt werden und erweist sich somit in der Küche als unverzichtbarer, wertvoller Helfer.

ULTRA SCHENKT FREIHEIT!



AUFTAUEN: ein dem gesteuerten Auftauen von Lebensmitteln gewidmeter Zyklus, zeitgesteuert oder mit Kerntemperatursonde. Durch die Kombination aus warmen Temperaturen und Gebläsegeschwindigkeiten werden tiefgekühlte Lebensmittel zeitsparend aufgetaut, ohne ihre sensorischen und geschmacklichen Merkmale zu beeinträchtigen



GÄRUNG UND GÄRSTOPP: gegärten Erzeugnissen gewidmete Zyklen, die das manuelle oder programmierte Gären von Pizzateig, Brötchen, Croissants, usw. erlaubt



KONSERVIERUNG: Nach jedem zeit- oder sensorgesteuerten Schnellkühl- oder Schockfrostzyklus werden die Lebensmittel durch das automatische Umschalten auf Konservierungsfunktion (als Kühl- oder Gefrierschrank) gesichert. Gegebenenfalls kann die Konservierungsfunktion auch unabhängig vom Kühl- oder Frostzyklus genutzt werden

СТРАСТЬ К ИЗЛИШКАМ

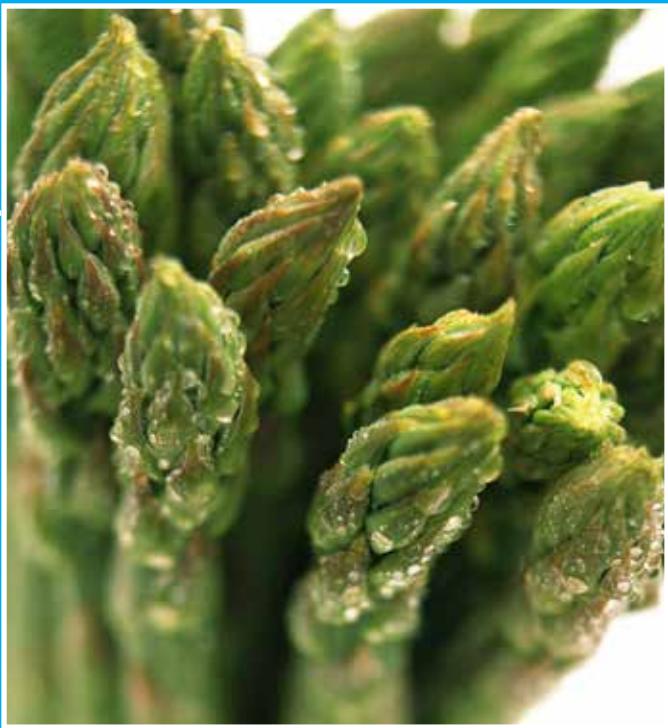
Ultra действительно особенный аппарат! Это не только аппарат шокового охлаждения и быстрой заморозки, но и многое другое! При необходимости, превращается в антиобледенитель и камера хранения, утверждая себя в качестве незаменимого и ценного сотрудника на кухне.

ULTRA ДАРИТ СВОБОДУ!

РАЗМОРАЖИВАНИЕ: цикл, предназначенный для контролируемого размораживания продуктов питания по времени и/или с помощью термощупа. Благодаря сочетанию высоких температур и скорости вращения вентиляторов, замороженные продукты доводятся до желаемой температуры, экономия времени и сохраняя органолептические свойства пищи.

ЗАКВАСКА ТЕСТА И РАССТОЙКА: циклы, предназначенные для дрожжевых изделий, позволяют выполнить ручную или программируемую закваску теста для пиццы, булочек, круассанов

ХРАНЕНИЕ: после каждого цикла шокового охлаждения и/или быстрой заморозки, по времени и / или измерению щупа, пища находится в безопасности за счет автоматического переключения в режим хранения, положительный и / или отрицательный. При необходимости, вы можете включить режим хранения независимо от цикла охлаждения



ULTRA

SAFETY

Die Modelle der Schnellkühler - Gefrierschränke Ultra besitzen zwei neue besondere, für die Hygienisierung von rohem Fisch gedachte Automatik-Programme, die entwickelt wurden, um dem Markt schmackhafte Gerichte in völliger Sicherheit und Qualität vorzusetzen (Thunfisch-Carpaccio, eingelegte Sardellen, Sushi, rohe eingelegte Makrelen-Häppchen...).

24h

ANISAKIS 24h, automatischer Tiefkühlzyklus für die vorherige und vollständige Sanierung des Fischprodukts. Die Sonde misst das Erreichen der Kerntemperatur des Lebensmittels von **-20°C** und gibt dem Gerät den Input, die **24-stündige Abtötungsphase zu starten**

15h

ANISAKIS 15h, automatischer Tiefkühlzyklus für die vorherige und vollständige Sanierung des Fischprodukts. Die Sonde misst das Erreichen der Kerntemperatur des Lebensmittels von **-35°C** und gibt dem Gerät den Input, die **15-stündige Abtötungsphase zu starten**

DIE PROGRAMME ANISAKIS 24H UND ANISAKIS 15H :



- Entsprechen den geltenden Vorschriften (EU-Verordnung 853/04 Anl. III, Abschn. VIII, Kap. III, D.)
- Sicher und geprüft
- Äußerst einfache Handhabung
- Bedienungsfreundlich

Все модели шкафа шокового охлаждения - заморозки Ultra оснащены двумя новыми автоматическими программами, специально предназначенными для "обработки" сырой рыбы, разработанными для предложения на рынке безопасных и высококачественных вкусных блюд (карпаччо из тунца, маринованные анчоусы, суши, кусочки маринованной сырой скумбрии...).

ANISAKIS 24ч, автоматический цикл замораживания для предварительной и полной санации рыбной продукции. Датчик регистрирует достижение в сердцевине продукта значения температуры **-20°C**, тем самым запуская машину в фазе "девитализации в течение 24 часов"

ANISAKIS 15ч, автоматический цикл замораживания для предварительной и полной санации рыбной продукции. Датчик регистрирует достижение в сердцевине продукта значения температуры **-35°C**, тем самым запуская машину в фазе "девитализации в течение 15 часов"

ПРОГРАММЫ ANISAKIS 24Ч.
И ANISAKIS 15Ч.:

- Соответствуют действующему нормативу (Регламент CE № 853/04, прил. III, разд. VIII, гл. III, D.)
- Безопасные и проверенные
- Очень простые
- Готовы к немедленному использованию



GEPRÜFT IN
ZUSAMMENARBEIT MIT

Universität Neapel Federico II -
Abteilung Viehzuchtwissenschaften und
Nahrungsmitteluntersuchungen, Abschnitt -
Nahrungsmitteluntersuchungen und Forschungslabor der
Universität am Großmarkt für Fischerzeugnisse in Pozzuoli

ПРОШЛИ ИСПЫТАНИЯ В
СОТРУДНИЧЕСТВЕ С

Университетом "Федерико II" г. Неаполя
Департаментом животноводства и
Продовольственной инспекции пищевых продуктов и
Университетской Научной лабораторией при оптовом
рыбном рынке г. Потццуоли

ULTRA

SPACE

DIE VORTEILE VON
ULTRA WERDEN NOCH
GRÖSSER

- Gestell aus AISI304 Edelstahl mit einer Dämmung von 80 mm Dicke
- Boden aus AISI 304 Edelstahl mit einer 30 mm Dämmung; serienmäßige Rampe ideal für den Einschub der Wagen
- Selbstschließende Tür mit **Außengriff und Schloss**; innen ausgerüstet mit einer Sicherheitsentriegelungstaste
- Ansteuerkarte LCD Display + Encoder mit **USB-Port und System RGB MSG LED serienmäßig**. Programme und Sonderfunktionen: Neutralisierung mit **Multipunktsonde IFR**, Gärprozess, Auftauprozess, Konservierung ...

ПРЕИМУЩЕСТВА ULTRA
СТАНОВЯТСЯ ЕЩЕ
БОЛЬШЕ

- Панельная конструкция из нержавеющей стали AISI 304 с толщиной изоляции 80 мм
- Днище из нержавеющей стали AISI 304 с изоляцией 30 мм; рампа серийного оснащения, идеальная для ввода тележек
- Дверь с автоматической доводкой с **наружной ручкой и замком**; внутри оснащена кнопкой защитной разблокировки
- Плата управления ЖК-дисплей + Энкодер с **USB-портом и системой RGB MSG LED серийного оснащения**. Программы и специальные функции: шоковое охлаждение с помощью **мультищупа IFR**, расстойка, размораживание, хранение ...

ROLL-IN



ULTRA PROGRAMS

"UNVERZICHTBARE"

"НЕЗАМЕНИМЫ"



Die wichtigsten Arten zu Kühlen und Gefrieren, zeitgesteuert und/oder mit Kerntemperaturfühler: Soft +3°C, Hard +3°C und Soft -18°C, Hard -18°C, jeweils benutzerdefinierbar

I.F.R.
PATENTED

Patentiertes **I.F.R.** System "Intelligent Food Recognition" mit Mehrpunktkerntemperaturfühler, intelligente Gebläseregulierung, passend für jeden Lebensmitteltyp. Spitzenqualität



INFINITY, das einzige Kühl- und Gefrierprogramm, das ohne Unterbrechung endlos läuft!! Passt sich dem Arbeitsrhythmus an und leistet einen wertvollen Beitrag. Kerntemperaturkontrolle des Produkts jederzeit möglich



ANISAKIS 24h und **ANISAKIS 15h**, automatische Tiefkühlzyklen für die vorherige und vollständige Sanierung des Fischprodukts. Bei ANISAKIS 24h misst die Sonde das Erreichen der Kerntemperatur des Lebensmittels von -20°C und gibt dem Gerät den Input, die 24-stündige Abtötungsphase zu starten; bei ANISAKIS 15h misst die Sonde das Erreichen der Kerntemperatur des Lebensmittels von -35°C und gibt dem Gerät den Input, die 15-stündige Abtötungsphase zu starten



OPISTORKIS 24H, automatischer Tiefkühlzyklus für die vorherige und vollständige Sanierung des Süßwasserfisches. Die Sonde misst das Erreichen der Temperatur von -20°C im Kern der Speise und gibt so der Maschine den Input, die "Abtötungsphase für die Dauer von 24 Stunden" zu beginnen

Основные типы шокового охлаждения - заморозки, по времени и/или по измерению щупа: soft +3°C, hard +3°C и soft -18°C, hard -18°C, всегда настраиваемые

Система имеет патент **I.F.R.** "Intelligent Food Recognition" с многоточечным шупом модулирует вентиляцию и охлаждение в зависимости от типа пищи. Высшее качество

INFINITY, единственный цикл шокового охлаждения и/или быстрой заморозки, который работает неопределенное время без остановки!! Для адаптации к быстрым темпам работы, внося свой ценный вклад.. Можно контролировать температуру внутри продукта

ANISAKIS 24ч. и **ANISAKIS 15ч.** - автоматические циклы замораживания для предварительной и полной санации рыбной продукции. Для программы ANISAKIS 24ч. щуп определяет достижение в сердцевине продукта значения температуры -20°C, запуская машину в фазе "девитализации в течение 24 часов"; для программы ANISAKIS 15ч. щуп определяет достижение в сердцевине продукта значения температуры -35°C, запуска машину в фазе "девитализации в течение 15 часов"

OPISTORKIS 24ч. - автоматический цикл замораживания для предварительной и полной санации пресноводной рыбной продукции. Датчик выявляет достижение в сердцевине продукта значения температуры -20°C, тем самым запуска машину в фазе "девитализации в течение 24 часов"



MEMO

SPEICHERFUNKTIONEN für eine absolut nutzerspezifische Einstellung des Geräts: 10 Schnellkühlzyklen und 10 Schockfrostprogramme, nach individuellen Bedürfnissen konfigurierbar



BEVORZUGTE EINSTELLUNGEN für Alle, die besondere individuelle Ansprüche haben: Vollkommen nutzerspezifisch!



KONSERVIERUNG, Zyklus für die positive oder negative Konservierung der Lebensmittel, unabhängig oder automatisch nach einem Schnellkühl- oder Tieflühlzyklus

AUTO

AUTOMATIKPROGRAMME mit Auswahl der Beschickung - Minimum, Medium und Maximum – erstellt von erfahrenen Chefköchen für jeden Lebensmitteltyp (Fisch, Fleisch, Teigwaren, Süßwaren, Speiseeis, ...); mit Zeit- oder Kerntemperatursteuerung

ЗАПОМИНАЕМЫЕ чтобы сделать машину полностью персонифицированной: 10 циклов шокового охлаждения и 10 циклов замораживания, конфигурируемые в соответствии с потребностями каждого шеф-повара

ЛЮБИМЫЕ для ищущих максимальную персонализацию: на заказ!

ХРАНЕНИЕ - цикл для хранения продуктов питания при положительной или отрицательной температуре, независимое или автоматическое после цикла шокового охлаждения - заморозки.

АВТОМАТИЧЕСКИЕ с выбором нагрузки – минимальная, средняя, максимальная -, выбираемой шеф-поваром для каждого вида пищи (рыба, мясо, макаронные изделия, торты, мороженое); по времени и / или по измерению щупа

ULTRA PROGRAMS

"EXCLUSIVE VORTEILE"

"ЭКСКЛЮЗИВНЫ"

SMART ON

SMART ON, einfach das Produkt in das Gerät geben, und bereits nach wenigen Augenblicken startet die Kühlung Soft +3°C von selbst, ohne Berührung des Bedienfelds. Für eine sichere Aufbewahrung der Lebensmittel mit oder ohne Kerntemperaturfühler.
Absolute Neuheit!



MULTY Programm für 5 bis 20 Timer, mit Möglichkeit zur Kerntemperaturmessung, um den Arbeitsabläufen der Küche zu folgen und für jedes Lebensmittel die geeignete Zeiteinstellung vorzunehmen!



YOGURT BOX, für die Zubereitung von Joghurt entwickelter automatischer Zyklus, um auch die jüngsten Markttendenzen zu befriedigen



BANKETT, spezielles Gastronomieprogramm, ideal für die Zubereitung von Bankettprodukten, Auswahl der Beschickung - Minimum, Medium und Maximum



VAKUUM, spezielles Gastronomieprogramm, ideal für die Zubereitung von Bankettprodukten vor der Vakuumbehandlung, Auswahl der Beschickung - Minimum, Medium und Maximum



GÄRUNG UND GÄRSTOPP gegärten Erzeugnissen gewidmete Zyklen, die das manuelle oder programmierte Gären erlaubt



AUFTAUEN, ein dem gesteuerten Auftauen von Lebensmitteln gewidmeter Zyklus, zeitgesteuert bzw. mit Kerntemperatursonde

SMART ON: достаточно поместить продукт внутрь, и через несколько секунд шоковое охлаждение soft +3°C включается самостоятельно, без какого-либо воздействия на панель управления, надежно сохраняя пищу с использованием щупа или без. **Невиданный ранее!**

MULTY для загрузки от 5 до 20 таймеров, с возможностью снятия показаний щупа, в соответствии с рабочими ритмами кухни и гарантирования каждому продукту питания своего времени!

YOGURT BOX, автоматический цикл, разработанный для приготовления йогурта, также для удовлетворения последних тенденций рынка

БАНКЕТЫ, цикл, предназначенный для сектора ресторации, идеально подходит для подготовки банкета; возможность выбора нагрузки - минимальная, средняя, максимальная

ВАКУУМ, цикл, предназначенный для сектора ресторации, для приготовления продуктов для вакуума; возможность выбора нагрузки - минимальная, средняя, максимальная

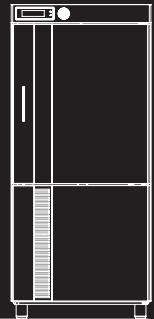
ЗАКВАСКА ТЕСТА И РАССТОЙКА - циклы, предназначенные для дрожжевых изделий, позволяют выполнить ручную или программируемую закваску теста

РАЗМОРАЖИВАНИЕ - цикл, предназначенный для контролируемого размораживания продуктов питания по времени и/или с помощью термощупа



ULTRA

SPECIFICATIONS



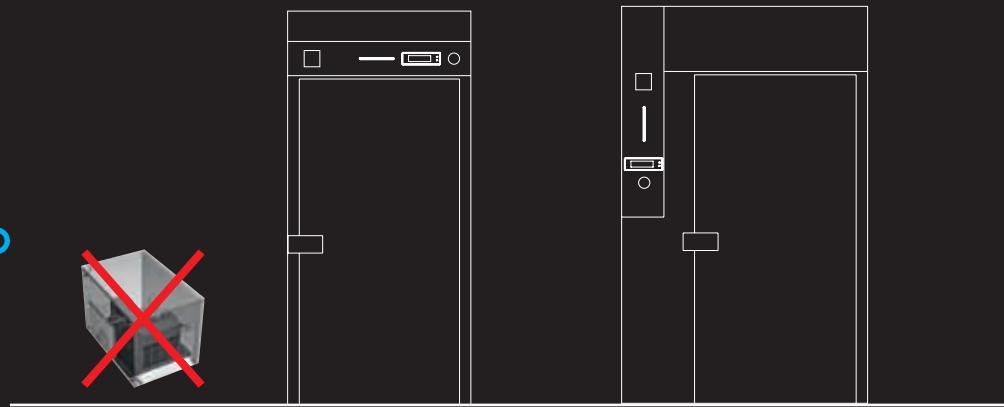
	IF51M	IF101L*	IF101S*
cm	74,5x72x90	80x83x185	80x83x185
	elektrische Электрическое оттаивание	elektrische Электрическое оттаивание	elektrische Электрическое оттаивание
	•	•	•
	•	•	•
	n° 5 GN 1/1 n° 5 60x40 cm	n° 10 GN 1/1 n° 10 60x40 cm	n° 10 GN 1/1 n° 10 40x60 cm
	⊖ 90° +90°C → +3°C	22 kg	45 kg
	⊖ 240° +90°C → -18°C	13 kg	27 kg
	4/+32° C	4/+32° C	4/+32° C
mm	55	75	75
W	1054 W	3136 W	3136 W
W	1400 W	4000 W	4000 W
IN / OUT	AISI 304	AISI 304	AISI 304

Kältemittel • Охлаждающая жидкость = R404A



* L: Einschub der Backformen am langen Teil der Form
установка противней с длинной стороны
противня

S: Einschub der Backformen am kurzen Teil der Form
установка противней с короткой стороны
противня



	IFR201R	IFR202R	IFP202R*
cm	105x125x226	140x125x226	140x125x226
	elektrische Электрическое оттаивание	elektrische Электрическое оттаивание	elektrische Электрическое оттаивание
multipoint	•	•	•
	•	•	•
	n° 20 GN 1/1 n° 20 60x40 cm	n° 20 GN 2/1 n° 20 60x80 cm	n° 20 GN 2/1 n° 20 60x80 cm
+90°C → +3°C	120 kg	210 kg	210 kg
+90°C → -18°C	72 kg	144 kg	144 kg
°C	5/+43°C	5/+43°C	5/+43°C
mm	80	80	80
W	5300 **	12440 **	12440 **
W	850/3000 ***	1200/4500 ***	1200/4500 ***
IN / OUT	AISI 304	AISI 304	AISI 304

* P = durchgehende Version, doppelte Tür • сквозной, двухдверный вариант

** Bei Anschluss an sein Motorfernsteuergerät, mod. GR7AU (IFR201R) - mod.GR14AU (IFR202R-IFP202R) • Если подключен к своему дистанционному блоку двигателя, мод. GR7AU (IFR201R) - мод.GR14AU (IFR202R-IFP202R)

*** Stromaufnahme beim Abtauen • Потребление при размораживании

Kältemittel • Охлаждающая жидкость = R404A

Der Hersteller behält sich das Recht vor, das Produkt und das Design ohne Vorankündigung technisch zu ändern.
Изготовитель оставляет за собой право без предварительного предупреждения вносить визуальные технические
и дизайнерские изменения



Zona Industriale Campolungo, 79/81
63100 Ascoli Piceno - Italy
Tel. +39 0736 22601
Fax +39 0736 226065
marketing@sagispa.it
www.sagispa.it

