

## Modulární chladicí boxy pro plechy



### Skladování pro čerstvé těsto a cukrářské výrobky s teplotou těsně nad nulou

SITEP chladírenský box s teplotou těsně nad nulou pracuje v teplotním rozsahu  $+1^{\circ}\text{C}$  /  $+10^{\circ}\text{C}$  a je ideální pro "právě vyrobené" těsto, které musí být uloženo po středně dlouhou dobu a další chladírenské využití.

### Skladování s teplotou hluboce pod nulou pro mražené a hluboce zmražené těsto a pečivo

SITEP mrazící skladovací box pracuje při  $-10^{\circ}\text{C}$  /  $-20^{\circ}\text{C}$ . Tento teplotní rozsah je ideální pro zmražené nebo

hluboké zmražené pečivo a těsto, které se má skladovat po středně dlouhou dobu.

### Nutriční hodnoty a zachování organoleptických vlastností

Cirkulace vzduchu je v boxu rovnoměrná a zajišťuje uchování produktu ve výživových hodnotách a organoleptických vlastnostech. V tomto ohledu je teplota pod neustálou kontrolou díky regulaci průtoku vzduchu.

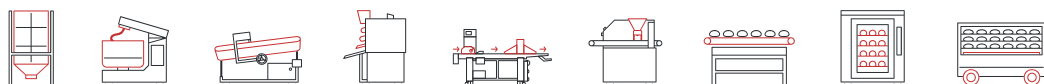
### Snadné použití

Box je vybaven integrovaným LCD displejem. Je možné zobrazit a nastavit veškeré parametry uložení produktu.

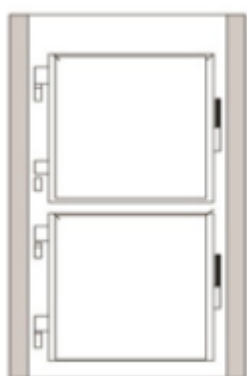
### Technická specifikace:

- Modulární konstrukce s antikorozi ochranou plastifikovaným hliníkem (volitelně: nerezová ocel)
- PUR sendvičové panely s pěnou o vysoké hustotě pro kompletní izolaci
- Tropikalizované chladicí zařízení
- Automatický odmrazovací systém
- Dveře s průchodem 61 x 80 cm

Speciální napětí na vyžádání.



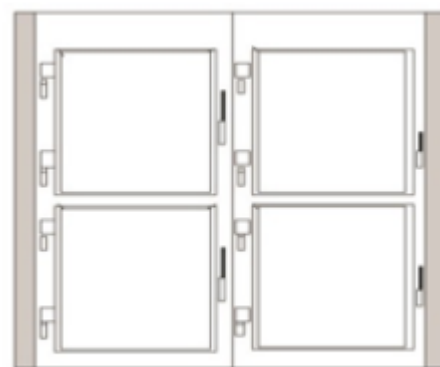
MODEL	ROZMĚR (Š X H X V) (MM)	TEPLOTA (°C)	KAPACITA PLECHU (60 X 40 / 60 X 80)	JM. NAPĚTÍ (V/HZ/FÁZE)	PŘÍKON (KW)	VÝKON KOMPRESORU (KW)
<b>2CP</b>	950 x 950 x 2150	+1/+10	40/20	230/50/1	1,2	7,5
<b>2CN</b>	1030 x 1030 x 2230	-10/-25	40/20	230/50/1	2	11,5
<b>4CP</b>	1750 x 950 x 2150	+1/+10	80/40	230/50/1	2	11,5
<b>4CN</b>	1830 x 1030 x 2230	-10/-25	80/40	400/50/3	2,8	15
<b>6CP</b>	2550 x 950 x 2150	+1/+10	120/60	400/50/3	2,8	15
<b>6CN</b>	2630 x 1030 x 2230	-10/-25	120/60	400/50/3	3	22,5



2CP / 2CN



6CP / 6CN



4CP / 4CN

