



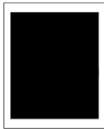
# HOSHIZAKI

## PREMIER KPS 42 SGR

Cellule de refroidissement / surgélation compatible avec Rational Oven SCC101



1 / 1 GN



600 x 400 EN

### COMPATIBLE AVEC

Rational oven SCC101

### ACCESSOIRES INCLUS

Pas disponibles

### ACCESSOIRES OPTIONNELS

Pas disponibles

GAMME DE PRODUITS: PREMIER KPS 42

NUMÉRO D'ARTICLE: 875780560

PAYS D'ORIGINE: ITALIE

Le PREMIER KPS 42 SGR est une cellule de refroidissement/surgélation rapide conforme HACCP, conçue pour des bacs 1/1 GN et/ou des plateaux EN 600 x 400 mm (maximum 10). Sa capacité de refroidissement/surgélation est de 50/25 kg. Elle est équipée d'un système de contrôle IFR et d'un écran tactile 7" ludique. Vous pouvez utiliser les programmes prédéfinis ou enregistrer vos propres cycles personnalisés. Les pieds sont réglables de 105 à 150 mm.

- Compatible avec Rational Oven SCC101
- Écran tactile 7" avec icônes en couleur
- Port USB permettant le téléchargement des relevés de température
- Fonctions de refroidissement : Refroidissement (doux/fort), surgélation (doux/fort), conservation, prérefroidissement,
- Fonctions "chaudes" : Décongélation, fermentation, fermentation contrôlée
- Plusieurs fonctionnements : mode IFR, cycle programmé par le temps ou la température pour le refroidissement ou la surgélation
- Prévenir les dommages causés par le gel en surface avec la fonction IFR
- Sonde multipoints avec 3 points de mesures
- Enregistrement illimité d'événements pendant un an
- Alarmes HACCP audio-visuelles en cas de coupure de courant ou de dépassement des seuils de température (enregistrez jusqu'à 40 événements)
- 10 programmes pour le refroidissement rapide, la surgélation rapide et la fermentation contrôlée
- Jusqu'à 20 cycles personnalisés peuvent être enregistrés
- Passage automatique en "mode stockage" après le processus de refroidissement
- Système de refroidissement de classe climatique 5, résistant jusqu'à +40°C de température ambiante
- Décongélation automatique
- Entretien facile et accès au condenseur sans utilisation d'outils
- Grille amovible pour bacs GN 1/1 et/ou EN 600 x 400 mm
- Porte ferrée à droite avec rappel de fermeture de porte à 90°
- Joint de porte magnétique amovible

#### PÉRIODE DE GARANTIE

3 ans

#### EXTÉRIEUR

Inox AISI 304

#### INTÉRIEUR

Inox AISI 304

Type de réfrigérant: R290 / Réfrigérant: 0,3 kg / Equivalent en CO2: 0,9 kg

#### CERTIFICATIONS



Consommation d'énergie - Refroidissement (kWh/kg)	Consommation d'énergie - Congélation (kWh/kg)
0,078 kWh/kg	0,27 kWh/kg



# HOSHIZAKI

## PREMIER KPS 42 SGR

### SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

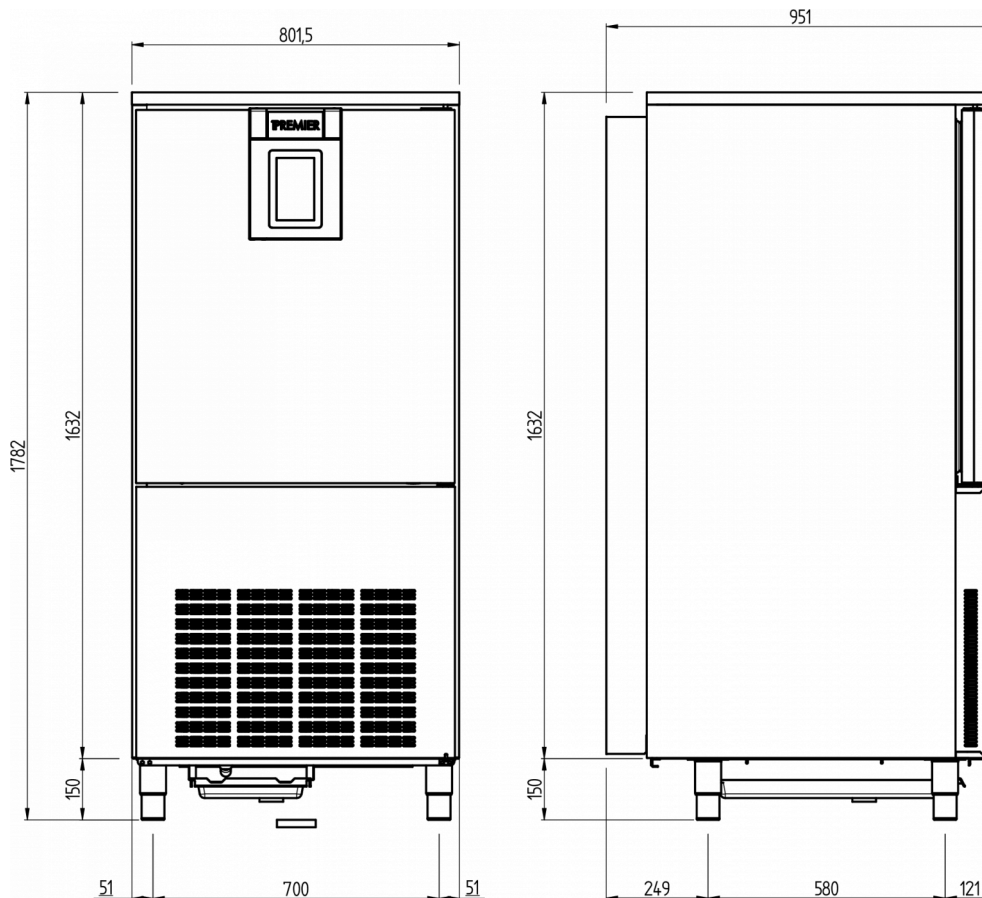
Système de refroidissement	Taille de bac GN	Nombre maximum de plaques	Plage de température	Alimentation électrique	Classe climatique	Niveau sonore	Capacité de réf. à (à -25°C)	Capacité de refroidissement rapide (de +70°C à +3° en 90 min.)	Capacité de surgélation (de +70°C à -18° en 4 heures)
Built-in cooling system	1/1 GN	10	-40/+45°C	400V, 3N-/50 Hz	5	64 dB	1 900 W	50 kg	25 kg

Distance entre les glissières, GN/EN	Dimensions intérieures: (L x P x H)	Profondeur maximale des bacs gastro, GN/EN	Hauteur de la base à la première glissière	Hauteur du plafond à la glissière supérieure
530/600	645 mm x 702 mm x 780 mm	325/400	61 mm	74,5 mm

### SPÉCIFICATIONS TRANSPORT

Largeur (emballée)	Profondeur (emballée)	Hauteur (emballée)	Volume (emballé)	Poids brut	Largeur	Profondeur	Hauteur	Hauteur incluant les pieds (minimum)	Hauteur y compris les pieds (maximum)	Poids net
874 mm	990 mm	2 054 mm	1,777 m3	200 kg	801,5 mm	951 mm	1 632 mm	1 737 mm	1 782 mm	175 kg

Avertissement: Tous les efforts ont été faits pour s'assurer que les informations contenues dans cette fiche technique sont exactes au moment de la publication. Hoshizaki Europe BV décline toute responsabilité en cas d'erreurs typographiques, d'omissions ou d'interprétation erronée des informations contenues dans cette publication et se réserve le droit de la modifier sans préavis.



# HOSHIZAKI

Hoshizaki Belgium  
Hoshizaki Danmark  
Hoshizaki Deutschland  
Hoshizaki France  
Hoshizaki Iberia  
Hoshizaki Italia  
Hoshizaki Middle East

[info@hoshizaki.nl](mailto:info@hoshizaki.nl)  
[info@hoshizaki.dk](mailto:info@hoshizaki.dk)  
[vertrieb@hoshizaki.de](mailto:vertrieb@hoshizaki.de)  
[info@hoshizaki.fr](mailto:info@hoshizaki.fr)  
[info@hoshizaki.es](mailto:info@hoshizaki.es)  
[commerciale@hoshizaki.it](mailto:commerciale@hoshizaki.it)  
[sales.ex@hoshizaki-europe.com](mailto:sales.ex@hoshizaki-europe.com)

Hoshizaki Netherlands  
Hoshizaki Norge  
Hoshizaki Sverige  
Hoshizaki UK  
Pays exportateurs  
Autres pays

[info@hoshizaki.nl](mailto:info@hoshizaki.nl)  
[salg@hoshizaki.no](mailto:salg@hoshizaki.no)  
[orderSE@hoshizaki.dk](mailto:orderSE@hoshizaki.dk)  
[uksales@hoshizaki.uk](mailto:uksales@hoshizaki.uk)  
[sales.ex@hoshizaki-europe.com](mailto:sales.ex@hoshizaki-europe.com)  
[sales.ex@hoshizaki-europe.com](mailto:sales.ex@hoshizaki-europe.com)

[www.hoshizaki.be](http://www.hoshizaki.be)